

Розроблено в межах Стратегії реформування шкільного харчування

ЗБІРНИК РЕЦЕПТУР

страв для харчування

дітей в закладах освіти, дитячих закладах
оздоровлення та відпочинку та закладах
соціального захисту

Схвалено для використання в освітньому процесі.



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

За підтримки Швейцарії

GFA
CONSULTING GROUP



ДІЄМО ДЛЯ
ЗДОРОВ'Я
Урядово-науковий центр
«Сприяння громадській свідомості
до здорових способів життя»

cult [foöd] **знаймо**
культура їжі

Євген Клопотенко

Розроблено в межах Стратегії реформування шкільного харчування


ЗБІРНИК РЕЦЕПТУР

страв для харчування

дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту

Схвалено для використання в освітньому процесі.

Рішення експертної комісії з професій торгівлі, сфери послуг, харчової промисловості та туристичної діяльності від 7 березня 2024 року (протокол No 1). Зареєстровано у Каталозі надання грифів навчальній літературі та навчальним програмам за No 5.0001-2024).

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

За підтримки Швейцарії

**GFA**
CONSULTING GROUP

 **ДІМО ДЛЯ
ЗДОРОВ'Я**
Український проект
«Скорочення поширеності факторів
ризичу неінфекційних захворювань в Україні»

cult [foòd] знаймо
культура їжі

Збірник рецептур страв, рекомендованих для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту підготовлено у межах Стратегії реформування системи шкільного харчування, що реалізується за ініціативи першої леді України Олени Зеленської. Матеріали, представлені у цьому збірнику, розроблені відповідно до норм постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Санітарно-епідеміологічну експертизу рецептур страв та технологічних карт на відповідність чинному санітарному законодавству України здійснили фахівці комісії для проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи в особливо складних випадках Державної установи «Інститут громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва Національної академії медичних наук України». За результатами експертизи Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів затвердила Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 12.2-18-2/15510 від 27 вересня 2023 року.

Міністерство охорони здоров'я України вважає за можливе використання в закладах загальної середньої освіти Збірника рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.

Автор:

Клопотенко Євген Вікторович — шеф-кухар, ідеолог проєкту з поліпшення культури харчування Cult Food

Колектив розробників:

Гуліч Марія Павлівна — нутриціологиня, д-р. мед.наук, проф.

Гончар Юлія Миколаївна — головна технологиня, авторка технологічних карт, д-р. філос. з харч. технол.

Любарська Любов Сергіївна — редакторка технологічних карт, канд. біол. наук

Петренко Олена Дмитрівна — редакторка технологічних карт, канд. мед. наук

Григоренко Алла Анатоліївна — фахівчиня з громадського здоров'я, канд. мед. наук

Ламбріно Ілля Федорович — проєктний менеджер

Скорбун Ірина Анатоліївна — координаторка напрямку «Здорова школа» проєкту «Діємо для здоров'я»

Шульгін В'ячеслав Вікторович — шеф-кухар

Шевченко Владислав Юрійович — шеф-кухар

Шевченко Анастасія Євгеніївна — дизайнерка, верстальниця

Ануфрієва Анастасія Володимирівна — технологиня

Горобець Олександра Михайлівна — технологиня

Осіпова Юлія Євгеніївна — редакторка, коректорка

Головач Ангеліна Валеріївна — редакторка

Нагорний Владислав Юрійович — фотограф

Збірник розроблений у рамках українсько-швейцарського проєкту «Скорочення поширеності факторів ризику неінфекційних захворювань в Україні» (коротка назва «Діємо для здоров'я»), який впроваджує консорціум організацій: GFA Consulting Group, Університетські клініки Женеви / Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), Благодійний фонд «Здоров'я жінки і планування сім'ї» та компанія One Health за фінансової підтримки Швейцарії, що надається через Швейцарську агенцію розвитку та співробітництва (SDC). Відомості, наведені у цій публікації, є авторськими та не обов'язково відображають позицію донора.

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу GFA Consulting Group заборонено.

**Київ
2024**

ЗМІСТ

Вступне слово.....	4
Від автора.....	9
Основні терміни та поняття.....	10
Категорія 1. Холодні страви.....	13
Категорія 2. Супи.....	111
Категорія 3. Страви з картоплі та овочів.....	195
Категорія 4. Страви з бобових.....	251
Категорія 5. Страви з яєць.....	287
Категорія 6. Страви з кисломолочного сиру.....	321
Категорія 7. Страви з риби.....	357
Категорія 8. Страви з м'яса та м'ясних продуктів.....	409
Категорія 9. Страви з птиці.....	535
Категорія 10. Гарніри.....	625
Категорія 11. Соуси та заправки.....	693
Категорія 12. Десерти.....	731
Категорія 13. Напої.....	765
Категорія 14. Борошняні страви.....	805



ВСТУПНЕ СЛОВО

Діти – наше майбутнє. Наша відповідальність – зробити все, щоб вони були здоровими.

Надзвичайно важливу роль в цьому відіграє здоровий спосіб життя та, зокрема, здорове харчування. Зазвичай харчові звички формуються саме в закладах освіти – школах та дитячих садочках, адже саме там діти проводять левову частку часу. Тому харчування в закладах освіти - той фактор, який допомагає сформувати здорові харчові звички, щодня на практиці демонструючи, що корисне може бути смачним.

Реформа шкільного харчування - це значно більше, ніж просто заміна несмачної каші на смачну.

Це те, що потенційно впливає на загальний рівень неінфекційних захворювань серед дорослих людей. В Україні понад 80% смертей спричинені саме неінфекційними захворюваннями. Їх поширеність викликана в тому числі і неправильним харчуванням.

Реформа запущена. Реформа активно втілюється в життя. Навіть попри пандемію та повномасштабну війну, ми вже досягли суттєвих успіхів. Затверджений оновлений санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, так само як і нові норми та порядок організації харчування. Цей збірник стає ще однією ланкою системних змін, котрі будуть працювати на довгострокову перспективу.

Чим більше людей долучається до реформи, тим швидшою та всеохопнішою вона стає. Певен, уже дуже скоро, правильне харчування стане свідомим вибором, який більшість людей робитимуть на основі позитивного дитячого досвіду.

*Віктор Ляшко,
міністр охорони здоров'я України*



Одна частина українців пам'ятає шкільну їдальню зі смачними булками і кашами, інша — згадує шкільні обіди із сумом, бо геть нічого не смакувало.

Наше завдання — через реформу шкільного харчування зробити так, щоб у нового покоління були лише гарні спогади про шкільні обіди. А також нові здорові харчові звички. Це реально досягти хоча б тому, що ця реформа пропонує вибір — широкий перелік страв, здорових і поживних, на будь-який смак. Вибір для школи — яке меню скласти, а також вибір для дитини — що сьогодні з'їсти на обід.

Для того, щоб реалізувати реформу повною мірою, ми працюємо над модернізацією кухонь та їдалень, підвищуємо кваліфікацію кухарів, запускаємо кулінарні хаби, розробляємо нові навчальні програми та формуємо спільноту агентів змін. Лише оновлені рецепти шкільних страв не змінять ситуацію докорінно, але все разом обов'язково спрацює. На користь і здоров'я дітей. Вдячний усім, хто єднається навколо реформи шкільного харчування. Ці зміни є важливою інвестицією в розвиток людського капіталу. Поживний і смачний обід тут і зараз — це про турботу і безпеку.

У перспективі — про здорові харчові звички, а отже, про тривалість і якість життя, силу й натхнення робити більше.

*Оксен Лісовий,
міністр освіти і науки України*



ДІЄМО ДЛЯ ЗДОРОВ'Я

Україно-швейцарський проект
«Скорочення поширеності факторів
ризиків неінфекційних захворювань в Україні»

Українсько-швейцарський проект «Діємо для здоров'я» працює заради здоров'я української молоді та надає підтримку закладам освіти, щоб харчування у школах було здоровим і смачним. Здоров'я і освіта тісно пов'язані: міцніше здоров'я сприяє кращому навчанню, а краща освіта допомагає зберегти здоров'я. Доведено, що здорове харчування є одним з найнадійніших способів запобігти ризикам розвитку хронічних захворювань, тож результатом інвестицій у здорове шкільне харчування буде зміцнення здоров'я цілого покоління українських дітей.

Ми раді надати підтримку у такій важливій справі, як реформа шкільного харчування і пишаємося тим, що завдяки підтримці Швейцарії разом можемо допомогти поліпшити здоров'я та добробут українських школярів. Серед наших спільних ініціатив для підтримки реформи шкільного харчування – підтримка онлайн-платформи «Знаймо» znaimo.gov.ua, дослідження харчових звичок школярів та проведення епідеміологічного контролю поширеності ожиріння серед дітей, допомога в оснащенні шкільних їдалень, освітні матеріали, навчання для вчителів, підготовка кухарів, а тепер і видання цього чудового збірника рецептур сучасних і здорових страв. У цьому збірнику представлено смачні, корисні та прості у приготуванні рецепти, які стануть в нагоді кожній школі, допоможуть кухарям у їхньому прагненні оновити шкільне меню і щодня готувати страви, які подобаються дітям. Сподіваємося, що завдяки реформі шкільного харчування хлопці і дівчата полюблять здорову їжу і надаватимуть перевагу свіжим і корисним продуктам. Можливо, це стане найважливішою навичкою, яку варто засвоїти в школі і забрати з собою у доросле життя.

Команда українсько-швейцарського проекту «Діємо для здоров'я»

Знаємо

Цей збірник рецептів було створено в межах реформи шкільного харчування, яку ініціювала перша леді України Олена Зеленська у 2020 році.

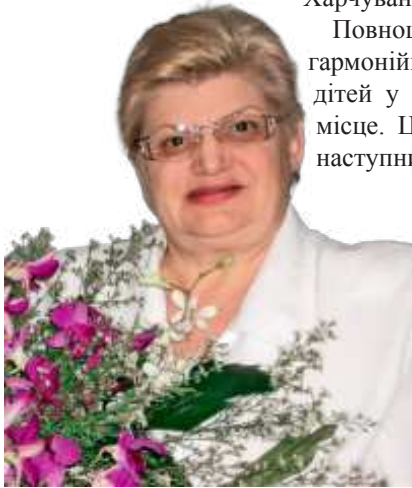
Мета реформи — щоб кожна дитина щодня отримувала здоровий і поживний обід у школі. Особливо якщо йдеться про найуразливіші категорії дітей. Повномасштабне вторгнення дещо призупинило, однак не згорнуло реформу.

І вже у 2023 році вона дала вагомі результати. Було розроблено й закріплено законодавчо три новітні моделі організації харчування в закладах освіти. Йдеться про базову кухню (коли їжу готують безпосередньо у школах та садочках), опорну кухню (коли в закладі готують не лише для своїх учнів, а й для дітей з інших закладів) та фабрику-кухню. Фабрика-кухня є інноваційним рішенням для України.

Також уряд ухвалив Стратегію з реформування системи шкільного харчування на 2023–2027 роки. Вона має практичні цілі, як-от посилення фінансової спроможності громад, модернізація харчоблоків, розвиток і підготовка кваліфікованих працівників, які якісно та безпечно організовують харчування.

Та головне — у цій стратегії закріплено змінотворчу мету: сформувати культуру здорового харчування в Україні. Як зі школи починається життєвий шлях, так зі шкільної їдальні починаються харчові звички на все життя. Закріплюються у родині та зрештою — у суспільстві.

Отже, ця добірка рецептів — не про зміну шкільного меню. Вона про здорове покоління, яке ми прагнемо виховати. Щоб те передало здорові звички власним дітям на багато поколінь уперед.



Харчування входить до числа провідних детермінантів здоров'я дитини.

Повноцінне, здорове та безпечне харчування є основою здоров'я і гармонійного розвитку дитини та профілактики захворювань. Здоров'я дітей у системі людських цінностей справедливо займає особливе місце. Це складова щастя та добробуту родини, запорука здоров'я наступних поколінь, основа сталого розвитку суспільства.

В умовах сформованої споживчої культури індустріально розвиненого суспільства дітям пропонують продукти промислового виробництва, що містять багато калорій, цукру або солі, а також твердих жирів. Все це формує неправильну харчову поведінку у дітей, і, як наслідок, спричиняє розвиток ожиріння та багатьох захворювань в майбутньому. Тому формування правильних харчових звичок з раннього дитинства є першочерговим завданням.

На мій погляд, цей збірник спрямований саме на розвиток у дітей культури харчування, формування у них навичок здорового харчування та правильних харчових звичок завдяки забезпеченню здоровою, якісною та безпечною їжею. Це сприятиме підвищенню рейтингу здоров'я, здорового харчування і здорового способу життя в системі цінностей школярів. Збірник розроблено на засадах основоположних документів ВООЗ щодо принципів здорового харчування з урахуванням вимог сучасних вітчизняних законодавчо-нормативних актів. Норми споживання солі, цукру та хліба зменшено відповідно до стандартів ВООЗ, які діють у закладах освіти в усьому світі. Сприйняття їжі зі зменшеним вмістом цих інгредієнтів — це питання харчових звичок. Їх потрібно змінювати, якщо ми не хочемо, щоб у наших дітей виникали такі захворювання, як діабет та гіпертонія. І в цьому дуже потрібна підтримка батьків: вдома також варто зменшити вживання солодкого, соленого й борошняного, збільшити кількість овочів та фруктів в раціоні. Бо недостатньо змінити лише харчування в школі, щоб побороти нездорові харчові звички.

Наразі успіх організації здорового харчування у школі залежить як від дотримання нормативів при розробці технологічних карт і меню, так і від відповідальності, навичок і професійного рівня кухарів. Хочу зазначити, і це дуже важливо, що збірник розроблено саме з метою підвищення професійного рівня кухарів, а також оптимізації та поліпшення умов їх праці. Вважаю дуже важливим і те, що усі запропоновані рецепти адаптовані до різних форматів приготування як на старому обладнанні, так і на сучасному.

Мені, як лікарю, імponує, що у збірнику вперше враховано питання харчування дітей з особливими дієтичними потребами. Також додано рецептури безлактозних та безглютенених страв. Цей збірник відрізняється від інших тим, що містить багато українських традиційних та сучасних страв. У ньому також вперше, що викликає інтерес, представлено технологічні карти найкращих страв з усього світу, зокрема зі шкільного меню європейських країн.

В умовах комплексної модернізації системи освіти України, запровадження в шкільному харчуванні здорового, якісного та безпечного харчування на основі рецептур страв зі збірника сприятиме забезпеченню здорового розвитку дітей та реалізації їх освітніх потреб.

**доктор медичних наук,
професор Марія ГУЛІЧ**

ВІД АВТОРА



За майже 4 роки реалізації реформи шкільного харчування, ми стали свідками того, що через їжу можна змінити Україну. Бо це не лише набір продуктів. Це — один зі способів ідентифікувати себе як націю, виразити любов і підтримку один одному. А ще — виховати свідоме та здорове покоління. Ми показали, що страви в шкільних їдальнях можуть бути не тільки поживними, а й смачними та сучасними. Вони впливають на фізичне здоров'я нації та формують її культурний код. Ми побачили, що українські кухарі вміють і можуть готувати цікаві й апетитні страви навіть без солі. Ми відчули на собі, що змінюватися та рости непросто. А іноді й боляче. Втім кожен із нас готовий зробити все можливе, щоб діти їли краще та здоровіше.

Перший збірник рецептів, який я створив кілька років тому, став вхідним квитком у реформу шкільного харчування та початком фундаментальних змін. Але з часом стало зрозуміло, що 180 страв — це надто мало для сучасного повноцінного меню. Тож ми вирішили рухатися далі. Базуючись на спільному досвіді й за підтримки найкращих технологів країни, я створив новий збірник рецептур для шкільних їдалень на понад 500 страв.

Ми не тільки удосконалили рецепти з попереднього збірника, які викликали найбільше запитань. Ми також врахували сучасні потреби дітей в частині харчування. Додали безлактозні та безглютенові страви. А ще — найкращі страви з усього світу й, зокрема, зі шкільного меню європейських країн. Це допоможе швидше адаптуватися дітям, котрі повертаються в Україну з-за кордону. Цей збірник також містить багато українських традиційних та сучасних страв. Бо допоки наші захисники та захисниці воюють з росією на фронті, ми в тилу мусимо допомагати їм відстоювати та популяризувати українське, в тому числі й у їжі.

Крім того, ми вчергове підкреслили важливість використання різноманітних трав і спецій. Адже саме вони надають стравам життя. І надто потрібні, щоб сформувати у дітей знання про смачну їжу. Разом з тим кожна із запропонованих страв відповідає нормам, які встановлені законодавством. Зокрема в частині використання солі та цукру. Це потрібно для того, щоб діти росли здоровими й вчилися змалку харчуватися правильно. Ми також додали багато нових напоїв і показали, що чай, наприклад, може бути дуже різним і дуже нашим: з чебрецем, ромашкою чи карпатськими травами.

Усі запропоновані рецепти адаптовані до різних форматів приготування: і на старому обладнанні, й на сучасному. Це дозволяє не тільки легко сформувати чотиритижневе меню, а й впроваджувати його в кожній школі кожного населеного пункту.

І наостанок. Над реформою шкільного харчування працюють тисячі людей. А кінцевим продуктом цієї реформи є їжа, яку споживають діти. Ми можемо нескінченно змінювати норми, оновлювати обладнання та покращувати кваліфікацію. Але якщо в результаті дитина отримає несмачну та неякісну їжу, наша реформа нічого не вартує. Тому завдання цього збірника — привести нас у кінцеву точку реформи, де дітям у кожній школі країни смачно, корисно та різноманітно. І допоки так не буде, я не зупинюся. І ви не зупиняйтеся.

Так, великі зміни — велика відповідальність. Але саме це і надихає, бо додає впевненості, що все буде Україна.

Євген Клопотенко,
шеф-кухар, громадський активіст, ідеолог проєкту Cult Food

ОСНОВНІ ТЕРМІНИ ТА ПОНЯТТЯ

Розрахунок КБЖВ проводився відповідно до переліку стандартної сировини, наведеної у технологічних картах. Сировина, що зазначена у скороченому форматі, потребує уточнення:

- «борошно цільнозернове» — борошно пшеничне цільнозернове;
- «вершки кулінарні» — вершки кулінарні ультрапастеризовані 18 % жирності;
- «йогурт» — йогурт 1,5 % жирності;
- «кефір» — це кефір 2,5 % жирності;
- «масло вершкове» — масло вершкове 73 % жирності;
- «молоко рослинне» — молоко вівсяне, що містить глютен, або рисове, що не містить глютену, 2,5 % жирності;
- «молоко» — це молоко коров'яче 2,5 % жирності;
- «олія» — олія соняшникова рафінована, якщо не вказано інше;
- «оцет» — оцет 9 %;
- «помідори свіжі» — помідори свіжі парникові, якщо не вказано інше;
- «свинина / яловичина / телятина великими шматками охолоджена» — м'ясо свинини, телятини чи яловичини виділене з визначеної частини туші, не жирне, охолоджене;
- «сир кисломолочний» — сир кисломолочний 5 % жирності;
- «сир м'який» — сир «Бринза ніжна» 60 % жирності в сухій речовині;
- «сир твердий» — сир «Голландський» 45 % жирності в сухій речовині;
- «сіль» — сіль йодована;
- «сметана» — сметана 15 % жирності;
- «томатна паста» — томатна паста 25 % СР;
- «томатне пюре» — томатне пюре 12 % СР;
- «яйця» — курячі яйця С2 масою 40 грамів / штука без шкаралупи.

За потреби у використанні однорідної сировини, дозволеної чинною нормативною документацією, необхідно здійснити перерахунок КБЖВ чи кількості сировини брутто.

У рецептурах з використанням соусу соєвого враховано кількість внесеного Na, тому необхідно чітко дотримуватися встановлених пропорцій. У таких рецептурах виключено внесення доданої солі.

Норми витрат сировини, норми відходів та вихід напівфабрикатів встановлено методом контрольного опрацювання, що варто враховувати при формуванні заявки на сировину.

Звертаємо увагу, що на кількість отримуваних відходів впливатимуть:

1. Кондиційність отримуваної сировини.
2. Сорт і спосіб обробки сировини. Наприклад, залежно від цього рисова крупа матиме різний час приготування, кількість води та спосіб підготовки до відварювання від зазначеного у збірнику, звертайте увагу на рекомендації виробника. Також, сорт гарбуза, картоплі та інших овочів впливатиме на обсяг втрат при МКО та ТКО, тривалість ТКО, консистенцію продукту (водянистість, крохмалистість тощо), що варто враховувати при відтворенні запропонованих у збірнику рецептур.
3. Стан сировини. М'ясну і рибну сировину, що надійшла на виробничі потужності у замороженому стані, слід коригувати з огляду на опірні дані від виробника щодо очікуваних % втрат маси при розморожуванні та рекомендацій з розморожування. Очікувані % втрат маси при МКО та ТКО м'ясної та рибної продукції були розраховані на охолоджену сировину.
4. Особливості сировини. Наприклад, желатин різних торгових марок може різнитися за природою походження (яловичий, свинячий, риб'ячий), формою випуску (порошковий, гранульований, листовий) і, відповідно, силою, що вимірюється в блюмах і потребує розрахунку. Тому, рекомендовано звертати увагу на особливості приготування тої чи іншої сировини, зазначені виробником на пакованні.
5. Каліберність сировини. Наприклад, у запропонованих технологіях 1 г лимонної кислоти прирівняно до 8 г лимонного соку, отриманого з 20 г лимона свіжого.

У описі технологій надано рекомендації щодо часу приготування, температурного режиму і виду обробки (% пари, сила обдуву), які можуть відрізнятися залежно від особливостей сировини (наприклад, сорту гарбуза), а також різних потужностей пароконвектоматів чи печей.

У збірнику немає обмежень щодо використання соусів до страв та виробів. Натомість пропонується обирати соуси виходячи з калорійності раціону і сировинних можливостей.

Рецептури страв та напоїв, представлені у збірнику, супроводжуються фотоприкладми сервірування і можуть бути використані при оформленні страви до подачі але не є обов'язковими для використання.

ПОЗНАЧКИ АЛЕРГЕНІВ У ЗБІРНИКУ:



лактоза



селера



молочні продукти



гірчиця



глютен



кунжут



злакові продукти



люпін



ракоподібні продукти



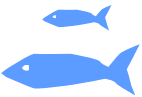
МОЛЮСКИ



яйця



соєві боби



риба



горіхи



арахіс

ХОЛОДНІ СТРАВИ

Готуючи холодні закуски, потрібно балансувати між звичайними канапками та вареним буряком зі слайсами солоного огірка. Однак усе легко вирішується поверненням до автентичних українських рецептів і адаптацією традиційних страв різних кухонь світу: від французької та італійської до марокканської та грецької. Ця категорія страв значно розширить уявлення дітей про поєднання продуктів.



Технологічна карта № 1.1



ТОСТ З ГОРОХОВИМ ПЮРЕ І ЯЙЦЕМ





Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горох сушений	151,5	150	11,4	11,3	15,2	15	18,2	18	22,7	22,5
	Вода питна	565	565	42,4	42,4	56,5	56,5	67,8	67,8	84,8	84,8
2	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	565	565	42,4	42,4	56,5	56,5	67,8	67,8	84,8	84,8
	Маса готового горохового пюре	-	300	-	22,5	-	30	-	36	-	45
3	Яйця (Я)	5 шт.	200	1/8 шт.	15	1/2 шт.	20	3/5 шт.	24	3/4 шт.	30
4	Хліб пшеничний цільозерновий (ЗП, Г)	500	500	37,5	37,5	50	50	60	60	75	75
5	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	30	30	2,3	2,3	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
6	Сіль	3	3	0,23	0,23	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		75		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  Г — глютен  ГЦ — гірчиця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15–17 °С. Перед варінням горох заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять у закритому посуді при слабкому безперервному кипінні протягом 1–1,5 год. Після того, як бобові стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх у відварі на 15–20 хв, який потім зливають. Готові бобові протирають через сито або подрібнюють блендером до однорідної пюреподібної маси, додають 1/2 порції солі, прогривають протягом 1–2 хв, після чого охолоджують до температури +10–15 °С.

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають крупним кубиком або скибочками відповідно до порції.

На шматочок (скибку) хліба намазують охоложене горохове пюре, зверху кладуть варені нарізані яйця та поливають закуску соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Тост з гороховим пюре і яйцем подають порційно на піріжковій тарілці. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки хліба рівномірно покриті гороховим пюре, зверху викладені подрібнені варені яйця, страва полита соусом вінегрет.

Колір: відповідає використаному виду гороху — від жовтого до зеленого.

Смак і запах: смак в міру солоний, характерний для горохового пюре з вареним яйцем.

Консистенція: ніжний, соковитий, м'який.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	7,11	6,78	18,44	165
100	9,49	9,04	24,59	220
120	11,39	10,84	29,50	264
150	14,23	13,56	36,88	330

Технологічна карта № 1.2**АСОРТІ ОВОЧЕВЕ**


Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	625	500	31,3	25	46,9	37,5	62,5	50
	або морква свіжа з 01.01	667	500	33,4	25	50	37,5	66,7	50
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Перець солодкий свіжий	240	180	12	9	18	13,5	24	18
4	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Насіння кунжуту білого (К)	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 К — кунжут.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

1. Холодні страви

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають. Огірки миють, зачищають залишки плодоніжки. Перець солодкий миють, видаляють плодоніжку з насінням. Усі підготовлені овочі нарізають однорідною формою нарізки, змішують, викладають на тарілку, заправляють ароматною олією та посипають насінням кунжуту, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Асорті викладають гіркою, поливають ароматною олією, посипають кунжутом. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, асорті полите олією та посипане кунжутом.

Колір: властивий овочам, що входять до складу асорті.

Смак і запах: притаманні свіжим овочам з ароматом спецій та кунжуту.

Консистенція: соковите, хрумке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,09	2,99	3,22	43
75	1,64	4,49	4,83	64
100	2,19	5,99	6,44	85

Технологічна карта № 1.3



САЛАТ З ТОМАТІВ ТА ЦИБУЛІ МАРИНОВАНОЇ

Категорія: холодні страви

Походження: італійська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	765	750	38,3	37,5	57,4	56,3	76,5	75
	або томати ґрунтові свіжі	882	750	44,1	37,5	66,2	56,3	88,2	75
2	Цибуля ріпчаста	274	230	13,7	11,5	20,6	17,3	27,4	23
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Кріп сушений	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
	або зелень кропу свіжого	13,5	10	0,7	0,5	1	0,8	1,4	1
Маринад для салату:									
5	Цукор	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	Оцет	50	50	2,5	2,5	3,75	3,75	5	5

6	або сік лимонний	40	40	2	2	3	3	4	4
	або кислота лимонна	4,5	4,5	0,23	0,23	0,34	0,34	0,45	0,45
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
8	Вода питна	1000	1000	50	50	75	75	100	100
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В охолодженій кип'яченій воді розчиняють 1/2 порції солі, цукор та оцет (або сік лимонний, або кислоту лимонну). Цибулю очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки (кільцями або напівкільцями) та маринують протягом 55–60 хв у заздалегідь приготованому маринаді. Томати миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки, з'єднують з маринованою цибулею, порціонують салат і безпосередньо перед подачею поливають олією та посипають подрібненим свіжим або сухим кропом та сіллю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненим свіжим або сушеним кропом та сіллю. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, зверху салат посипаний кропом.

Колір: томати — насичено-червоні, цибуля — біла.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,59	1,58	3,39	30
75	0,88	2,36	5,09	44
100	1,17	3,15	6,78	59

Технологічна карта № 1.4

САЛАТ ЗІ СВІЖИХ ТОМАТІВ
З СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	663	650	33,2	32,5	49,7	48,8	66,3	65
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	765	650	38,3	32,5	57,4	48,8	76,5	65
2	Цибуля зелена свіжа	125	100	6,3	5	9,4	7,5	12,5	10
	<i>або цибуля ріпчаста</i>	119	100	5,9	5	8,9	7,5	11,9	10
3	Перець солодкий свіжий	307	230	15,4	11,5	23	17,3	30,7	23
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Майоран сушений мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,037	0,037	0,05	0,05
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, томати зачищають від залишків плодоніжки, у перець видаляють плодоніжку з насінням, цибулю ріпчасту очищають, миють. Підготовлені томати, перець та цибулю нарізають однорідною формою нарізки, в глибокій ємності з'єднують їх, додають майоран та сіль, перемішують. Готовий салат при відпусканні заправляють олією, за бажанням посипають свіжим кропом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають свіжим кропом. Температура подачі — $+4-10^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки.

Колір: властивий використаним овочам.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом майорану.

Консистенція: соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,58	1,56	2,50	25
75	0,86	2,35	3,75	38
100	1,15	3,13	5,00	50

Технологічна карта № 1.5

САЛАТ ЗІ СВІЖИХ ТОМАТІВ
З РЕДИСКОЮ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	612	600	30,6	30	45,9	45	61,2	60
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	706	600	35,3	30	52,9	45	70,6	60
2	Цибуля зелена свіжа	125	100	6,3	5	9,4	7,5	12,5	10
	<i>або цибуля ріпчаста</i>	119	100	5,9	5	8,9	7,5	11,9	10
3	Редиска з бадиллям свіжа	381	240	19	12	28,6	18	38,1	24
	<i>або редиска без бадилля свіжа</i>	258	240	12,9	12	19,4	18	25,8	24
4	Зелень кропу свіжого	54	40	2,7	2	4	3	5,4	4
5	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, томати та редиску зачищають від залишків плодоніжки (та корінця у редиски), цибулю ріпчасту очищають, миють. Підготовлені томати, редиску та цибулю нарізають однорідною формою нарізки, кріп дрібно шинкують. У глибокій ємності з'єднують попередньо нарізані овочі з кропом, додають сіль, перемішують. Готовий салат при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою ароматною олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10^{\circ}\text{C}$.

1. Холодні страви

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають свіжим кропом. Температура подачі +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки.

Колір: властивий використаним овочам.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом майорану.

Консистенція: соковитий; редиска — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,59	1,58	2,23	25
75	0,89	2,36	3,34	37
100	1,19	3,15	4,45	49



Технологічна карта № 1.6

САЛАТ З М'ЯКОГО СИРУ ТА ТОМАТІВ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир м'який адигейський (МП, Л)	323	300	16,2	15	24,2	22,5	32,3	30
	або бріюза (МП, Л)	323	300	16,2	15	24,2	22,5	32,3	30
	або сулугуни (МП, Л)	323	300	16,2	15	24,2	22,5	32,3	30
2	Томати теплично-парникові свіжі	592	580	29,6	29	44,4	43,5	59,2	58
	або томати ґрунтові свіжі	682	580	34,1	29	51,2	43,5	68,2	58
3	Зелень кропу свіжого	135	100	6,8	5	10,1	7,5	13,5	10
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Орегано сушений мелений	2,5	2,5	0,125	0,125	0,18	0,18	0,25	0,25
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир м'який натирають на тертці. Томати миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Кріп миють, просушують, дрібно шинкують. Підготовлені інгредієнти з'єднують, додають 1/2 порції орегано, перемішують. При відпусканні готовий салат заправляють олією і посипають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавня) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають орегано. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний орегано.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом орегано.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	3,16	4,58	1,76	58
75	4,74	6,86	2,64	87
100	6,32	9,15	3,52	116

Технологічна карта № 1.7**САЛАТ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ, ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО ТА ЧАСНИКУ**

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	776	760	38,8	38	58,2	57	77,6	76
2	Перець солодкий свіжий	240	180	12	9	18	13,5	24	18
3	Зелень кропу свіжого	40,5	30	2	1,5	3	2,3	4	3
4	Часник свіжий	12,8	10	0,6	0,5	0,9	0,7	1,3	1
5	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,075	0,075	0,11	0,11	0,15	0,15
7	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,037	0,037	0,05	0,05
8	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

1. Холодні страви

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної консистенції. Перець солодкий миють, очищають від плодоніжок та насіння, нарізають дрібним кубиком. Часник очищають, перетирають. Кріп миють, просушують, дрібно шинкують. Підготовлений сир і перець з'єднують, додають подрібнений кріп, сіль, перець, 1/2 порції орегано та перетертий часник, ретельно перемішують салат. При відпусканні готовий салат заправляють олією і посипають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають орегано. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний орегано.

Колір: білий з крапляннями зелені та перцю.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом орегано.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	6,54	4,92	1,46	78
75	9,81	7,38	2,19	116
100	13,08	9,85	2,93	155



Технологічна карта № 1.8

САЛАТ З ЯЄЦЬ, СИРУ ТА КУРКУМИ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	10 шт.	400	1/2 шт.	20	3/4 шт.	30	1 шт.	40
2	Сир твердий (МП, Л)	118	110	5,9	5,5	8,9	8,3	11,8	11
3	Цибуля зелена свіжа	375	300	18,8	15	28,1	22,5	37,5	30
	або цибуля ріпчаста	357	300	17,9	15	26,8	22,5	35,7	30
4	Сметана (МП, Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
5	Куркума	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Очищені яйця нарізають однорідною формою нарізки. Цибулю зелену миють, обсушують, дрібно нарізають; цибулю ріпчасту очищають, миють, дрібно нарізають. Сир твердий подрібнюють на тертці. Подрібнені яйця, цибулю та сир з'єднують, додають сіль, куркуму, перемішують. При відпусканні салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний свіжою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,32	5,42	1,21	71
75	6,47	8,13	1,81	107
100	8,63	10,84	2,41	142

**Технологічна карта № 1.9****САЛАТ З ЯЄЦЬ ТА ЯБЛУК
ЗІ СМЕТАНОЮ****Категорія:** холодні страви**Походження:** світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	15 шт.	600	¼ шт.	30	1½ шт.	45	1½ шт.	60
2	Яблука свіжі	443	310	22,2	15,5	33,2	23,3	44,3	31
3	Сметана (МП, Л)	100	100	5	5	7,5	7,5	10	10
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

1. Холодні страви

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури $+15-17\text{ }^{\circ}\text{C}$. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця подрібнюють на тертці з великими отворами. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють серцевину з насінням і також подрібнюють на крупнофракційній тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль і при відпусканні салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають паприкою або свіжою зеленню. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний паприкою або зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,02	4,26	1,98	62
75	6,02	6,39	2,96	93
100	8,03	8,52	3,95	124

Технологічна карта № 1.10



САЛАТ З ЯЄЦЬ ТА ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	625	575*	31,3	28,8	46,9	43,1	62,5	57,5
2	Яйця (Я)	10 шт.	400	1/2 шт.	20	3/4 шт.	30	1 шт.	40
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3

4	Сік лимонний	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
	або кислота лимонна	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000	50	75	100				

* – маса відвареного горошку

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури $+15-17\text{ }^{\circ}\text{C}$. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають крупно. Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують. Підготовлені інгредієнти салату змішують, додають сіль та сік лимона (при використанні кислоти лимонної її розчиняють у невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). При відпусканні готовий салат заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають паприкою або свіжою зеленню. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний паприкою або зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,11	3,86	4,47	68
75	6,16	5,79	6,71	102
100	8,21	7,72	8,94	136

Технологічна карта № 1.11

САЛАТ З ОВОЧІВ
ТА ЯЄЦЬ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	462,5	370	23,1	18,5	34,7	27,8	46,3	37
2	Томати теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або томати ґрунтові свіжі	294	250	14,7	12,5	22	18,8	29,4	25
3	Огірки теплично-парникові свіжі	245	240	12,3	12	18,4	18	24,5	24
	або огірки ґрунтові свіжі	300	240	15	12	22,5	18	30,0	24
4	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/7 шт.	6	3/9 шт.	9	3/7 шт.	12
5	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Чебрець сушений мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають крупно. Огірки та томати миють, зачищають від залишків плодоніжок, нарізають однорідною формою нарізки. Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені нарізані овочі з'єднують, додають яйця, сіль, чебрець, усі інгредієнти страви перемішують. Готовий салат при відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають свіжою зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,33	2,25	2,08	33
75	1,99	3,37	3,11	49
100	2,66	4,49	4,15	65

Технологічна карта № 1.12

САЛАТ З КВАШЕНИХ
ОГІРКІВ, СВІЖОЇ КАПУСТИ,
МОРКВИ ТА ГОРІХІВ


Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки квашені	500	400	25	20	37,5	30	50	40
2	Капуста білоголова свіжа	344	275	17,2	13,8	25,8	20,6	34,4	27,5
3	Морква свіжа до 01.01	344	275	17,2	13,8	25,8	20,6	34,4	27,5
	або морква свіжа з 01.01	367	275	18,4	13,8	27,5	20,6	36,7	27,5
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	32	30	1,6	1,5	2,4	2,3	3,2	3
5	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Ядра горіхів волоських викладають на попередньо розігріту суху пательню, розподіливши їх рівним шаром і при слабкому нагріві, постійно помішуючи, обсмажують до насичено-коричневого кольору протягом 5–7 хв. Якщо горіхів для салату необхідна велика кількість, їх підсушують в попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ приблизно 7–8 хв до появи глибокого золотисто-коричневого кольору. Горіхи після обсмажування стають маслянистими, солодкими та втрачають гіркоту, набувають глибокого аромату з приємним хрустом при розламуванні.

Готові обсмажені горіхи охолоджують за кімнатної температури, звільняють від плівок, подрібнюють. Огірки квашені миють, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Капусту та моркву миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. У глибокій ємності з'єднують нарізані капусту, моркву та квашені огірки, перемішують та заправляють заздалегідь приготованою ароматною олією. Готовий салат при відпусканні посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

1. Холодні страви

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненими ядрами горіхів волоських. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненими ядрами горіхів волоських.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом смажених горіхів та спецій.

Консистенція: овочі — м'які, ніжні, соковиті; горіхи — хрумкі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,83	2,49	2,68	36
75	1,24	3,74	4,02	53
100	1,65	4,99	5,36	71

Технологічна карта № 1.13



САЛАТ ЗЕЛЕНИЙ З ОГІРКІВ ТА ТОМАТІВ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Салат зелений	478	320	23,9	16	35,9	24	47,8	32
2	Огірки теплично-парникові свіжі	367	360	18,4	18	27,5	27	36,7	36
	<i>або огірки ґрунтові свіжі</i>	450	360	22,5	18	33,8	27	45	36
3	Томати теплично-парникові свіжі	306	300	15,3	15	22,9	22,5	30,6	30
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	353	300	17,7	15	26,5	22,5	35,3	30
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Розетки салату миють проточною холодною водою, просушують, нарізають на великі шматки. Огірки та томати миють, зачищають від залишків плдоніжок, нарізають однорідною формою нарізки. Усі інгредієнти салату змішують, додають сіль, при відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненою свіжою зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, зверху салат посипаний подрібненою свіжою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: соковитий, ніжний, м'який; огірки — хрумки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,51	2,51	1,80	31
75	0,76	3,76	2,70	47
100	1,01	5,01	3,60	62

Технологічна карта № 1.14**САЛАТ З ОГІРКІВ ТА ПЕТРУШКИ З ЧАСНИКОМ**

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки теплично-парникові свіжі	760	745	38	37,3	57	55,9	76	74,5
	<i>або огірки ґрунтові свіжі</i>	931	745	46,6	37,3	69,8	55,9	93,1	74,5
2	Зелень петрушки свіжої	270	200	13,5	10	20,3	15	27	20
3	Часник свіжий	38,5	30	1,9	1,5	2,9	2,3	3,9	3
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Оцет	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
	<i>або сік лимонний</i>	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	<i>або кислота лимонна</i>	0,45	0,45	0,023	0,023	0,034	0,034	0,045	0,045
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

1. Холодні страви

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень петрушки перебирають, миють холодною проточною водою, просушують та дрібно нарізають. Часник очищають, миють, дрібно нарізають або витискають через прес для часнику. Усі інгредієнти салату змішують, заправляють заправкою з олії, оцту (або соку лимонного або кислоти лимонної, розчиненої у невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки оцту) та солі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають заправкою з олії, оцту та солі. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,77	1,58	2,25	25
75	1,15	2,36	3,37	37
100	1,53	3,15	4,49	49

Технологічна карта № 1.15



САЛАТ З МОРКВОЮ ТА ІМБИРОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня



№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	1225	980	61,3	49	91,9	73,5	122,5	98
	або морква свіжа з 01.01	1307	980	65,4	49	98	73,5	130,7	98
2	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3

3	Імбир сушений мелений	2,5	2,5	0,13	0,13	0,19	0,19	0,25	0,25
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. До нарізаної моркви додають сіль та імбир, перемішують. Перед відпусканням салат заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: насичено-помаранчевий.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом імбиру.

Консистенція: соковитий, ніжний, м'який, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,65	1,56	4,21	31
75	0,97	2,33	6,31	46
100	1,29	3,11	8,41	61

Технологічна карта № 1.16



САЛАТ З МОРКВИ ТА ЯБЛУК З СОУСОМ ВІНЕГРЕТ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня




№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	700	560	35	28	52,5	42	70	56
	або морква свіжа з 01.01	747	560	37,4	28	56	42	74,7	56
2	Яблука свіжі	586	410	29,3	20,5	43,9	30,8	58,6	41
3	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4

1. Холодні страви

4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють серцевину з насінням, нарізають однорідною формою нарізки.

Підготовлені нарізані моркву та яблука змішують та заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет, додають сіль, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають дрібно нарізаною зеленню. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий соусом вінегрет.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: соковитий, ніжний, м'який, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,45	1,78	4,59	35
75	0,67	2,67	6,89	52
100	0,89	3,56	9,19	69

Технологічна карта № 1.17



САЛАТ З МОРКВИ ТА ЯБЛУК З ЙОГУРТОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	375	300	18,8	15	28,1	22,5	37,5	30
	або морква свіжа з 01.01	400	300	20	15	30	22,5	40	30
2	Яблука свіжі	586	410	29,3	20,5	43,9	30,8	58,6	41

3	Родзинки	102	100	5,1	5	7,7	7,5	10,2	10
4	Йогурт (МП, Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, декілька разів змінюючи воду. Потім родзинки заливають гарячою водою за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 7–10 хв. М'які родзинки просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Моркву ретельно миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють серцевину з насінням, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені моркву, яблука та родзинки змішують, при відпусканні заправляють йогуртом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають йогуртом. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий йогуртом.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату, з присмаком йогурту.

Консистенція: соковитий, ніжний, м'який, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,65	0,35	7,84	35
75	0,96	0,52	11,76	53
100	1,29	0,69	15,68	70

Технологічна карта № 1.18



САЛАТ З МОРКВИ З РОДЗИНКАМИ ТА СМЕТАНОЮ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	913	730	45,7	36,5	68,5	54,8	91,3	73
	або морква свіжа з 01.01	973	730	48,7	36,5	72,9	54,8	97,3	73
2	Родзинки	102	100	5,1	5	7,7	7,5	10,2	10
3	Сметана (МП, Л)	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
4	Цукор	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Кориця мелена	1,5	1,5	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, декілька разів змінюючи воду. Потім родзинки заливають гарячою водою за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 7–10 хв. М'які родзинки просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Моркву ретельно миють, очищують, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені моркву та родзинки змішують, додають цукор, корицю і при відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною, посипають родзинками. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною, зверху посипаний родзинками.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом і присмаком кориці.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	1,17	8,27	44
75	1,18	1,75	12,39	65
100	1,57	2,33	16,53	87

Технологічна карта № 1.19

САЛАТ З ЗАПЕЧЕНОЇ
ГРУШІ ТА МОРКВИ

Категорія: холодні страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Груша свіжа	548	400	27,4	20	41,1	30	54,8	40
	Маса запеченої груші	-	320	-	16	-	24	-	32
2	Морква свіжа до 01.01	813	650	40,6	32,5	60,9	48,8	81,3	65
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	867	650	43,4	32,5	65	48,8	86,7	65
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	<i>або кислота лимонна</i>	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Груші свіжі миють, очищають від шкірки та насінневого гнізда і запікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 8–10 хв. Запечені груші охолоджують, нарізають однорідною формою нарізки. Моркву миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку) та сіль. Готовий салат при відпусканні заправають олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають олією. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом запеченої груші.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,51	1,59	4,78	33
75	0,76	2,39	7,17	50
100	1,01	3,18	9,56	66

Технологічна карта № 1.20



САЛАТ З МОРКВИ З КАРІ ТА СОУСОМ ВІНЕГРЕТ


Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	1213	970	60,6	48,5	90,9	72,8	121,3	97
	або морква свіжа з 01.01	1293	970	64,7	48,5	96,9	72,8	129,3	97
2	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
3	Карі ніжний мелений	2,5	2,5	0,13	0,13	0,19	0,19	0,25	0,25
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищують, нарізають однорідною формою нарізки, додають сіль та карі. Готовий салат при відпусканні заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають соусом вінегрет. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий соусом вінегрет.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу салату.

Смак і запах: приємні, притаманні інгредієнтам салату з ароматом карі.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,65	1,74	4,22	33
75	0,96	2,60	6,33	49
100	1,29	3,47	8,44	65

Технологічна карта № 1.21



САЛАТ З МОРКВИ З СИРОМ ТА СМЕТАНОЮ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	963	770	48,2	38,5	72,2	57,8	96,3	77
	або морква свіжа з 01.01	1027	770	51,4	38,5	77	57,8	102,7	77
2	Сир твердий (МП, Л)	129	120	6,5	6	9,7	9	12,9	12
3	Сметана (МП, Л)	120	120	6	6	9	9	12	12
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищують, нарізають однорідною формою нарізки. Сир твердий подрібнюють на тертці, додають попередньо нарізану моркву, сіль, перемішують. Готовий салат при відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають зеленню. Температура подачі — $+4-10^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,06	2,68	3,42	44
75	3,08	4,02	5,12	66
100	4,11	5,36	6,83	88

Технологічна карта № 1.22



САЛАТ З МОРКВИ ТА КАПУСТИ З ХРОНОМ І СМЕТАНОЮ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	750	600	37,5	30	56,3	45	75	60
	або морква свіжа з 01.01	800	600	40	30	60	45	80	60
2	Капуста білоголова свіжа	281	225	14	11,3	21	16,9	28,1	22,5
3	Сметана (МП, Л)	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
4	Соус з хрону ТК № 11.5	5	5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,5	0,5
5	Сік лимонний	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
	або кислота лимонна	2	2	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2
6	Цукор	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищують, нарізають однорідною формою нарізки. Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені овочі змішують, додають сіль, цукор, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). Соус з хрону та сметану змішують до однорідної маси і заправляють салат перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,82	1,17	3,98	28
75	1,22	1,76	5,97	41
100	1,63	2,34	7,96	55

Технологічна карта № 1.23**САЛАТ З КАПУСТИ, МОРКВИ ТА ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ**

Категорія: холодні страви


Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	218	200*	10,9	10	16,4	15	21,8	20
2	Капуста білоголова свіжа	750	600	37,5	30	56,3	45	75	60
3	Морква свіжа до 01.01	213	170	10,7	8,5	15,9	12,8	21,3	17
	або морква свіжа з 01.01	227	170	11,4	8,5	17	12,8	22,7	17
4	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного горошку

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

1. Холодні страви

Технологія приготування страви

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують. Моркву миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені овочі та горошок змішують, додають сіль і безпосередньо перед подачею заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий соусом вінегрет.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,19	1,73	4,04	35
75	1,79	2,59	6,06	52
100	2,39	3,46	8,08	69



Технологічна карта № 1.24

САЛАТ З ГАРБУЗОМ, НАСІННЯМ ТА ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	163	150*	8,2	7,5	12,2	11,3	16,3	15
2	Ядра насіння гарбузового	160	150*	8	7,5	12	11,3	16	15
3	Гарбуз свіжий	972	680	48,6	34	72,9	51	97,2	68
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сік лимонний	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
	або кислота лимонна	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового продукту
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують. Ядра насіння гарбузового перебирають, обсмажують протягом 3–5 хв на сухій попередньо розігрітій пательні до золотистого кольору, охолоджують за кімнатної температури. Гарбуз миють, очищають від шкірки, видаляють насіння, подрібнюють за допомогою овочерізки або натирають на тертці. Відварений охолоджений горошок змішують з подрібненим гарбузом, додають сіль, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості кип'яченої охолодженої води пропорційно до закладки соку) та заправляють олією. Готовий салат при відпусканні посипають обсмаженими ядрами насіння гарбузового.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають ядрами насіння гарбузового. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний ядрами насіння гарбузового.

Колір: помаранчевий з вкrapленнями зеленого горошку.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом смаженого насіння.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	3,63	5,51	3,14	77
75	5,45	8,27	4,70	115
100	7,26	11,02	6,27	153

**Технологічна карта № 1.25****САЛАТ З ГАРБУЗОМ ТА ЯБЛУКОМ**

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	972	680	48,6	34	72,9	51	97,2	68
2	Яблука свіжі	415	290	20,8	14,5	31,1	21,8	41,5	29
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3

1. Холодні страви

4	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	або кислота лимонна	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз миють, очищають від шкірки, видаляють насіння, подрібнюють за допомогою овочерізки або натирають на тертці. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо та нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені гарбуз та яблука змішують, додають сіль, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості кип'яченої охолодженої води пропорційно до закладки соку) та заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: помаранчевий з краплями білого яблука.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,39	1,59	3,38	29
75	0,59	2,39	5,06	43
100	0,79	3,18	6,75	57

Технологічна карта № 1.26



САЛАТ З КАПУСТИ, ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ ТА НАСІННЯ СОНЯШНИКУ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	142	130*	7,1	6,5	10,7	9,8	14,2	13

2	Ядра насіння соняшникового	53	50*	2,7	2,5	3,9	3,8	5,3	5
3	Капуста білоголова свіжа	1000	800	50	40	75	60	100	80
4	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000	50	75	100				

* – маса готового продукту

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують. Ядра насіння соняшника перебирають, обсмажують впродовж 3–5 хв на сухій попередньо розігрітій пателі до золотистого кольору, охолоджують за кімнатної температури. Якщо насіння для салату необхідна велика кількість, його підсушують в попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ приблизно 7–8 хв до появи глибокого золотистого кольору. Ядра соняшника після обсмажування стають маслянистими, солодкими та втрачають гіркоту, набувають глибокого аромату з приємним хрустом при розламуванні. Капусту миють, зачищають та нарізають однорідною формою нарізки.

Підготовлені капусту та горошок змішують, додають сіль і заправляють заздалегідь приготованою ароматною олією. При відпусканні готовий салат посипають обсмаженими ядрами насіння соняшника.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають обсмаженими ядрами насіння соняшника. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний ядрами насіння соняшника.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом смаженого насіння та спецій.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,72	3,04	3,37	47
75	2,57	4,56	5,06	70
100	3,43	6,08	6,74	93

Технологічна карта № 1.27

САЛАТ З КАПУСТИ
ТА МОРКВИ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	775	620	38,8	31	58,1	46,5	77,5	62
2	Морква свіжа до 01.01	438	350	21,9	17,5	32,9	26,3	43,8	35
	або морква свіжа з 01.01	467	350	23,4	17,5	35	26,3	46,7	35
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	або кислота лимонна	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
5	Паприка копчена мелена	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:
алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Моркву миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені овочі змішують, додають сіль, перець, паприку та сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). При відпусканні готовий салат заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з присмаком паприки.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	1,56	3,28	28
75	1,19	2,33	4,92	42
100	1,59	3,11	6,56	56



Технологічна карта № 1.28

САЛАТ З ЗАПЕЧЕНОЇ
КАПУСТИ З РОДЗИНКАМИ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	1375	1100	68,8	55	103,1	82,5	137,5	110
	Маса запеченої капусти	-	880	-	44	-	66	-	88
2	Родзинки	102	100	5,1	5	7,7	7,5	10,2	10
3	Олія	35	35	1,8	1,8	2,6	2,6	3,5	3,5
4	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	або кислота лимонна	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
5	Мускатний горіх мелений	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, декілька разів змінюючи воду. Потім родзинки заливають гарячою водою за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 7–10 хв. М'які родзинки просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Капусту миють, зачищають, видаляють качан, розрізають «голову» на чотири частини, викладають на деко або у форму для запікання та поливають 1/2 порції олії. Капусту запікають в духовій шафі протягом 25–30 хв за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$. Готова капуста має залишитися після запікання хрумкою та пружною. Готову капусту охолоджують, нарізають великими шматками однорідної нарізки (крупні шашки), додають підготовлені родзинки, сіль, мускатний горіх, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). При відпусканні готовий салат заправляють 1/2 порції олії, подають.

1. Холодні страви

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом і присмаком мускатного горіха.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,09	1,83	6,63	44
75	1,64	2,74	9,94	66
100	2,18	3,65	13,25	88

Технологічна карта № 1.29



САЛАТ З КАПУСТИ З СОУСОМ З ХРОНУ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	950	760	47,5	38	71,3	57	95	76
2	Сметана (МП, Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
3	Соус з хрону ТК № 11.5	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту мийть, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки, додають сіль. Соус з хрону змішують зі сметаною до однорідної маси. Підготовлену капусту заправляють готовим соусом, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з присмаком хрону.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,00	1,54	2,75	28
75	1,50	2,31	4,13	41
100	2,00	3,08	5,50	55

Технологічна карта № 1.30**САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ КАПУСТИ З СОУСОМ ВІНЕГРЕТ**


Категорія: холодні страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста червоноголова свіжа	375	300	18,9	15	28,1	22,5	37,5	30
2	Капуста білоголова свіжа	838	670	41,9	33,5	62,9	50,3	83,8	67
3	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту червоноголову та білоголову миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки, змішують, додають сіль. Підготовлені овочі при відпусканні заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет.

1. Холодні страви

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з присмаком гірчиці.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,82	1,73	2,99	29
75	1,22	2,59	4,49	44
100	1,63	3,45	5,99	58

Технологічна карта № 1.31



САЛАТ З КАПУСТИ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	1225	980	61,3	49	91,9	73,5	122,5	98
2	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
3	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки, додають сіль. При відпусканні салат заправляють заздалегідь приготованою ароматною олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом спецій.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,88	1,55	2,79	27
75	1,32	2,32	4,19	41
100	1,76	3,09	5,59	54

**Технологічна карта № 1.32****САЛАТ З КАПУСТИ,
ОГІРКІВ ТА КРОПУ**

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	875	700	43,8	35	65,6	52,5	87,5	70
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Зелень кропу свіжого	27	20	1,4	1	2	1,5	2,7	2
4	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки миють, зачищають від залишків плдоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень кропу миють, просушують, дрібно нарізають. Підготовлені овочі змішують з кропом і при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

1. Холодні страви

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненим кропом. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний кропом.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом свіжого кропу.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,76	1,45	2,54	25
75	1,13	2,17	3,81	37
100	1,51	2,89	5,08	49



Технологічна карта № 1.33

САЛАТ З МОЛОДОЇ КАПУСТИ, ОГІРКІВ ТА КРОПУ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова молода	875	700	43,8	35	65,6	52,5	87,5	70
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Зелень кропу свіжого	27	20	1,4	1	2	1,5	2,7	2
4	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень кропу миють, просушують, дрібно нарізають. Підготовлені овочі змішують з кропом і при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненим кропом. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний кропом.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні свіжим овочам та кропу.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,76	1,45	2,54	25
75	1,13	2,17	3,81	37
100	1,51	2,89	5,08	49

Технологічна карта № 1.34**САЛАТ З КАПУСТИ, ЯБЛУК
ТА СЕЛЕРИ**


Категорія: холодні страви

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	625	500	31,3	25	46,9	37,5	62,5	50
2	Яблука свіжі	443	310	22,2	15,5	33,2	23,3	44,3	31
3	Селери корінь (С)	235	160	11,8	8	17,6	12	23,5	16
4	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють серцевину з насінням, нарізають однорідною формою нарізки. Корінь селери ретельно миють, очищають та натирають на тертці. Підготовлені інгредієнти салату змішують і безпосередньо при подачі заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

1. Холодні страви

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий заправою.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,62	1,51	3,73	31
75	0,93	2,27	5,59	46
100	1,24	3,02	7,45	61

Технологічна карта № 1.35



САЛАТ З МОЛОДОЇ КАПУСТИ, ОГІРКІВ ТА ТОМАТІВ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова молода	538	430	26,9	21,5	40,4	32,3	53,8	43
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Томати теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або томати ґрунтові свіжі	294	250	14,7	12,5	22	18,8	29,4	25
4	Зелень кропу свіжого	54	40	2,7	2	4	3	5,4	4
5	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
6	Фенхель насіння	2,5	2,5	0,125	0,125	0,19	0,19	0,25	0,25
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки та томати миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень кропу миють, просушують та дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти салату змішують і безпосередньо при відпусканні заправають заздалегідь приготованою заправою для салату, посипають насінням фенхелю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають заправкою та посипають насінням фенхелю. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний насінням фенхелю.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом фенхелю.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,69	1,48	2,45	25
75	1,04	2,22	3,67	37
100	1,39	2,96	4,89	49

Технологічна карта № 1.36**САЛАТ З КАПУСТИ ТА ОГІРКІВ З НАСІННЯМ ФЕНХЕЛЮ**

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	900	720	45	36	67,5	54	90	72
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
4	Фенхель насіння	5	5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені інгредієнти салату змішують, при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату, посипають насінням фенхелю.

1. Холодні страви

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають заправкою та посипають насінням фенхелю. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний насінням фенхелю.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом фенхелю.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	1,49	2,69	26
75	1,19	2,23	4,04	38
100	1,58	2,97	5,39	51

Технологічна карта № 1.37



САЛАТ З КАПУСТИ ТА ОГІРКІВ ЗІ СМЕТАНОЮ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	838	670	41,9	33,5	62,9	50,3	83,8	67
2	Огірки теплично-парникові свіжі	204	200	10,2	10	15,3	15	20,4	20
	або огірки ґрунтові свіжі	250	200	12,5	10	18,8	15	25	20
3	Зелень кропу свіжого	27	20	1,4	1	2	1,5	2,7	2
4	Сметана (МП, Л)	120	120	6	6	9	9	12	12
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень кропу перебирають,

миють, просушують і дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти салату змішують, додають сіль, при відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом свіжого кропу.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,88	0,95	2,46	21
75	1,32	1,42	3,68	31
100	1,76	1,89	4,91	41

Технологічна карта № 1.38



САЛАТ З БУРЯКА ЗІ СМЕТАНОЮ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1085	850*	54,3	42,5	81,4	63,8	108,5	85
	або буряк столовий свіжий з 01.01	1157	850*	57,9	42,5	86,8	63,8	115,7	85
2	Сметана (МП, Л)	160	160	8	8	12	12	16	16
3	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
4	Хмелі-сунелі	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури +8–10 °С, очищують від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. До нарізаного буряка додають сіль, перець, хмелі-сунелі, ретельно перемішують. При відпусканні готовий салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною. Температура подачі +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною.

Колір: багрянний.

Смак і запах: притаманні вареному буряку зі сметаною та хмелі-сунелі.

Консистенція: соковитий; притаманна вареному буряку.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,88	1,25	4,53	31
75	1,32	1,87	6,79	47
100	1,76	2,49	9,05	62



Технологічна карта № 1.39

САЛАТ З БУРЯКА З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1250	980*	62,5	49	93,8	73,5	125	98
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	<i>1334</i>	<i>980*</i>	<i>66,7</i>	<i>49</i>	<i>100</i>	<i>73,5</i>	<i>133,4</i>	<i>98</i>
2	Сік лимонний	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
	<i>або кислота лимонна</i>	<i>0,3</i>	<i>0,3</i>	<i>0,015</i>	<i>0,015</i>	<i>0,023</i>	<i>0,023</i>	<i>0,03</i>	<i>0,03</i>
3	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Орегано сушений мелений	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури +8–10 °С, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. До нарізаного буряка додають сіль, орегано та сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену у невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку), ретельно перемішують. При відпусканні готовий салат заправляють ароматною олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: насичено-багряний.

Смак і запах: притаманні вареному буряку з ароматом спецій.

Консистенція: соковитий; притаманна вареному буряку.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,74	1,55	4,93	35
75	1,11	2,33	7,39	52
100	1,48	3,10	9,85	69

Технологічна карта № 1.40

САЛАТ З БУРЯКОМ ТА ЧОРНОСЛИВОМ ЗІ СМЕТАНОЮ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1085	850*	54,3	42,5	81,4	63,8	108,5	85
	або буряк столовий свіжий з 01.01	1157	850*	57,9	42,5	86,8	63,8	115,7	85

1. Холодні страви

2	Чорнослив без кісточки	40	40	2	2	3	3	4	4
	або чорнослив з кісточкою	54	40	2,7	2	4	3	5,4	4
3	Сметана (МП, Л)	100	100	5	5	7,5	7,5	10	10
4	Цукор	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Чорнослив перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, декілька разів змінюючи воду. Потім чорнослив заливають гарячою водою за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 20–25 хв. М'які сухофрукти просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу (якщо використовують чорнослив з кісточкою, то кісточку видаляють). Просушений чорнослив дрібно нарізають.

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищують від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. До нарізаного буряка додають цукор, подрібнений чорнослив та ретельно перемішують. При відпусканні готовий салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною.

Колір: багряний з включеннями чорносливу.

Смак і запах: притаманні вареному буряку зі сметаною та чорносливом.

Консистенція: соковитий; притаманна вареному буряку.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,84	0,81	6,9	37
75	1,25	1,22	10,35	55
100	1,67	1,62	13,80	73

Технологічна карта № 1.41



САЛАТ З БУРЯКОМ, КУРАГОЮ ТА ГОРІХАМИ З ЙОГУРТОМ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	868	680*	43,4	34	65,1	51	86,8	68
	або буряк столовий свіжий з 01.01	926	680*	46,3	34	69,5	51	92,6	68
2	Курага	51	50	2,6	2,5	3,8	3,7	5,1	5
3	Ядра горіхів волоських (ГХ)	160	150	8	7,5	12	11,3	16	15
4	Йогурт (МП, Л)	100	100	5	5	7,5	7,5	10	10
5	Цукор	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* – маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки.

Ядра горіхів волоських викладають на попередньо розігріту суху пательню, розподіливши їх рівним шаром і при слабкому нагріві, постійно помішуючи, обсмажують до насичено-коричневого кольору протягом 5–7 хв. Якщо горіхів для салату необхідна велика кількість, їх підсушують в попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ приблизно 7–8 хв до появи глибокого золотисто-коричневого кольору. Горіхи після обсмажування стають маслянистими, солодкими та втрачають гіркоту, набувають глибокого аромату з приємним хрустом при розламуванні. Готові обсмажені ядра охолоджують за кімнатної температури, звільняють від плівок, подрібнюють.

Курагу перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, декілька разів змінюючи воду. Потім курагу заливають гарячою водою за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 20–25 хв. М'які сухофрукти просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Просушену курагу дрібно нарізають. Підготовлені буряк та курагу змішують, додають цукор. Готовий салат при відпусканні заправляють йогуртом та посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

1. Холодні страви

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають йогуртом, посипають ядрами горіхів волоських. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий йогуртом, посипаний подрібненими ядрами горіхів волоських.

Колір: багряний з включеннями подрібненої кураги

Смак і запах: притаманні вареному буряку з йогуртом та курагою.

Консистенція: соковитий, ніжний; притаманна вареному буряку з йогуртом.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,96	4,92	8,23	84
75	2,94	7,37	12,35	125
100	3,92	9,83	16,46	167

Технологічна карта № 1.42



САЛАТ З БУРЯКА ТА СЕЛЕРИ З СИРОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1008	790*	50,4	39,5	75,6	59,3	100,8	79
	або буряк столовий свіжий з 01.01	1075	790*	53,8	39,5	80,6	59,3	107,5	79
2	Селери корінь (С)	147	100	7,4	5	11	7,5	14,7	10
3	Сир твердий (МП, Л)	86	80	4,3	4	6,5	6	8,6	8
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	або кислота лимонна	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза МП — молочні продукти С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури +8–10 °С, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Корінь селери ретельно миють, очищають та нарізають однорідною формою нарізки або подрібнюють на тертці. Сир твердий зачищають, натирають на тертці з великими отворами. Підготовлені інгредієнти салату змішують, додають сіль, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). При відпусканні готовий салат заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають олією. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: багрянний.

Смак і запах: притаманні вареному буряку з сиром та селерою.

Консистенція: соковитий, ніжний; притаманна вареному буряку з сиром.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,58	2,72	4,35	47
75	2,37	4,07	6,52	71
100	3,16	5,43	8,69	94

Технологічна карта № 1.43



САЛАТ З БУРЯКА ТА ЯЄЦЬ ЗІ СМЕТАНОЮ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	842	660*	42,1	33	63,2	49,5	84,2	66
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	898	660*	44,9	33	67,4	49,5	89,8	66
2	Яйця (Я)	5 шт.	200	1/4 шт.	10	1/8 шт.	15	1/2 шт.	20
3	Сметана (МП, Л)	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 85–90 хв. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури +8–10 °С, очищують від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця дрібно нарізають або подрібнюють на тертці.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають олією. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною.

Колір: багряний.

Смак і запах: притаманні вареному буряку з сиром зі сметаною.

Консистенція: соковитий, ніжний; притаманна вареному буряку зі сметаною та вареними яйцями.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,98	2,31	3,59	42
75	2,98	3,47	5,39	62
100	3,97	4,62	7,19	83

Технологічна карта № 1.44



САЛАТ З ГРЕЧКИ ТА ОВОЧІВ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Крупа гречана (ЗП)	242	242	24,2	24,2	43,5	43,5	60,5	60,5
	Вода питна	458	458	45,8	45,8	82,4	82,4	114,5	114,5

2	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	458	458	45,8	45,8	82,4	82,4	114,5	114,5
	Маса готової каші	-	580	-	58	-	104	-	145
3	Морква свіжа до 01.01	252	200*	25,2	20	45,4	36	63	50
	або морква свіжа з 01.01	268	200*	26,8	20	48,2	36	67	50
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	255	200*	25,5	20	45,9	36	63,8	50
	або буряк столовий свіжий з 01.01	272	200*	27,2	20	48,9	36	68	50
5	Олія	30	30	3	3	5,4	5,4	7,5	7,5
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,54	0,54	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		180		250	

* — маса відварених та очищених овочів

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену для варіння гречану крупу всипають в киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий), при цьому видаляють пустогілі зерна, що спливли. Кашу варять до загустіння, помішуючи. При варінні в харчовому казані після набухання крупи зменшують нагрів, закривають казан кришкою і доводять кашу до готовності. При варінні в посуді на плиті для доведення каші до готовності посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагріванням для упрівання каші на 1 год. Готову розсипчасту кашу охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Буряк та моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні: буряк — протягом 85–90 хв, моркву — протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість буряка та моркви для салату, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$: буряк — протягом 60–90 хв, моркву — протягом 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені нарізані овочі змішують з розсипчастою кашею, додають сіль і безпосередньо перед подачею заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають олією, за бажанням посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, рівномірно перемішані з розсипчастою кашею, заправлені олією, посипані подрібненою зеленню петрушки або кропу.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні вареним овочам з гречаною кашею.

Консистенція: овочі — м'які, соковиті; гречка — розсипчата.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,61	3,84	18,97	123
180	6,49	6,91	34,15	221
250	9,03	9,60	47,43	308

Технологічна карта № 1.45



ВІНЕГРЕТ

Категорія: холодні страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	426	310*	21,3	15,5	31,9	23,3	42,6	31
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	457	310*	22,9	15,5	34,3	23,3	45,7	31
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	492	310*	24,6	15,5	36,9	23,3	49,2	31
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	533	310*	26,7	15,5	39,9	23,3	53,3	31
2	Морква свіжа до 01.01	252	200*	12,6	10	18,9	15	25,2	20
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	268	200*	13,4	10	20,1	15	26,8	20
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	255	200*	12,8	10	19,1	15	25,5	20
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	272	200*	13,6	10	20,4	15	27,2	20
4	Горошок зелений свіжоморожений	109	100*	5,5	5	8,2	7,5	10,9	10
5	Капуста квашена	100	70	5	3,5	7,5	5,3	10	7
6	Цибуля ріпчаста	83	70	4,2	3,5	6,2	5,3	8,3	7
7	Зелень петрушки свіжої	27	20	1,4	1	2	1,5	2,7	2
8	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
9	Сіль	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відварених та очищених овочів

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк та моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні: буряк — протягом 85–90 хв, моркву — протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість буряка та моркви для салату, коренеплоди

запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С: буряк — протягом 60–90 хв, моркву — протягом 25–30 хв до повної готовності. Картоплю миють, закладають у киплячу воду і відварюють впродовж 25–30 хв в залежності від сорту при помірному кипінні до готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури +8–10 °С, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Цибулю очищають, миють, нарізають дрібно або напівкільцями. Капусту квашену перебирають, великі листи подрібнюють, промивають холодною проточною водою за температури +15–17 °С, відгискають для видалення зайвої вологи. Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують до температури +8–10 °С. Зелень петрушки перебирають, миють, просушують і дрібно нарізають. Усі підготовлені інгредієнти вінегрету змішують, додають сіль і при відпусканні заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет, посипають подрібненою зеленню петрушки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Вінегрет викладають на тарілку гіркою, поливають соусом, посипають подрібненою зеленню петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, рівномірно перемішані і заправлені соусом, посипані подрібненою зеленню петрушки.

Колір: властивий овочам, що входять до складу вінегрету.

Смак і запах: притаманні для варених овочів зі свіжою зеленню.

Консистенція: м'який, соковитий, хрумкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,99	1,76	5,87	42
75	1,49	2,65	8,81	63
100	1,98	3,53	11,75	84

Технологічна карта № 1.46



САЛАТ З ОГІРКІВ, ПОМІДОРІВ З КУСКУСОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус крупа (ЗП, Г)	55	160*	3	8	4	12	6	16
2	Огірки свіжі	337	330	17	17	25	25	34	33
3	Помідори свіжі	347	330	17	17	26	25	35	33

1. Холодні страви

4	Буряк столовий свіжий до 01.01	205	160	10	8	15	12	21	16
	або буряк столовий свіжий з 01.01	213	160	11	8	16	12	21	16
5	Петрушка сушена	0,5	0,5	0,025	0,025	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Імбир сушений мелений	0,6	0,6	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Олія	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового кускусу

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг буряків — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищають, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, солять, заправляють олією.

Крупу заливають окропом, залишають набухати без нагріву під кришкою впродовж 7–10 хв, за потреби зайву воду зливають.

Підготовлені огірки зі шкіркою і помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, додають до нарізаного буряка разом з відвареним охолодженим кускусом, прянощами, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з ароматом прянощів.

Консистенція: хрумкий, пружний, компоненти салату розподілені рівномірно, зерна кускусу м'які, зберігають форму, овочі — не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	1,10	4,03	28
75	1,18	1,65	6,05	42
100	1,58	2,20	8,07	57

Технологічна карта № 1.47

САЛАТ ЗІ СТРУЧКОВОЇ
КВАСОЛІ З СИРОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля стручкова лопатка свіжоморожена	652	632/600*	65	63/60*	78	76/72*	98	95/90*
2	Сир м'який або крем-сир (17–25 % жирності) (МП, Л)	350	350	35	35	42	42	53	53
3	Лимонний сік промислового виробництва	14	14	1	1	2	2	2	2
	або лимон (сік)	35	14	4	1	4	2	5	2
4	Кріп сушений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
5	Орегано сушений мелений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Олія	36	36	3,6	3,6	4,3	4,3	5,4	5,4
	Маса заправленої квасолі	-	625	-	63	-	75	-	94
	Маса сирної пасти	-	375	-	38	-	45	-	56
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса бланшованої квасолі

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза
  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолню стручкову, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л та 10 г солі на 1 кг квасолі стручкової) і відварюють з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, охолоджують перед подальшим використанням до температури +8–10 °С. Охолоджену квасолню нарізають на шматочки завдовжки 3–4 см. Додають половину закладки солі, лимонного соку, олії, ретельно перемішують.

До сиру додають орегано, кріп і решту закладки солі, лимонного соку, олії, ретельно перемішують до пастоподібного стану.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Заправлену спаржу викладають гіркою на подушку з сирної пасти. Температура подачі — +4–10 °С.

1. Холодні страви

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: спаржа викладена гіркою на подушці з сирної пасти, нарізка спаржі — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, з кислинкою, свіжий.

Консистенція: варені овочі — м'які, сирна паста — в'язка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,62	11,71	6,15	143
120	4,34	14,06	7,38	172
150	5,43	17,57	9,23	215

Технологічна карта № 1.48



САЛАТ З БУРЯКОМ І АПЕЛЬСИНОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	395	315	40	32	47	38	59	47
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	420	315	42	32	50	38	63	47
2	Морква свіжа до 01.01	538	430	54	43	65	52	81	65
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	573	430	57	43	69	52	86	65
3	Апельсини	600	200	60	20	72	24	90	30
4	Апельсиновий сік промислового виробництва	35	35	4	4	4	4	5	5
	<i>або лимон (сік)</i>	88	35	9	4	11	4	13	5
5	Коріандр мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
6	Орегано сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
7	Карі ніжний мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
8	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
9	Сіль	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4
10	Олія	20	20	2	2	2,5	2,5	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену моркву натирають на дрібну тертку, заправляють олією, соком апельсина, спеціями та прянощами, залишають для маринування на 5–6 хв.

Буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою до готовності (70–100 хв залежно від розміру коренеплодів), охолоджують перед подальшим використанням до температури +8–10 °С. Охолоджений буряк очищають, натирають на крупну тертку.

М'якоть підготовлених очищених від шкірки та внутрішніх плівочок апельсинів нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–3 см.

До моркви додають буряк натертий, нарізану м'якоть апельсинів, перець і сіль.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: викладають гіркою, нарізка — однорідна, овочі зберегли форму нарізання.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: пряний, ніжний, у міру солоний, з вираженим ароматом апельсина.

Консистенція: варені овочі — м'які, сирі овочі — хрумкі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,34	2,12	8,99	56
120	1,61	2,54	10,79	67
150	2,01	3,18	13,49	84

Технологічна карта № 1.49

САЛАТ З МОРСЬКОЇ КАПУСТИ, ЯБЛУКА ТА МОРКВИ


Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста морська (ламінарія)	653	650	65	65	78	78	98	98
2	Морква свіжа до 01.01	210	167	21	17	25	20	32	25
	або морква свіжа з 01.01	223	167	22	17	27	20	33	25
3	Яблука свіжі	190	167	19	17	23	20	29	25
4	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	-	25	-	3	-	3,5	-	4
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву і яблука очищують, натирають на дрібну тертку. Морську капусту нарізають завдовжки 3–4 см. Яблука, моркву, капусту заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, свіжий.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; соус — рідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,87	2,30	5,23	49
120	1,05	2,76	6,28	59
150	1,31	3,45	7,85	73

Технологічна карта № 1.50



САЛАТ З МОРСЬКОЇ КАПУСТИ І КУКУРУДЗИ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста морська (ламінарія)	603	600	60	60	72	72	90	90
2	Цибуля ріпчаста	107	90	11	9	13	11	16	14
3	Кукурудза свіжоморожена	220	220	22	22	26	26	33	33
4	Соус сметанно-гірничий ТК № 11.22 (МП, Л, ГЦ)	-	100	-	10	-	12	-	15
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, нарізають півкільцями завтовшки 0,1–0,2 см. Морську капусту нарізають завдовжки 3–4 см. Кукурудзу свіжоморожену бланшують, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Овочі заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, ніжний.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; соус — напіврідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,70	1,14	8,82	58
120	2,04	1,37	10,58	69
150	2,55	1,71	13,22	87

Технологічна карта № 1.51**САЛАТ З ОГІРКІВ, МОРСЬКОЇ КАПУСТИ ТА ЯЙЦЯ**


Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста морська (ламiнарiя)	392	390	39	39	47	47	59	59
2	Огiрки квашенi	398	390	40	39	48	47	60	59
3	Явця (Я)	5 шт.	200	1/2 шт.	20	3/5 шт.	24	4/5 шт.	30
4	Олiя	30	30	3	3	4	4	5	5
5	Сiль	2	2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
Вихiд готової страви, г		1000		100		120		150	

Вiдхилення до маси порцiї: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води і 10 г солі на 10 шт. яєць) і відварюють протягом 8–10 хв з наступним охолодженням до температури +8–10 °С у холодній воді (нижче +15 °С) для полегшення очищення від шкаралупи. Очищені яйця, зварені круто, нарізають часточками сегментів завтовшки 0,3–0,5 см.

Морську капусту нарізають завдовжки 3–4 см. Огірки квашені нарізають соломкою завтовшки 0,2 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлені капусту, огірки, яйця солять і заправляють олією, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, в міру солоний.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; яйця — пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,20	5,41	2,21	73
120	3,84	6,50	2,65	88
150	4,80	8,12	3,31	110

Технологічна карта № 1.52

САЛАТ З БУРЯКА, КВАШЕНОЇ КАПУСТИ І КАРТОПЛІ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	474	370	24	19	36	28	47	37
	або буряк столовий свіжий з 01.01	493	370	25	19	37	28	49	37

2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	514	370	26	19	39	28	51	37
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	552	370	28	19	41	28	55	37
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	597	370	30	19	45	28	60	37
	або картопля свіжа з 01.03	649	370	32	19	49	28	65	37
3	Капуста квашена	250	250	13	13	19	19	25	25
4	Сіль	3,0	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг буряка — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищають, нарізають брусочками з ребром завтовшки 0,2–0,3 см та завдовжки 4–5 см або кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, солять, заправляють олією.

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням, очищають, нарізають брусочками з ребром завтовшки 0,2–0,3 см та завдовжки 4–5 см або кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см.

Квашену капусту, відтиснуту від рідини, перебирають і нарізають смужками завдовжки 3–4 см. Якщо капуста надміру кисла, то її промивають холодною кип'яченою водою і відтискають.

До заправленого буряка додають овочі, перемішують перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою.

Консистенція: пружний, соковитий; овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,02	0,60	5,97	32
75	1,53	0,90	8,96	49
100	2,04	1,19	11,94	65


Технологічна карта № 1.53

САЛАТ З КВАШЕНОЇ
КАПУСТИ ТА ЯБЛУК

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста квашена	700	490	70	49	84	59	105	74
2	Яблука свіжі	500	440	50	44	60	53	75	66
3	Насіння кунжуту білого (К)	35	35	3,5	3,5	4	4	5	5
4	Петрушка сушена	2	2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
	<i>або зелень петрушки свіжої</i>	3	2	0,3	0,2	0,4	0,3	0,5	0,3
5	Сіль	2	2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія	40	40	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:** К — кунжут.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квашену капусту, відтиснуту від рідини, перебирають і нарізають смужками завдовжки 3–4 см. Якщо капуста надміру кисла, то її промивають холодною кип'яченою водою і відтискають.

Підготовлені яблука з видаленою серцевиною нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5 см або брусочками з ребром завтовшки 0,2–0,3 см та завдовжки 4–5 см.

До капусти і яблук додають кунжутне насіння, петрушку сушену, солять, заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з кислинкою.

Консистенція: овочі та фрукти — хрумкі, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,84	4,31	8,21	88
120	2,20	5,18	9,85	106
150	2,75	6,47	12,32	133

Технологічна карта № 1.54

САЛАТ З ПЕКІНСЬКОЇ
КАПУСТИ, МОРКВИ З
МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ
СОУСОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста пекінська свіжа	800	665	80	67	96	80	120	100
2	Морква свіжа до 01.01	330	280	33	28	40	34	50	42
	або морква свіжа з 01.01	353	280	35	28	42	34	53	42
3	Соус медово-гірчичний ТК № 11.21 (ГЦ)	-	65	-	7	-	8	-	10
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлену моркву натирають на дрібну тертку або нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

Суміш капусти і моркви заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з легкою солодкістю.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,29	1,27	7,02	46
120	1,54	1,52	8,42	55
150	1,93	1,90	10,53	69

Технологічна карта № 1.55

САЛАТ З КАПУСТИ, МОРКВИ
З СОУСОМ СМЕТАННО-
ГІРЧИЧНИМ

Категорія: холодні страви

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	225	180	23	18	27	22	34	27
	або морква свіжа з 01.01	240	180	24	18	29	22	36	27
2	Капуста білокачанна свіжа	788	630	79	63	95	76	118	95
3	Соус сметанно-гірчичний ТК № 11.22 (МП, Л, ГЦ)	-	200	-	20	-	24	-	30
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву очищують, натирають на дрібну тертку або нарізають соломкою з перерізом 0,1–0,2 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлену капусту шинкують соломкою завширшки 0,1–0,2 см і завдовжки 3–4 см.

Нарізані моркву і капусту заправляють лимонним соком, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: пряний, з легкою солодкістю.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,25	1,30	5,30	42
120	2,70	1,56	6,36	50
150	3,37	1,95	7,95	63

Технологічна карта № 1.56

САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ ТА БІЛОЇ
КАПУСТИ, АВОКАДО
І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

Категорія: холодні страви

Походження: американська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	338	270	34	27	41	32	51	41
2	Капуста червоноголова свіжа	338	270	34	27	41	32	51	41
3	Перець солодкий свіжий	175	215	18	22	21	26	26	32
4	Авокадо	213	115	21	12	26	14	32	17
5	Соус сметанно-огірковий ТК № 11.23 (МП, Л)	-	140	-	14	-	17	-	21
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений перець нарізають соломкою з перерізом 0,2–0,3 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлену капусту шинкують соломкою завширшки 0,1–0,2 см і завдовжки 3–4 см.

Нарізані перець і капусту заправляють соусом, перемішують.

Авокадо очищають від шкірки і кісточки, нарізають слайсами завтовшки 0,1–0,3 см і викладають на поверхню салату в'ялом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, на поверхні — в'яло з авокадо, нарізка — однорідна.
Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

1. Холодні страви

Смак і запах: з легкою кислинкою.

Консистенція: капуста і перець — хрумкі, соковиті; авокадо — м'яке, пружне; соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,57	2,41	5,35	52
120	5,48	2,90	6,42	62
150	6,85	3,62	8,02	77

Технологічна карта № 1.57



САЛАТ З ЧЕРВОНОЇ ТА БІЛОЇ КАПУСТИ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

Категорія: холодні страви

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білокачанна свіжа	388	310	39	31	47	37	58	47
2	Капуста червоноголова свіжа	388	310	39	31	47	37	58	47
3	Перець солодкий свіжий	300	240	30	24	36	29	45	36
4	Соус сметанно-огірковий ТК № 11.23 (МП, Л)	-	150	-	15	-	18	-	23
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений перець нарізають соломкою з перерізом 0,2–0,3 см та завдовжки 3–4 см.

Підготовлену капусту шинкують соломкою завширшки 0,1–0,2 см та завдовжки 3–4 см.

Нарізані перець і капусту заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з легкою кислінкою.

Консистенція: капуста і перець — хрумкі, соковиті; соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,90	0,98	5,29	37
120	5,88	1,17	6,35	44
150	7,34	1,47	7,94	56

Технологічна карта № 1.58

САЛАТ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ




Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжоморожена	1093	820	55	41	82	62	109	82
2	Сметана (МП, Л)	150	150	8	8	11	11	15	15
3	Гірчична паста не гостра (ГЦ)	8	8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
4	Цибуля зелена сушена	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
5	Кріп сушений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Часник сушений мелений	0,4	0,4	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Олія	8	8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену цвітну капусту, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л на 1 кг) і відварюють без солі з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, відкидають, додають олію, сіль, перемішують, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

До сметани додають гірчицю, прянощі, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

1. Холодні страви

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: вершковий, з кислинкою.

Консистенція: овочі зберегли форму; пружний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,26	1,67	2,53	28
75	1,89	2,50	3,79	43
100	2,52	3,33	5,05	57

Технологічна карта № 1.59



САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ З ОГІРКОМ, КВАСОЛЕЮ І ЯЙЦЕМ


Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	417	300	21	15	31	23	42	30
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	448	300	22	15	34	23	45	30
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	484	300	24	15	36	23	48	30
	або картопля свіжа з 01.03	526	300	26	15	39	23	53	30
2	Огірок квашений	164	90	8	5	12	7	16	9
3	Квасоля біла суха	44	90	2	5	3	7	4	9
	або квасоля біла відварна ТК № 4.11	90	90	5	5	7	7	9	9
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/6 шт.	4	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія	15	15	0,8	0,8	1,1	1,1	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням квасоллю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. Відварену квасоллю охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням, очищають, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см.

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають крупним кубиком.

Квашений огірок, злитий від рідини, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Якщо огірки надміру кислі, то їх промивають холодною кип'яченою водою і відтискають.

До овочів додають подрібнені яйця, солять, додають олію і перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: властивий овочам, що входять до складу страви.

Консистенція: пружний, соковитий, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,30	1,32	3,83	32
75	1,96	1,98	5,75	48
100	2,61	2,64	7,67	64



Технологічна карта № 1.60

САЛАТ З БУРЯКА, КВАСОЛІ І ЯБЛУКА

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	615	480	31	24	46	36	62	48
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	516	480	26	24	39	36	52	48

1. Холодні страви

2	Яблука свіжі	375	330	19	17	28	25	38	33
3	Квасоля біла суха	80	165	4	8	6	12	8	17
	<i>або квасоля біла відварна ТК № 4.11</i>	<i>165</i>	<i>165</i>	<i>8</i>	<i>8</i>	<i>12</i>	<i>12</i>	<i>17</i>	<i>17</i>
4	Лимонний сік промислового виробництва	8	8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
5	<i>або лимон (сік)</i>	<i>20</i>	<i>8</i>	<i>1</i>	<i>0,4</i>	<i>1,5</i>	<i>0,6</i>	<i>2</i>	<i>0,8</i>
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
7	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см.

Підготовлені яблука з видаленою серцевиною нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см.

Перед варінням квасоллю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 5–8 год. Для варіння квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води ($+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$) під час варіння. Відварену квасоллю охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

Буряк, яблука, квасоллю змішують, заправляють лимонним соком, додають сіль та олію.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою.

Консистенція: овочі зберегли форму; пружний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,61	0,67	7,30	40
75	2,42	1,00	10,94	60
100	3,23	1,34	14,59	81

Технологічна карта № 1.61



САЛАТ ЗІ СТРУЧКОВОЮ КВАСОЛЕЮ, ГОРІХАМИ І КАПУСТОЮ У МЕДОВО- ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста пекінська свіжа	530	440	53	44	64	53	80	66
	або капуста білоголова свіжа	550	440	55	44	66	53	83	66
2	Квасоля стручкова (лопатка) свіжоморожена	477	463/440*	48	46/44*	57	56/53*	72	69/66*
3	Ядра горіхів волоських (ГХ)	68	65	7	7	8	8	10	10
4	Соус медово-гірчичний ТК № 11.21 (ГЦ)	-	65	-	7	-	8	-	10
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – маса відвареної квасолі

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця  ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

Квасолю стручкову, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л та 10 г солі на 1 кг квасолі стручкової) і відварюють з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, охолоджують перед подальшим використанням до температури +8–10 °С. Охолоджену квасолю нарізають на шматочки завдовжки 3–4 см.

Овочеву суміш заправляють соусом, додають підготовлені однорідно подрібнені горіхи і перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з легкою пікантністю і солодкістю.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; соус — напіврідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,88	5,49	8,96	98
120	3,46	6,59	10,76	118
150	4,32	8,23	13,45	148



Технологічна карта № 1.62

САЛАТ З ПЕКІНСЬКОЇ
КАПУСТИ З АПЕЛЬСИНОМ




Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста пекінська свіжа	747	620	75	62	90	74	112	93
2	Апельсини (філе)	758	250	76	25	91	30	114	38
3	Лимонний сік промислового виробництва	12	12	1,2	1,2	1,4	1,4	1,8	1,8
	або лимон (сік)	30	12	3	1,2	3,6	1,4	4,5	1,8
4	Соус сметанно-гірчицьний ТК № 11.22 (МП, Л, ГЦ)	-	125	-	13	-	15	-	19
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

М'якоть підготовлених очищених від шкірки та внутрішніх плівочок апельсинів нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–3 см.

Овочево-фруктову суміш заправляють лимонним соком і соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з легкою кислинкою, з вираженим цитрусовим ароматом.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; апельсинове філе — пружне, соковите; заправка — рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,59	0,94	4,20	36
120	1,91	1,13	5,04	44
150	2,39	1,41	6,30	55



Технологічна карта № 1.63

САЛАТ КАРТОПЛЯНО-ПОМІДОРОВИЙ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	764	550	76	55	92	66	115	83
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	821	550	82	55	99	66	123	83
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	887	550	89	55	106	66	133	83
	або картопля свіжа з 01.03	965	550	97	55	116	66	145	83
2	Помідори свіжі	390	370	39	37	47	44	59	56
3	Соус сметанно-огірковий ТК № 11.23 (МП, Л)	-	90	-	9	-	11	-	14
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену картоплю у шкурці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджену картоплю очищають, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Нарізані овочі заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

1. Холодні страви

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, свіжий.

Консистенція: картопля — м'яка, не розварена; помідори — м'які, пружні; соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,90	0,84	11,31	61
120	2,28	1,01	13,57	73
150	2,85	1,26	16,96	91



Технологічна карта № 1.64

САЛАТ ОГІРКОВИЙ З НУТОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки свіжі	473	430*	24	22	35	32	47	43
2	Нут сухий	195	410**	10	21	15	31	20	41
3	Сметана (МП, Л)	150	150	8	8	11	11	15	15
4	Кріп сушений	0,8	0,8	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08
5	Базилік сушений мелений	1,4	1,4	0,07	0,07	0,1	0,1	0,14	0,14
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
7	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса огірків без шкірки нарізаних кубиком

** — маса нуту відвареного

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням нут ретельно перебирають, видаляючи домішки (відходи при перебиранні становлять не більше ніж 1 %), промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння нут заливають холодною водою (2,5 л на

1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. Відвар зливають, заправляють олією. Відварений нут охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Підготовлені огірки без шкірки нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см, додають охолоджений нут, прянощі, сіль, сметану, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: вершково-огірковий, з кислинкою.

Консистенція: хрумкий, м'який, компоненти салату розподілені рівномірно.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,34	2,09	5,82	54
75	3,51	3,13	8,73	82
100	4,68	4,17	11,64	109

Технологічна карта № 1.65

САЛАТ З КАПУСТИ, ГАРБУЗА ТА СИРУ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	716	500	72	50	86	60	107	75
2	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	400	-	40	-	48	-	60
3	Капуста пекінська свіжа	482	400	48	40	58	48	72	60
4	Сир твердий (МП, Л)	150	140	15	14	18	17	23	21
5	Ядра насіння гарбузового	30	30	3	3	4	4	5	5
6	Соус сметанно-гірчичний ТК № 11.22 (ГЦ, МП, Л)	-	85	-	8,5	-	10	-	13
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



ГЦ — гірчиця.

1. Холодні страви

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають сегментами завтовшки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, змащують олією, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +200 °С впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза), охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см. Сир твердий натирають на тертку.

До нарізаних овочів додають натертий сир, заправляють соусом. Для подачі посипають очищеним насінням гарбуза.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, посипані насінням; нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, з легкою пікантністю.

Консистенція: гарбуз — м'який, овочі зберегли форму, капуста — хрумка, соковита; соус — рідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,55	7,07	4,13	110
120	6,66	8,48	4,95	132
150	8,33	10,60	6,19	165

Технологічна карта № 1.66

САЛАТ З ГАРБУЗА З ГІРЧИЦЕЮ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	1540	1075	154	108	185	129	231	161
2	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
	Маса запеченого гарбуза	-	860	-	86	-	103	-	129
3	Кмин	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15

4	Ядра насіння гарбузового	68	68	7	7	8	8	10	10
5	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	80	80	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають сегментами завтовшки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, змащують олією, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза), охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням, додають прянощі, заправляють соусом. Для подачі посипають очищеним насінням гарбуза.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, посипані насінням, нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: яскраво-помаранчевий.

Смак і запах: ніжний, з легкою пікантністю.

Консистенція: гарбуз — м'який, овочі зберегли форму, соус — рідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,31	4,65	6,92	93
120	3,97	5,58	8,30	111
150	4,97	6,98	10,37	139

Технологічна карта № 1.67



САЛАТ БУРЯКОВО-ГАРБУЗОВИЙ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	555	388	56	39	67	47	83	58

1. Холодні страви

2	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	310	-	31	-	37	-	47
2	Морква свіжа до 01.01	390	310*	39	31	47	37	59	47
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	415	310*	42	31	50	37	62	47
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	397	310**	40	31	48	37	60	47
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	425	310**	43	31	51	37	64	47
4	Соус вінегрет ТК № 11.2	-	50	-	5	-	6	-	8
6	Ядра насіння гарбузового	10	10	1	1	1	1	2	2
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відвареної цілком очищеної моркви

** — маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 20–30 хв, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджену моркву очищують, нарізають скибочками завтовшки 0,3–0,5 см і завдовжки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,75 см.

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, нарізають скибочками завтовшки 0,3–0,5 см і завдовжки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,75 см.

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають сегментами завтовшки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, змащують олією, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +200 °С впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза), охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Нарізані овочі заправляють соусом вінегрет, солять. Для подачі посипають очищеним насінням гарбуза.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, посипані насінням, нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять.

Смак і запах: з кислинкою, ніжний.

Консистенція: овочів — м'яка, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,44	4,75	8,21	82
120	1,73	5,70	9,85	98
150	2,16	7,12	12,32	123

Технологічна карта № 1.68

САЛАТ З БУРЯКА
З М'ЯКИМ СИРОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	811	633*	49	38	73	57	97	76
	або буряк столовий свіжий з 01.01	844	633*	51	38	76	57	101	76
2	Ядра насіння соняшникового	27	27	2	2	2	2	3	3
3	Олія	9	9	0,5	0,5	0,8	0,8	1,1	1,1
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса салату		672		40		60		81
5	Сир м'який або крем-сир (17–25 % жирності) (МП, Л)	181	181	11	11	16	16	22	22
6	Сметана (МП, Л)	90	90	5	5	8	8	10,8	10,8
7	Кефір (МП, Л)	54	54	3	3	4,9	4,9	7	7
8	Лимонний сік промислового виробництва	9	9	0,5	0,5	1	1	1,1	1,1
	або лимон (сік)	23	9	1,4	0,5	2	1	2,7	1,1
9	Орегано сушений мелений	0,34	0,34	0,02	0,02	0,03	0,03	0,041	0,041
10	Кріп сушений	0,32	0,32	0,019	0,019	0,03	0,03	0,04	0,04
11	Перець чорний мелений	0,35	0,35	0,02	0,02	0,03	0,03	0,042	0,042
	Маса заправки		334		20		30		40
	Вихід готової страви, г		1000		60		90		120

* – маса приготовленого цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода

1. Холодні страви

має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищають, натирають на тертку, додають сіль, олію, насіння, ретельно перемішують.

Для вершкової заправки змішують разом сир, кефір, сметану, лимонний сік і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою на подушку з вершкової заправки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою на подушку з вершкової заправки.

Колір: салат — червоний, соус — білий.

Смак і запах: з кислинкою.

Консистенція: овочі зберегли форму; пружний, соковитий, заправка — пастоподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,39	4,57	5,55	72
90	3,59	6,85	8,32	108
120	4,79	9,13	11,10	144



Технологічна карта № 1.69

САЛАТ З БУРЯКА З КОРІАНДРОМ І ЯГОДАМИ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1141	890*	57	45	86	67	114	89
	або буряк столовий свіжий з 01.01	1187	890*	59	45	89	67	119	89
2	Смородина ягоди	55	55	3	3	4	4	6	6
3	Гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	55	55	3	3	4	4	6	6
4	Коріандр мелений	0,6	0,6	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса приготовленого цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних

нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–90 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, натирають на тертку, додають підготовлені ягоди.

Фруктово-овочеву суміш заправляють пастою гірчичною, додають коріандр, солять, ретельно перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою.

Колір: насичений червоний.

Смак і запах: з кислинкою.

Консистенція: пружний, соковитий, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,16	0,19	6,78	32
75	1,75	0,29	10,18	48
100	2,33	0,39	13,57	64



Технологічна карта № 1.70

САЛАТ З БУРЯКА З ВИШНЕЮ, ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ І М'ЯКИМ СИРОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	788	615*	39	31	59	46	79	62
	або буряк столовий свіжий з 01.01	820	615*	41	31	62	46	82	62
2	Вишня свіжоморожена	80	80	4	4	6	6	8	8
3	Ядра горіхів волоських (ГХ)	35	35	2	2	3	3	4	4
4	Сир м'який або крем-сир (17–25 % жирності) (МП, Л)	230	230	12	12	17	17	23	23
5	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3

1. Холодні страви

6	Кріп сушений	0,3	0,3	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03
7	Прованські трави	0,3	0,3	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03
8	Лимонний сік промислового виробництва	8	8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
	або лимон (сік)	20	8	1	0,4	1,5	0,6	2	0,8
9	Зелень кропу свіжого	21	15	1	0,8	1,6	1,2	2,1	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса приготовленого цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, натирають на крупнофракційну тертку.

Підготовлений сир м'який подрібнюють товчачкою.

Ядра горіхів волоських викладають на попередньо розігріту суху пательню, розподіливши їх рівним шаром і при слабкому нагріві, постійно помішуючи, обсмажують до насичено коричневого кольору протягом 5–7 хв. Якщо горіхів для салату необхідна велика кількість, їх підсушують в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +180 °С приблизно 7–8 хв до появи глибокого золотисто-коричневого кольору. Горіхи перебирають, однорідно дрібно нарізають.

Олію змішують з прянощами і лимонним соком.

До буряка додають вишні, сир, горіхи, олію заправку, ретельно перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом смажених горіхів та спецій.

Консистенція: овочі — м'які, ніжні, соковиті; горіхи — хрумкі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,96	4,95	5,08	72
75	2,94	7,42	7,62	107
100	3,92	9,89	10,16	143

Технологічна карта № 1.71



ПАСТА З ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ З БУРЯКОМ ТА НАСІННЯМ СОНЯШНИКА

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожена	390	360*	39	36	47	43	59	54
2	Олія	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
3	Вода питна	50	50	5	5	6	6	8	8
	Маса пюре з горошку	-	430	-	43	-	52	-	65
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	724	565**	72	57	87	68	109	85
	або буряк столовий свіжий з 01.01	775	565**	78	57	93	68	116	85
5	Олія	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
6	Ядра насіння соняшникового	10	10	1	1	1	1	2	2
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – маса відвареної цілком очищеної моркви

** – маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,75 см або натирають на крупну тертку, заправляють олією, додають половину норми солі, перемішують.

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л на 1 кг горошку) і відварюють без солі з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, відкидають, додають олію, половину норми солі, і воду, у якій відварювали горошок, у обсягах згідно закладання сировини, блендерують до однорідності, охолоджують перед подальшим використанням до температури +8–10 °С. При подачі посипають соняшниковим насінням.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

1. Холодні страви

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Для подачі на подушку з горохової пасти викладають заправлений буряк гіркою і посипають насінням. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на подушку з горохового пюре викладають заправлений буряк гіркою; нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: яскравий, властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: в міру солоний, ніжний.

Консистенція: пюре — однорідне, густе, оксамитове; буряк — м'який, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,06	3,19	10,66	81
120	3,67	3,82	12,79	97
150	4,59	4,78	15,99	121

Технологічна карта № 1.72

САЛАТ З КАПУСТИ, ЯБЛУКА З СОУСОМ ВІНЕГРЕТ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста пекінська свіжа	747	620	75	62	90	74	112	93
2	Яблука свіжі	352	310	35	31	42	37	53	47
3	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	-	80	-	8	-	10	-	12
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлені яблука з видаленою серцевиною нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5 см або брусочками з ребром завтовшки 0,2–0,3 см та завдовжки 4–5 см.

Овочево-фруктову суміш заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з легкою кислинкою.

Консистенція: овочі та фрукти — хрумкі, соковиті; соус — рідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,94	6,93	5,33	91
120	1,13	8,31	6,39	109
150	1,41	10,39	7,99	136

**Технологічна карта № 1.73****САЛАТ МОРКВ'ЯНО-АПЕЛЬСИНОВИЙ З КУРКУМОЮ**


Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	719	575	72	58	86	69	108	86
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	767	575	77	58	92	69	115	86
2	Апельсин (філе)	1167	385	117	39	140	46	175	58
3	Соус медово-гірчичний ТК № 11.21 (ГЦ)	-	40	-	4	-	5	-	6
4	Куркума	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву очищають, натирають на дрібну тертку. М'якоть підготовлених очищених від шкірки та внутрішніх плівочок апельсинів нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–3 см. Овочево-фруктову суміш заправляють соусом, додають спеції, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

1. Холодні страви

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: яскравий помаранчевий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, насичений апельсиновий аромат.

Консистенція: овочі — хрумки, соковиті; апельсинове філе — соковите, пружне.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,13	0,81	10,27	48
120	1,36	0,98	12,33	57
150	1,70	1,22	15,41	72



Технологічна карта № 1.74

САЛАТ МОРКВЯНИЙ З РОДЗИНКАМИ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	1095	875	110	88	131	105	164	131
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	1167	875	117	88	140	105	175	131
2	Родзинки	113	110	11	11	14	13,2	17	17
3	Лимонний сік промислового виробництва	20	20	2	2	2	2,4	3	3
	<i>або лимон (сік)</i>	50	20	5	2	6	2,4	8	3
4	Часник сушений мелений	2	2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Коріандр мелений	2	2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву очищають, натирають на дрібну тертку. Родзинки перебирають, ошпарюють окропом, ретельно промивають кип'яченою водою, обсушують перед подальшим використанням. До моркви натертої додають підготовлені родзинки, заправляють лимонним соком, додають сіль і спеції, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: яскравий помаранчевий.

Смак і запах: пряний, з легкою солодкістю.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; родзинки — м'які, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,35	0,09	15,04	59
120	1,62	0,11	18,04	71
150	2,03	0,13	22,56	89

Технологічна карта № 1.75**САЛАТ КАРТОПЛЯНО-ПОМІДОРНИЙ З АВОКАДО**

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	720	520	72	52	86	62	108	78
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	775	520	78	52	93	62	116	78
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	840	520	84	52	101	62	126	78
	або картопля свіжа з 01.03	910	520	91	52	109	62	137	78
2	Помідори свіжі	370	350	37	35	44	42	56	53
3	Авокадо	95	50	10	5	11	6	14	8
4	Соус сметанково-огірковий ТК № 11.23 (МП, Л)	-	90	-	9	-	11	-	14
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням, очищають, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Нарізані овочі заправляють соусом, перемішують.

Авокадо очищають від шкірки і кісточки, нарізають слайсами завтовшки 0,1–0,3 см і викладають на поверхню салату віялом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою, зверху віяло зі слайсів авокадо. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, на поверхні віяло з авокадо, нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, свіжий.

Консистенція: картопля — м'яка, не розварена; помідори і авокадо — м'які, пружні; соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,90	1,48	11,00	66
120	2,28	1,78	13,20	79
150	2,85	2,22	16,49	99

Технологічна карта № 1.76



САЛАТ КАБАЧКОВИЙ З ФЕНХЕЛЕМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачок свіжий	833	750	83	75	100	90	125	113
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	220	220	22	22	26	26	33	33
3	Лимонний сік промислового виробництва	20	20	2	2	2	2	3	3
	або лимон (сік)	50	20	5	2	6	2	8	3
4	Фенхель насіння	7	7	0,7	0,7	0,8	0,8	1,1	1,1
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений кабачок свіжий зі шкіркою та насінням нарізають соломкою з поперечним перерізом 0,2 см завдовжки 4–5 см, додають прянощі, заправляють половиною норми лимонного соку, перемішують. Сир солять, заправляють рештою лимонного соку, ретельно перемішують до пастоподібного стану. Нарізані кабачки заправляють сирною пастою і перемішують або викладають гіркою на сирну подушку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізані кабачки заправляють сирною пастою і перемішують або викладають гіркою на сирну подушку. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: кабачки викладені гіркою на подушці з сирної паста або змішані з нею, нарізка кабачків — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, з кислинкою, свіжий.

Консистенція: овочі — хрумкі, сирна паста — в'язка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,14	2,21	4,43	53
120	4,97	2,65	5,31	63
150	6,21	3,31	6,64	79

Технологічна карта № 1.77**САЛАТ ОВОЧЕВИЙ
З ЯГІДНИМ СОУСОМ****Категорія:** холодні страви**Походження:** українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки свіжі	587	575	59	58	70	69	88	86
2	Помідори свіжі	320	305	32	31	38	37	48	46
3	Ядра горіхів волоських (ГХ)	73	70	7	7	9	8	11	11
4	Соус ягідний ТК № 11.24	-	60	-	6	-	7	-	9
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

1. Холодні страви

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені огірки зі шкіркою і помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5 см, додають подрібнені мілко горіхи, заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, нарізка овочів і горіхів — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з легкою солодкістю, свіжий.

Консистенція: овочі — хрумки, пружні; соус — напіврідкий, компоненти розподілені рівномірно.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,90	4,56	5,32	68
120	2,28	5,47	6,38	82
150	2,85	6,83	7,97	102

Технологічна карта № 1.78



САЛАТ З ПОМІДОРІВ З АРОМАТНОЮ ОЛІЄЮ І СУХАРЯМИ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Помідори свіжі	926	880	46	44	69	66	93	88
2	Сухарі пшеничні цільнозернові мелені (ЗП, Г)	100	100	5	5	8	8	10	10
3	Італійські трави	0,6	0,6	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
4	Ароматна олія ТК № 11.3	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5 см, додають сухарі, заправляють прянощами й ароматною олією, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з ароматом спецій і прянощів.

Консистенція: овочі — хрумкі, пружні; компоненти салату розподілені рівномірно.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,03	0,91	5,50	34
75	1,54	1,37	8,26	51
100	2,06	1,82	11,01	68

Технологічна карта № 1.79**САЛАТ
А-ЛЯ ГРЕЦЬКИЙ****Категорія:** холодні страви**Походження:** українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки свіжі	449	440	22,4	22	34	33	45	44
2	Помідори свіжі	463	440	23	22	35	33	46	44
3	Сир твердий (МП, Л)	118	110	6	5,5	9	8	12	11
4	Орегано сушений мелений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,015	0,015	0,02	0,02
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені огірки зі шкіркою, помідори і сир нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см, додають прянощі, сіль, заправляють олією, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з ароматом спецій і прянощів.

Консистенція: хрумкий, пружний, компоненти салату розподілені рівномірно.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,68	2,16	1,74	32
75	2,52	3,24	2,61	49
100	3,37	4,32	3,48	65

Технологічна карта № 1.80



САЛАТ ОВОЧЕВИЙ З КУСКУСОМ

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус крупа (ЗП, Г)	69	200	3	10	5	15	7	20
2	Огірки свіжі	408	400	20	20	31	30	41	40
3	Помідори свіжі	411	390	21	20	31	29	41	39
4	Базилік сушений мелений	0,7	0,7	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія	15	15	0,8	0,8	1,1	1,1	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового кускусу

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу заливають окропом, залишають набухати без нагріву під кришкою впродовж 7–10 хв, за потреби зайву воду зливають.

Підготовлені огірки зі шкіркою і помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см, додають відварений охолоджений кускус, сіль, прянощі, заправляють олією, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з ароматом прянощів.

Консистенція: хрумкий, пружний, компоненти салату розподілені рівномірно, зерна кускусу м'які, зберігають форму, овочі — не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	0,86	3,97	26
75	1,18	1,29	5,96	39
100	1,58	1,72	7,94	52

**Технологічна карта № 1.81****САЛАТ БУРЯКОВО-КАБАЧКОВИЙ З КУСКУСОМ**

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус крупа (ЗП, Г)	69	200*	3	10	5	15	7	20
2	Буряк столовий свіжий до 01.01	474	370	24	19	36	28	47	37
	або буряк столовий свіжий з 01.01	493	370	25	19	37	28	49	37
3	Кабачки	487	380	24	19	37	29	49	38
4	Лимонний сік промислового виробництва	30	30	1,5	1,5	2	2	3	3
	або лимон (сік)	75	30	4	2	6	2	8	3

1. Холодні страви

5	Орегано сушений мелений	0,7	0,7	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
6	М'ята сушена	0,7	0,7	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Олія	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового кускусу

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкiрці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг буряків — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Крупку заливають окропом, залишають набухати без нагріву під кришкою впродовж 7–10 хв, за потреби зайву воду зливають.

Кабачки зі шкiркою і буряк нарізають однорідною нарізкою (солонкою, кубиком чи брусочками), додають кускус і прянощі, солять, заправляють олією, лимонним соком, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з ароматом прянощів.

Консистенція: хрумкий, пружний, компоненти салату розподілені рівномірно, зерна кускусу м'які, зберігають форму, овочі — не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,87	1,13	5,32	34
75	1,31	1,69	7,97	51
100	1,75	2,26	10,63	68

Технологічна карта № 1.82

САЛАТ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ
З КВАСОЛЕЮ


Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжоморожена	627	470	31	24	47	35	63	47
2	Квасоля біла суха	200	410	10	21	15	31	20	41
	або квасоля біла відварна ТК № 4.11	410	410	21	21	31	31	41	41
3	Цибуля ріпчаста	95	80	5	4	7	6	10	8
4	Мед	15	15	0,75	0,75	1	1	1,5	1,5
5	Гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	15	15	0,75	0,75	1	1	1,5	1,5
6	Олія	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням квасоллю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 5–8 год. Для варіння квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води ($+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$) під час варіння. Відварену квасоллю охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

Підготовлену цвітну капусту, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л на 1 кг) і відварюють без солі з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, відкидають, додають олію, перемішують, охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

Підготовлену цибулю нарізають півкільцями або кільцями завтовшки 0,1–0,2 см.

Капусту, квасоллю, цибулю змішують, заправляють гірчишно-медовою сумішшю, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

1. Холодні страви

Смак і запах: пряно-солодкий.

Консистенція: овочі зберегли форму; пружний, хрумкий, соковитий, квасоля і капуста — зберігають форму після відварювання.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,78	1,30	7,46	50
75	4,16	1,96	11,19	76
100	5,55	2,61	14,92	101

Технологічна карта № 1.83

САЛАТ З ЗАПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ З МЕДОВО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	1074	751	107	75	129	90	161	113
2	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	600	-	60	-	72	-	90
3	Морква свіжа до 01.01	440	440	44	44	53	53	66	66
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	469	469	47	47	56	56	70	70
	Маса відвареної цілком очищеної моркви	-	350	-	35	-	42	-	53
4	Соус медово-гірчичний ТК № 11.21 (ГЦ)	-	50	-	5	-	6	-	8
5	Ядра насіння гарбузового	10	10	1	1	1	1	2	2
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 20–30 хв, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджену моркву очищують, нарізають скибочками завтовшки 0,3–0,5 см і завдовжки 2–2,5 см або

кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,75 см.

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають сегментами завтовшки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, змащують олією, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +200 °С впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза), охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Нарізані коренеплоди заправляють соусом, солять. Для подачі посипають очищеним насінням гарбуза.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають незаправленими у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С або заправленими не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, посипані насінням, зберегли форму; нарізка овочів — однорідна.

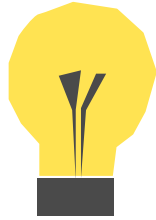
Колір: яскравий помаранчевий.

Смак і запах: ніжний, кисло-солодкий.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,21	1,43	9,50	58
120	1,45	1,71	11,40	70
150	1,82	2,14	14,25	87



ЦІКАВИЙ ФАКТ

Яблука заряджають енергією так само, як кава!

Є певні звички й більшість людей починають свій ранок з ароматної філіжанки кави. Вона дійсно бадьорить. Якщо ви шукаєте енергетичний замітник, спробуйте яблука.

Клітковина, вуглеводи та вітамін С у складі цих фруктів допомагає відновити сили. Яблука також багаті на фруктозу, яка є переважним цукром. Для її метаболізму у глюкозу потрібно трохи більше часу, ніж для сахарози, тому вона є гарним джерелом енергії, яке не надто різко підвищує рівень цукру в крові та вивільнення інсуліну.

ПЕРШІ СТРАВИ

Існує чимало причин їсти супи щодня: плюсик до водного балансу, широкий набір корисних речовин із великого переліку інгредієнтів, збільшення споживання овочів, підсилення відчуття ситості та чимало іншого. Але зазвичай супи не викликають у дітей ентузіазму. Однак їх ставлення до них можна змінити однією смачною стравою, а у випадку з цим збірником — цілою низкою таких.



Технологічна карта № 2.1



ВІДВАР ОВОЧЕВИЙ (НАПІВФАБРИКАТ)


Категорія: перші страви

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	63	50	12,6	10	15,7	12,5	18,9	15
	або морква свіжа з 01.01	67	50	13,4	10	16,7	12,5	20,1	15
2	Селери корінь (С)	66	45	13,2	9	16,5	11,3	19,8	13,5
3	Цибуля ріпчаста	24	20	4,8	4	6	5	7,2	6
4	Часник сушений мелений	15	15	3	3	3,75	3,75	4,5	4,5
5	Лист лавровий	0,04	0,04	0,008	0,008	0,01	0,01	0,012	0,012
6	Перець духмяний	0,1	0,1	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
7	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
8	Вода питна	-	1150	-	230	-	288	-	345
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Попередньо підготовлені очищені овочі (селеру, моркву та цибулю) нарізають великими шматками, закладають у киплячу воду та варять впродовж 20 хв. Додають часник, лист лавровий, перець духмяний, перець чорний мелений, варять протягом 5–7 хв. Готовий відвар проціджують, доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відвар овочевий використовують для приготування перших страв протягом 2-х год з моменту приготування.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з жовтуватим відтінком.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним у відварі овочам та спеціям.

Консистенція: рідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	0,79	0,06	3,83	19
250	0,99	0,07	4,79	24
300	1,19	0,09	5,74	29

Технологічна карта № 2.2



БОРЩ З КАРТОПЛЕЮ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	333	250	66,6	50	83,3	62,5	99,9	75
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	357	250	71,4	50	89,3	62,5	107,1	75
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	385	250	77	50	96,2	62,5	115,5	75
	або картопля свіжа з 01.03	417	250	83,4	50	104,2	62,5	125,1	75
2	Морква свіжа до 01.01	38	30	7,6	6	9,5	7,5	11,4	9
	або морква свіжа з 01.01	40	30	8	6	10	7,5	12	9
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	200	160	40	32	50	40	60	48
	або буряк столовий свіжий з 01.01	213	160	42,6	32	53,3	40	63,9	48
4	Цибуля ріпчаста	36	30	7,2	6	9	7,5	10,8	9
5	Петрушка корінь	13	10	2,6	2	3,3	2,5	3,9	3
6	Томатна паста	30	30	6	6	7,5	7,5	9	9
7	Чорнослив без кісточки	20	20	4	4	5	5	6	6
	або чорнослив з кісточкою	27	20	5,4	4	6,7	5	8,1	6
8	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
9	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Цукор	6	6	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
11	Лист лавровий	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
12	Перець духмянний	0,5	0,5	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
13	Хмелі-сунелі	0,5	0,5	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
14	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
15	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевої напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
16	Сметана для подв'ячі (МП, Л)	20	20	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		200/4		250/5		300/6	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють, очищують. Очищений корінь петрушки нарізають соломкою. Буряк нарізають соломкою, пасерують на 1/2 порції олії протягом 5–7 хв, додають цукор, томатну пасту (розведена в невеликій кількості води або відвару овочевого) і тушкують до готовності впродовж 15–20 хв. Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою і пасерують на 1/2 порції олії 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

Чорнослив перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури +30–35 °С, декілька разів змінюючи воду. Потім чорнослив заливають гарячою водою за температури +60–65 °С і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 20–25 хв. М'які сухофрукти просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу (якщо використовують чорнослив з кісточкою, то кісточку видаляють). Просушений чорнослив нарізають соломкою. У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований з томатною пастою буряк, корінь петрушки, пасеровані овочі і варять протягом 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лист лавровий, перець духмянний, хмелі-сунелі, сушені кріп або петрушку та попередньо нарізаний чорнослив. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сушена зелень та сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, притаманний борщу з чорносливом, з ароматом хмелі-сунелі.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/4	2,29	4,93	18,91	127
250/5	2,86	6,16	23,64	159
300/6	3,44	7,39	28,37	191

Технологічна карта № 2.3**ПОЛТАВСЬКИЙ БОРЩ**

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
2	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
3	Бурак столовий свіжий до 01.01	200	160	40	32	50	40	60	48
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	213	160	42,6	32	53,3	40	63,9	48
4	Цибуля ріпчаста	48	40	9,6	8	12	10	14,4	12
5	Петрушка корінь	13	10	2,6	2	3,3	2,5	3,9	3
6	Томатна паста	46	46	9,2	9,2	11,5	11,5	13,8	13,8
7	Сливи свіжі	89	80	17,8	16	22,3	20	26,7	24
	<i>або сливи свіжоморожені без кісточки</i>	80	80	16	16	20	20	24	24
8	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
9	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Цукор	30	30	6	6	7,5	7,5	9	9
11	Лист лавровий	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
12	Перець духмянний	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
13	Хмелі-сунелі	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
14	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
15	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	700	700	140	140	175	175	210	210
16	Сметана для подачі (МП, Л)	20	20	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		200/4		250/5		300/6	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють, очищають. Очищений корінь петрушки нарізають соломкою. Бурак нарізають соломкою, пасерують на 1/2 порції олії впродовж 5–7 хв, додають 1/2 порції цукру, томатну пасту (розведена в невеликій кількості води або відвару овочевого) і тушкують до готовності протягом 15–20 хв. Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою і пасерують на 1/2 порції олії впродовж 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів. Сливи свіжі миють, видаляють плодоніжки та кісточки (свіжоморожені — розморожують), дрібно нарізають, закладають в сотейник, додають 1/2 порції цукру, доводять до кипіння та тушкують при помірному

2. Супи

нагріві протягом 20 хв до готовності та розм'якшення структури плодів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований з томатною пастою буряк, корінь петрушки, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лист лавровий, перець духмянний, хмелі-сунелі, сушені кріп або петрушку та попередньо протушковані сливи з цукром. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сушена зелень та сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, притаманний борщу зі сливами, з ароматом хмелі-сунелі.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/4	2,34	4,87	21,62	135
250/5	2,93	6,09	27,03	169
300/6	3,51	7,31	32,43	203



Технологічна карта № 2.4

ЗЕЛЕНИЙ БОРЩ ЗІ ШПИНАТОМ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	333	250	66,6	50	83,3	62,5	99,9	75
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	357	250	71,4	50	89,3	62,5	107,1	75
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	385	250	77	50	96,2	62,5	115,5	75
	або картопля свіжа з 01.03	417	250	83,4	50	104,2	62,5	125,1	75
2	Морква свіжа до 01.01	38	30	7,6	6	9,5	7,5	11,4	9
	або морква свіжа з 01.01	40	30	8	6	10	7,5	12	9
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7,2	6	9	7,5	10,8	9
4	Цибуля зелена	37,5	30	7,5	6	9,4	7,5	11,3	9

5	Зелень петрушки свіжої	27	20	5,4	4	6,8	5	8,1	6
6	Шпинат свіжий	41	30	8,2	6	10,2	7,5	12,3	9
7	Яйця (Я)	2 шт.	80	2/3 шт.	16	1/2 шт.	20	3/5 шт.	24
8	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
9	Лист лавровий	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
10	Перець духмянний	0,05	0,05	0,01	0,01	0,013	0,013	0,015	0,015
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
12	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
13	Сметана для подічі (МП, Л)	20	20	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		200/4		250/5		300/6	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають дрібним кубиком.

Картоплю миють, очищають, нарізають брусочками. Цибулю ріпчасту очищають, миють та нарізають кубиком; моркву миють, очищають і натирають на тертці. Підготовлені моркву та цибулю пасерують на олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів. Шпинат, цибулю зелену та петрушку перебирають, миють, обсушують та дрібно нарізають.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 10–15 хв. Потім додають пасеровані овочі, подрібнені шпинат, цибулю та петрушку, сіль, лист лавровий, перець духмянний і варять борщ ще 7–10 хв. За 5 хв до завершення варіння в борщ зелений додають нарізані варені яйця. Відпускають готовий зелений борщ зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, яйця нарізані кубиком.

Колір: відвар — прозорий; овочі мають природне забарвлення; яйця — білого кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля та овочі — м'які, не розварені; яйця — пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/4	3,69	6,72	10,81	117
250/5	4,61	8,40	13,51	146
300/6	5,54	10,08	16,22	176

Технологічна карта № 2.5



ОВОЧЕВА ЮШКА


Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	або морква свіжа з 01.01	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7,2	6	9	7,5	10,8	9
4	Селери корінь (С)	51,5	35	10,3	7	12,9	8,8	15,5	10,5
5	Горошок зелений свіжоморожений	50	50	10	10	12,5	12,5	15	15
6	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
7	Томатна паста	6	6	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
8	Цукор	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
9	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	або відвар овочевий натівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищують, нарізають кубиком. Цибулю очищують, миють; моркву та селеру

миють, очищують та нарізають усі овочі дрібним кубиком. Підготовлені моркву та цибулю пасерують на олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів, додають томатну пасту, пасерують ще 1–2 хв.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену картоплю та селеру, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 15–20 хв. Потім додають зелений горошок, пасеровані з томатною пастою овочі і варять суп впродовж 10–15 хв. За 5 хв до завершення варіння додають сіль та цукор. Відпускають готову юшку, посипаючи кропом або петрушкою сушеними.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки.

Колір: рідка частина — помаранчева, овочі — натурального кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густа; картопля та овочі — м'які, не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,29	2,34	17,07	97
250	2,86	2,93	21,34	121
300	3,44	3,51	25,61	146

Технологічна карта № 2.6



МІНЕСТРОНЕ

Категорія: перші страви

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	63	50	12,6	10	15,7	12,5	18,9	15
	або морква свіжа з 01.01	67	50	13,4	10	16,7	12,5	20,1	15
3	Томати теплично-парникові свіжі	31	30	6,2	6	7,7	7,5	9,3	9
	або томати ґрунтові свіжі	35	30	7	6	8,8	7,5	10,5	9

2. Супи

4	Кабачки свіжі	45	30	9	6	11,2	7,5	13,5	9
	або гарбуз свіжий	43	30	8,6	6	10,7	7,5	12,9	9
5	Перець солодкий свіжий	40	30	8	6	10	7,5	12	9
6	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
7	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Куркума	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають кубиком. Моркву миють, очищають, нарізають дрібним кубиком і пасерують на олії з маслом вершковим протягом 7–10 хв до золотистого забарвлення. Кабачки або гарбуз миють, очищають від шкірки та насіння; перець солодкий миють, очищають від плодоніжки з насінням; томати миють, зачищають від залишків плодоніжки. Усі овочі нарізають кубиками середнього розміру.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 10–15 хв. Потім додають попередньо нарізані кабачки (або гарбуз), перець, томати та пасеровану моркву, продовжують варити суп ще 15 хв. За 5 хв до завершення варіння в суп додають сіль та куркуму. Відпускають готовий суп, посипаючи кропом або петрушкою сушеними.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: рідка частина — жовта, овочі — натурального кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля та овочі — м'які, не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,80	3,79	14,21	96
250	2,25	4,74	17,76	120
300	2,70	5,69	21,32	144

Технологічна карта № 2.7



МІНЕСТРОНЕ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: перші страви

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	63	50	12,6	10	15,7	12,5	18,9	15
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	67	50	13,4	10	16,7	12,5	20,1	15
3	Томати теплично-парникові свіжі	31	30	6,2	6	7,7	7,5	9,3	9
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	35	30	7	6	8,8	7,5	10,5	9
4	Кабачки свіжі	45	30	9	6	11,2	7,5	13,5	9
	<i>або гарбуз свіжий</i>	43	30	8,6	6	10,7	7,5	12,9	9
5	Перець солодкий свіжий	40	30	8	6	10	7,5	12	9
6	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
7	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Куркума	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	700	700	140	140	175	175	210	210
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищують, нарізають кубиком. Моркву миють, очищують, нарізають дрібним кубиком і пасерують на олії з маслом гхі протягом 7–10 хв до золотистого забарвлення. Кабачки або гарбуз миють, очищують від шкірки та насіння; перець солодкий миють, очищують від плдоніжки з насінням; томати миють, зачищають від залишків плдоніжки. Усі овочі нарізають

2. Супи

кубиками середнього розміру.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають попередньо нарізані кабачки (або гарбуз), перець, томати та пасеровану моркву, продовжують варити суп ще 15 хв. За 5 хв до завершення варіння в суп додають сіль та куркуму. Відпускають готовий суп, посипаючи кропом або петрушкою сушеними.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: рідка частина — жовта, овочі — натурального кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля та овочі – м'яка, не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглевод. г	Енергетична цінність, ккал
200	1,79	4,33	14,18	100
250	2,23	5,41	17,72	125
300	2,68	6,49	21,27	150

Технологічна карта № 2.8



АВГОЛЕМОНО

Категорія: перші страви

Походження: грецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	113	90	22,6	18	28,2	22,5	33,9	27
	або морква свіжа з 01.01	120	90	24	18	30	22,5	36	27
3	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
4	Селери корінь (С)	74	50	14,8	10	18,5	12,5	22,2	15
5	Масло вершкове (МП, Л)	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
6	Яйця (Я)	1/2 шт.	20	1/9 шт.	4	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6

7	Кислота лимонна	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
10	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



Я — яйця



С — селера

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Моркву та селеру миють, очищають, подрібнюють на крупнофракційній тертці. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком. У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлені моркву, селеру та цибулю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають попередньо нарізану картоплю, продовжують варити суп ще 10–15 хв при помірному кипінні. До супу додають вершкове масло, сіль. За 5 хв до завершення варіння в суп вводять тонкою цівкою при постійному помішуванні попередньо приготовану заправку, доводять авголемоно до кипіння, проварюють протягом 5 хв, подають. При відпусканні готовий суп посипають сушеною зеленню кропу або петрушки.

Для заправки: в окремій ємності у холодній воді за температури +15–17 °С (100 г на 1 яйце) розчиняють кислоту лимонну, після чого вводять яйце, збите з невеликою кількістю води, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон білий з дрібними пластівцями вареного білку, картопля після варіння зберегла форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремовий.

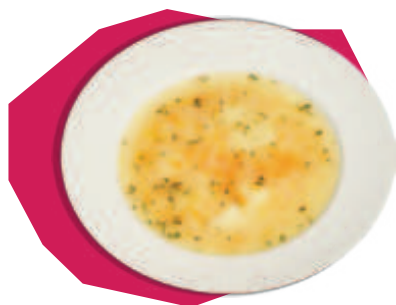
Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля — м'яка, не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,43	2,97	15,08	95
250	3,03	3,71	18,85	119
300	3,64	4,45	22,62	143

Технологічна карта № 2.9



АВГОЛЕМОНО (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: перші страви

Походження: грецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	113	90	22,6	18	28,2	22,5	33,9	27
	або морква свіжа з 01.01	120	90	24	18	30	22,5	36	27
3	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
4	Селери корінь (С)	74	50	14,8	10	18,5	12,5	22,2	15
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
6	Яйця (Я)	1/2 шт.	20	1/4 шт.	4	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6
7	Кислота лимонна	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
10	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	або відвар овочевої напівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  С — селера

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Моркву та селеру миють, очищають, подрібнюють на крупнофракційній тертці. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком. У киплячу воду або відвар овочевої закладають підготовлені моркву, селеру та цибулю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають попередньо нарізану картоплю, продовжують варити суп ще 10–15 хв при помірному кипінні. До супу додають масло гхі, сіль. За 5 хв до завершення варіння в суп вводять тонкою цівкою при постійному помішуванні

попередньо приготовану заправку, доводять авголемоно до кипіння, проварюють протягом 5 хв, подають. При відпусканні готовий суп посипають сушеною зеленню кропу або петрушки.

Для заправки: в окремій ємності у холодній воді за температури +15–17 °С (100 г на 1 яйце) розчиняють кислоту лимонну, після чого вводять яйце, збите з невеликою кількістю води, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон білий з дрібними пластівцями вареного білку, картопля після варіння зберегла форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремовий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля — м'яка, не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,41	3,78	15,04	103
250	3,01	4,72	18,80	129
300	3,61	5,67	22,56	155

Технологічна карта № 2.10



ЮШКА З ПЕРЛОВОЮ АБО РИСОВОЮ КРУПОЮ ТА ТОМАТОМ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа перлова (ЗП, Г)	40	40	8	8	10	10	12	12
	або крупа рисова (ЗП)	40	40	8	8	10	10	12	12
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
3	Цибуля ріпчаста	48	40	9,6	8	12	10	14,4	12
4	Томатна паста	30	30	6	6	7,5	7,5	9	9
5	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45

2. Супи

7	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
Вихід готової страви, г		1000	200	250	300				

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Г — глютен

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком. Рисову або перлову крупу перебирають, видаляють смітєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності (рис варять впродовж 10 хв, перлову крупу — 25 хв), після чого воду зливають.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену крупу, нарізану картоплю та цибулю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. До юшки додають вершкове масло, сіль, томатну пасту, орегано та варять ще 10–15 хв до повної готовності. Відпускають юшку, посипаючи сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: картопля після варіння зберегла форму нарізки, крупа не розварена; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремова, з червоним відтінком.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом орегано.

Консистенція: в міру густа; картопля та крупа — м'яка, не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Юшка з перловою крупою та томатом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,65	1,84	19,77	105
250	3,31	2,30	24,71	131
300	3,98	2,76	29,66	158

Юшка з рисовою крупою та томатом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,46	1,84	20,12	106
250	3,08	2,30	25,15	133
300	3,69	2,76	30,18	159

Технологічна карта № 2.11



ЮШКА З ПЕРЛОВОЮ АБО РИСОВОЮ КРУПОЮ ТА ТОМАТОМ (БЕЗЛАКТОЗНА)




Категорія: перші страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа перлова (ЗП, Г)	40	40	8	8	10	10	12	12
	або крупа рисова (ЗП)	40	40	8	8	10	10	12	12
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
3	Цибуля ріпчаста	48	40	9,6	8	12	10	14,4	12
4	Томатна паста	30	30	6	6	7,5	7,5	9	9
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Г — глютен

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищують, нарізають середнім кубиком. Цибулю очищують, миють, нарізають кубиком. Рисову або перлову крупу перебирають, видаляють смітєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності (рис варять впродовж 10 хв, перлову крупу — 25 хв), після чого воду зливають.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену крупу, нарізану картоплю та цибулю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. До юшки додають масло гхі, сіль, томатну пасту, орегано та варять ще 10–15 хв до повної готовності. Відпускають юшку, посипаючи сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: картопля після варіння зберегла форму нарізки, крупа не розварена; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремова, з червоним відтінком.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом орегано.

Консистенція: в міру густа; картопля та крупа — м'яка, не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Юшка з перловою крупою та томатом (безлактозна)**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,63	2,38	19,74	110
250	3,28	2,97	24,67	138
300	3,94	3,57	29,61	165

Юшка з рисовою крупою та томатом (безлактозна)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,45	2,37	20,09	111
250	3,06	2,96	25,11	139
300	3,67	3,55	30,13	167

Технологічна карта № 2.12**СУП ГОРОХОВИЙ**

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горох сушений	101	100	20,2	20	25,3	25	30,3	30
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	280	210	56	42	70	52,5	84	63
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	300	210	60	42	75	52,5	90	63
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	323	210	64,6	42	80,8	52,5	96,9	63
	або картопля свіжа з 01.03	350	210	70	42	87,5	52,5	105	63
3	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	або морква свіжа з 01.01	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
4	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
5	Селери корінь (С)	51,5	35	10,3	7	12,9	8,8	15,5	10,5

6	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
7	Чебрець сушений мелений	2,5	2,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
10	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури $+15-17\text{ }^{\circ}\text{C}$. Перед варінням горох заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять у закритому посуді при слабкому безперервному кипінні 1–1,5 год. Після того, як бобові стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх у відварі на 15–20 хв, який потім зливають. Готові бобові протирають через сито або подрібнюють блендером до однорідної пюреподібної маси.

Картоплю миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Моркву та селеру миють, очищають, подрібнюють на крупнофракційній тертці. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком, пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлені моркву, селеру та картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 15–20 хв. Потім додають пасеровану цибулю та попередньо приготоване горохове пюре, продовжують варити суп ще 10–15 хв при помірному кипінні до готовності. За 5 хв до завершення варіння в суп додають сіль і чебрець, при подачі посипають сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп зі шматочками овочів, з розвареним горохом; картопля після варіння зберегла форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: жовтий або зелений в залежності від використаного гороху.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом чебрецю.

Консистенція: в міру густий; картопля — м'яка, не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	5,79	4,53	19,56	142
250	7,24	5,66	24,45	178
300	8,69	6,79	29,34	213

Технологічна карта № 2.13



КВАСОЛЕВА ЮШКА

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	101	100	20,2	20	25,3	25	30,3	30
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
3	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	або морква свіжа з 01.01	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
4	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
5	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
6	Розмарин сушений мелений	2,5	2,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15–17 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасолю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні протягом 1–2 год. Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають.

Картоплю та моркву миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Цибулю очищають,

миють, нарізають кубиком, пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлені моркву та картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 15–20 хв. Потім додають пасеровану цибулю та попередньо відварену квасолю, продовжують варити юшку ще 10–15 хв при помірному кипінні до готовності. За 5 хв до завершення варіння до юшки додають сіль і розмарин, при подачі посипають сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка з квасолею та шматочками овочів; картопля після варіння зберегла форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремова або рожева в залежності від сорту використаної квасолі.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом розмарину.

Консистенція: в міру густа; квасоля та картопля — м'яка, не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	5,77	4,38	18,87	136
250	7,21	5,48	23,58	170
300	8,65	6,57	28,30	204

Технологічна карта № 2.14



ЮШКА БІЛА З ГАЛУШКАМИ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня








№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
2	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	або морква свіжа з 01.01	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
3	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
4	Яйця (Я)	1/2 шт.	20	1/9 шт.	4	1/к шт.	5	1/7 шт.	6
5	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6

2. Супи

6	Орегано сушений мелений	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
	Галушки ТК № 14.20 (Г, МП, Л, Я):	-	150	-	30	-	37,5	-	45
10	Борошно пшеничне цільнозернове (ЗП, Г)	96,5	96,5	19,3	19,3	24,1	24,1	28,9	28,9
11	Яйця (Я)	0,23 шт.	9	0,04 шт.	1,8	0,06 шт.	2,3	0,07 шт.	2,7
12	Сода харчова	0,9	0,9	0,18	0,18	0,23	0,23	0,27	0,27
13	Сіль	0,4	0,4	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12
14	Вода питна для тіста	48	48	9,6	9,6	12	12	14,4	14,4
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю та моркву миють, очищують, нарізають середнім кубиком. Цибулю очищують, миють, нарізають кубиком, пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлені моркву та картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 10–15 хв. Потім додають пасеровану цибулю, сіль, орегано та кріп або петрушку. Тістовий напівфабрикат розкачують в джгут діаметром 1–2 см та нарізають на галушки вагою по 10 г, які закладають до юшки та варять впродовж 10–15 хв до повної готовності. Готові галушки мають спливати на поверхню супу, мати м'яку, пружну, соковиту консистенцію. Готову юшку охолоджують до температури +45–50 °С та при постійному помішуванні вводять збите яйце, інтенсивно перемішують до рівномірного кольору, доводять до кипіння, проварюють ще 5 хв. Готова юшка повинна мати однорідний білий колір.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка зі шматочками овочів та галушками.

Колір: бульйон білий, злегка каламутний; галушки — кремового кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом орегано.

Консистенція: рідка; галушки — м'які, соковиті; овочі — м'які, не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,12	5,28	20,36	149
250	5,15	6,60	25,45	186
300	6,18	7,92	30,54	224



Технологічна карта № 2.15

КАРТОПЛЯНИЙ
КРЕМ-СУП

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	600	450	120	90	150	112,5	180	135
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	643	450	128,6	90	160,7	112,5	192,9	135
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	693	450	138,6	90	173,2	112,5	207,9	135
	або картопля свіжа з 01.03	750	450	150	90	187,5	112,5	225	135
2	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	37,5	30	46,9	37,5	56,3	45
	або морква свіжа з 01.01	200	150	40	30	50	37,5	60	45
3	Цибуля ріпчаста	178,5	150	35,7	30	44,6	37,5	53,6	45
4	Олія	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Мускатний горіх мелений	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, миють, нарізають крупним кубиком і пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. Бульби картоплі миють, очищають, нарізають крупними часточками. Моркву миють, очищають, нарізають на чотири частини. Підготовлені нарізані моркву та

2. Супи

картоплю закладають у киплячу воду і відварюють після закипання впродовж 30–35 хв до повної готовності. Після чого воду зливають, картоплю та моркву підсушують. Варені овочі разом з пасерованою цибулею перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. Температура протирання овочів повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше овочеve пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту овочеvu масу вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гарячу кип'ячену воду або відвар овочевий, додають сіль, мускатний горіх, розтоплене масло вершкове. Суміш ретельно збивають блендером до отримання напіврідкої однорідної маси, проварюють ще 5–7 хв. Подають готову страву, посипаючи зверху сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: кремовий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,76	5,03	21,26	138
250	3,45	6,29	26,58	173
300	4,14	7,55	31,89	207

Технологічна карта № 2.16



КАРТОПЛЯНИЙ КРЕМ-СУП (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	600	450	120	90	150	112,5	180	135
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	643	450	128,6	90	160,7	112,5	192,9	135
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	693	450	138,6	90	173,2	112,5	207,9	135
	або картопля свіжа з 01.03	750	450	150	90	187,5	112,5	225	135
2	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	37,5	30	46,9	37,5	56,3	45
	або морква свіжа з 01.01	200	150	40	30	50	37,5	60	45
3	Цибуля ріпчаста	178,5	150	35,7	30	44,6	37,5	53,6	45
4	Олія	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5

5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Мускатний горіх мелений	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, миють, нарізають крупним кубиком і пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. Бульби картоплі миють, очищають, нарізають крупними часточками. Моркву миють, очищають, нарізають на чотири частини. Підготовлені нарізані моркву та картоплю закладають у киплячу воду і відварюють після закипання впродовж 30–35 хв до повної готовності. Після чого воду зливають, картоплю та моркву підсушують. Варені овочі разом з пасерованою цибулею перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. Температура протирання овочів повинна бути не нижче ніж $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, інакше овочеве пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту овочеву масу вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гарячу кип'ячену воду або відвар овочевий, додають сіль, мускатний горіх, масло гхі. Суміш ретельно збивають блендером до отримання напіврідкої однорідної маси, проварюють ще 5–7 хв. Подають готову страву, посипаючи зверху сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+55\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: кремовий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,74	5,57	21,23	142
250	3,42	6,96	26,53	178
300	4,11	8,35	31,85	213

Технологічна карта № 2.17



МОРКВЯНИЙ КРЕМ-СУП

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
2	Морква свіжа до 01.01	563	450	112,6	90	140,8	112,5	168,9	135
	або морква свіжа з 01.01	600	450	120	90	150	112,5	180	135
3	Олія	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
4	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
5	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
6	Імбир сушений мелений	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
8	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Бульби картоплі миють, очищують, нарізають крупними часточками. Моркву миють, очищують, нарізають на чотири частини. Підготовлені нарізані овочі закладають у киплячу воду і відварюють після закипання впродовж 30–35 хв до повної готовності. Після чого воду зливають, картоплю та моркву підсушують. Варені овочі перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. Температура протирання овочів повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше овочеve пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту овочеву масу вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гарячу кип'ячену воду або відвар овочевий, додають сіль, імбир, олію, розтоплене масло вершкове. Суміш ретельно збивають блендером до отримання напіврідкої однорідної маси, проварюють ще 5–7 хв. Подають готову страву, посипаючи зверху сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: насичено-помаранчевий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,07	4,72	14,88	105
250	2,58	2,90	18,60	131
300	3,11	7,08	22,32	158

Технологічна карта № 2.18**МОРКВЯНИЙ КРЕМ-СУП
(БЕЗЛАКТОЗНИЙ)**

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
2	Морква свіжа до 01.01	563	450	112,6	90	140,8	112,5	168,9	135
	або морква свіжа з 01.01	600	450	120	90	150	112,5	180	135
3	Олія	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
4	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
5	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
6	Імбир сушений мелений	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
8	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000	200	250	300				

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Бульби картоплі миють, очищають, нарізають крупними часточками. Моркву миють, очищають, нарізають на чотири частини. Підготовлені нарізані овочі закладають у киплячу воду і відварюють після закипання впродовж 30–35 хв до повної готовності. Після чого воду зливають, картоплю та моркву підсушують. Варені овочі перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. Температура протирання овочів повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше овочеve пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту овочеву масу вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гарячу кип'ячену воду або відвар овочевий, додають сіль, імбир, олію, масло гхі. Суміш ретельно збивають блендером до отримання напіврідкої однорідної маси, проварюють ще 5–7 хв. Подають готову страву, посипаючи зверху сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сухим кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: насичено-помаранчевий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,06	5,26	14,85	109
250	2,57	6,57	18,56	136
300	3,09	7,89	22,27	164

Технологічна карта № 2.19**СОЧЕВИЧНИЙ СУП-ПЮРЕ**

Категорія: перші страви

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця червона або жовта	151,5	150	30,3	30	37,9	37,5	45,5	45

2	Морква свіжа до 01.01	63	50	12,6	10	15,7	12,5	18,9	15
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	<i>67</i>	<i>50</i>	<i>13,4</i>	<i>10</i>	<i>16,7</i>	<i>12,5</i>	<i>20,1</i>	<i>15</i>
3	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	12,5	18	15
4	Часник свіжий	6,5	5	1,3	1	1,6	1,3	1,9	1,5
5	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
6	Томатний сік	150	150	30	30	37,5	37,5	45	45
	<i>або томатна паста</i>	<i>22,5</i>	<i>22,5</i>	<i>4,5</i>	<i>4,5</i>	<i>5,6</i>	<i>5,6</i>	<i>6,8</i>	<i>6,8</i>
7	Сік лимонний	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
	<i>або кислота лимонна</i>	<i>1,1</i>	<i>1,1</i>	<i>0,22</i>	<i>0,22</i>	<i>0,28</i>	<i>0,28</i>	<i>0,33</i>	<i>0,33</i>
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Паприка мелена	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	500	500	100	100	125	125	150	150
	<i>або відвар овочевий натівфабрикат ТК № 2.1*</i>	<i>500</i>	<i>500</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>125</i>	<i>125</i>	<i>150</i>	<i>150</i>
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені очищені моркву та цибулю дрібно нарізають та пасерують на пательні впродовж 5–7 хв, додають підготовлений подрібнений часник і продовжують пасерування ще 2–3 хв до золотистого кольору овочів. Сочевицю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15–17 °С. Перед варінням сочевицю заливають холодною водою або відваром овочевим, ставлять на сильний нагрів для швидкого доведення до кипіння. Після закипання сочевицю варять протягом 2–3 хв, додають пасеровані овочі, томатний сік (або томатну пасту, розведену в невеликій кількості води пропорційно до закладки соку) і варять при помірному нагріві до повної готовності сочевиці протягом 25–30 хв. Сочевиця має бути м'якою, розвареною до пюреподібного стану. Готову сочевицю з овочами подрібнюють блендером до однорідної консистенції, без грудочок та шматочків овочів. До подрібненої маси додають сіль, паприку, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку), сушену зелень, ретельно перемішують, доводять суп-пюре до кипіння і проварюють протягом 5–7 хв. Готовий суп-пюре відпускають, посипаючи кропом або петрушкою сушеними.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: насичено-помаранчевий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	8,04	4,38	18,91	156
250	10,05	5,48	23,64	195
300	12,06	6,57	28,37	234



Технологічна карта № 2.20

КАПУСНЯК З ГАРБУЗОМ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа перлова (ЗП, Г)	40	40	8	8	10	10	12	12
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	133	100	26,6	20	33,3	25	39,9	30
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	143	100	28,6	20	35,7	25	42,9	30
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	154	100	30,8	20	38,5	25	46,2	30
	або картопля свіжа з 01.03	167	100	33,4	20	41,7	25	50,1	30
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7,2	6	9	7,5	10,8	9
4	Капуста білоголова свіжа	313	250	62,6	50	78,3	62,5	93,9	75
5	Гарбуз свіжий	86	60	17,2	12	21,5	15	25,8	18
6	Олія	25	25	5	5	6,3	6,3	7,5	7,5
7	Лист лавровий	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,07	0,07
8	Мускатний горіх мелений	0,5	0,5	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
9	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевого напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищують, нарізають брусочками. Капусту миють, зачищають та нарізають соломкою. Гарбуз миють, очищують від шкірки, видаляють насіння та нарізають кубиком. Цибулю очищують, миють, нарізають дрібним кубиком і пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. Перлову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у киплячу воду або відвар овочевий і варять при слабкому кипінні впродовж 20 хв. До крупи додають тонко нашатковану капусту, попередньо нарізану картоплю, пасеровану цибулю, гарбуз та варять капусняк при помірному кипінні протягом 15–20 хв до готовності гарбуза. За 5–7 хв до завершення варіння до капусняку додають лист лавровий, мускатний горіх та сіль. Відпускають готовий капусняк, посипаючи сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп середньої густини, овочі після варіння зберегли свою форму.

Колір: кремовий, злегка каламутний.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом мускатного горіха.

Консистенція: в міру густий; крупа, картопля та гарбуз — м'які, не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,33	5,31	13,12	107
250	2,91	6,64	16,40	134
300	3,49	7,96	19,68	161

Технологічна карта № 2.21



ГРЕЧАНА ЮШКА (БЕЗ ЗАСМАЖКИ)

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана (ЗП)	40	40	8	8	10	10	12	12
	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	333	250	67	50	83	62	100	75
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	357	250	71	50	89	62	107	75

2. Супи

2	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	385	250	77	50	96	62	116	75
	або картопля свіжа з 01.03	417	250	83	50	104	62	125	75
	або картопля молода до 1.09	313	250	63	50	78	62	94	75
3	Морква свіжа до 01.01	44	35	9	7	11	9	13	11
	або морква свіжа з 01.01	47	35	10	7	12	9	14	11
4	Цибуля ріпчаста	42	35	9	7	11	9	13	11
5	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
6	Перець духмянний горошком	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
7	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,01	0,01	0,012	0,012
8	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
9	Сіль	2,5	2,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
10	Зелень петрушки свіжої	13	10	2,6	2	3,3	2,4	4	3
	або зелень кропу свіжого	13	10	2,6	2	3,3	2,4	4	3
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу гречану перебирають, промивають спочатку у теплій воді, потім у гарячій воді. Промиту крупу закладають у киплячу воду, варять за слабого кипіння протягом 10–15 хв. Додають подрібнену картоплю, доводять до кипіння (1–2 хв), закладають підготовлені натерту моркву і нарізану дрібно цибулю ріпчасту, варять до готовності при тихому кипінні протягом 20 хв. За 5–7 хв до закінчення варіння додають сіль, спеції, олію. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті впродовж 2 год за температури +75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

З зеленню свіжою або сушеною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон злегка каламутний, овочі не розварені, посипані зеленню.

Колір: золотавий, злегка каламутний бульйон, компоненти зберегли своє забарвлення, часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні.

Смак і запах: овочева, у міру солена.

Консистенція: овочі і крупа — не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,20	2,47	14,98	90
250	2,75	3,09	18,73	113
300	3,30	3,70	22,47	135

Технологічна карта № 2.22



БОГРАЧ ЗАКАРПАТСЬКИЙ БЕЗ М'ЯСА

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	533	400	107	80	133	100	160	120
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	571	400	114	80	143	100	171	120
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	615	400	123	80	154	100	185	120
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	667	400	133	80	167	100	200	120
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	500	400	100	80	125	100	150	120
2	Цибуля ріпчаста	71	60	14	12	18	15	21	18
3	Перець солодкий свіжий	175	140	35	28	44	35	53	42
4	Помідори свіжі	147	140	29	28	37	35	44	42
5	Зелень петрушки свіжої	14	10	2,7	2,0	3,4	2,5	4,1	3,0
6	Перець чорний горошком	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Паприка мелена	0,8	0,8	0,16	0,16	0,20	0,20	0,24	0,24
8	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
9	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	500	500	100	100	125	125	150	150
12	Зелень петрушки свіжої	20	15	4	3	5	4	6	5
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	20	15	4	3	5	4	6	5
	<i>або кріп сушений</i>	0,5	0,5	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв до прозорості. Додають підготовлений нарізаний крупним кубиком з ребром завтовшки 2,5–3 см перець свіжий, припускають у власному соку на середньому вогні до м'якості впродовж 7–12 хв. Перекладають овочеву суміш до каструлі. Додають очищену і нарізану шматками середнього розміру картоплю, заливають гарячою водою за температури +60–70°C, доводять до кипіння і тушкують до напівготовності картоплі при слабкому кипінні впродовж 20–25 хв. Додають подрібнені середнім кубиком з ребром завтовшки 2,5–3 см помідори, солять, закладають прянощі і спеції, перемішують і варять до готовності. За 5 хв до готовності додають сушену зелень або подрібнену підготовлену свіжу зелень.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті впродовж 2 год за температури +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

З зеленню свіжою або сушеною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густий, овочі зберегли форму нарізки.

Колір: овочі зберегли забарвлення.

Смак і запах: насичений овочевий, у міру солоний.

Консистенція: густий; овочі — не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	5,72	3,37	18,18	110
250	7,15	4,22	22,73	137
300	8,57	5,06	27,27	164

Технологічна карта № 2.23



ЮШКА З ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	333	250	67	50	83	63	100	75
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	357	250	71	50	89	63	107	75
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	385	250	77	50	96	63	115	75
	або картопля свіжа з 01.03	417	250	83	50	104	63	125	75
	або картопля молода до 1.09	313	250	63	50	78	63	94	75
2	Цибуля ріпчаста	71	60	14	12	18	15	21	18

3	Морква свіжа до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або морква свіжа після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
4	Горошок зелений свіжоморожений	26	25	5	5	6	6	8	8
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Фенхель сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Кріп сушений	0,1	0,1	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
8	Перець духмяний горошком	0,14	0,14	0,028	0,028	0,035	0,035	0,042	0,042
9	Цибуля зелена сушена мелена	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
10	Петрушка сушена мелена	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
11	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
12	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
	Маса юшки	-	1000	-	200	-	250	-	300
	Для фрикадельок:								
14	Курятина філе	109	75	22	15	27	19	33	23
	або філе індички	101	75	20	15	25	19	30	23
15	Цибуля ріпчаста	15	13	3,1	2,6	3,9	3,3	4,6	3,9
16	Перець чорний мелений	0,01	0,01	0,0013	0,0013	0,0017	0,0017	0,002	0,002
17	Коріандр мелений	0,04	0,04	0,007	0,007	0,009	0,009	0,011	0,011
18	Часник сушений мелений	0,09	0,09	0,018	0,018	0,022	0,022	0,027	0,027
	Маса напівфабрикату	-	156	-	31 (3 шт.)	-	39 (4 шт.)	-	47 (5 шт.)
	Маса відварених фрикадельок	-	117	-	23	-	29	-	35
	Вихід готової страви, г		1000/117		200/23		250/29		300/35

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см, закладають у киплячу воду або відвар овочевий, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі, доводять до кипіння, додають фрикадельки, доводять повторно до кипіння, варять до готовності впродовж 10–12 хв. За 4–5 хв до завершення додають горошок свіжоморожений, сіль, спеції і прянощі.

2. Супи

Для приготування фрикадельок філе птиці без шкіри нарізають на шматки, подрібнюють на м'ясорубці один-два рази. До фаршу додають очищену дрібно січену цибулю, спеції, ретельно перемішують, вибивають, формують кульки масою 8–10 г. Фрикадельки припускають окремо у невеликій кількості води до готовності, кладуть у юшку перед відпусканням.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають юшку разом фрикадельками. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка в міру рідка; фрикадельки — круглої форми; збережена форми нарізки овочів

Колір: рідка частина — кремова, фрикадельки — світло-сірі.

Смак і запах: легка м'ясна, з ароматом пасерованих овочів.

Консистенція: в міру рідка; фрикадельки — м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/23	4,18	4,98	12,22	109
250/29	5,23	6,23	15,27	137
300/35	6,28	7,48	18,33	164



Технологічна карта № 2.24

СУП-ПЮРЕ З ГАРБУЗА З ІМБИРОМ І ГАРБУЗОВИМ НАСІННЯМ

Категорія: перші страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	270	230	54	46	68	57	81	69
	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	213	160	43	32	53	40	64	48
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	213	160	43	32	53	40	64	48
2	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	246	160	49	32	62	40	74	48
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	267	160	53	32	67	40	80	48
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	200	160	40	32	50	40	60	48
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7	6	9	8	11	9
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Селери стебло (С)	53	40	11	8	13	10	16	12
6	Олія	15	15	3	3	4	4	4,5	4,5

7	Масло вершкове (МП, Л)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
8	Імбир сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
9	Карі ніжний мелений	0,3	0,3	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	600	600	120	120	150	150	180	180
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	600	600	120	120	150	150	180	180
12	Ядра насіння гарбузового	15	15	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000	200	250	300				

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



С — селера

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі, гарбуз, очищений від шкірки і без насіння, та стебло селери нарізають однорідним за розміром кубиком. Гарбуз і селеру закладають у киплячу воду або відвар овочевий і варять при слабкому кипінні протягом 7–10 хв, закладають нарізану картоплю і продовжують варити ще 12–15 хв до готовності овочів.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 5–7 хв. Додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння.

За 5–7 хв до завершення варіння до супу додають спеції, сіль, масло. Блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, повторно доводять до кипіння і порціонують.

Відпускають, посипаючи насінням гарбузовим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, посипаючи насінням гарбуза. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, посипаний насінням.

Колір: від жовтого до насиченого помаранчевого залежно від сорту гарбуза.

Смак і запах: насичений овочевий, не виражений гарбузовий.

Консистенція: помірно густий, однорідний, без шматочків непротертих овочів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,38	5,31	10,27	98
250	2,97	6,63	12,84	123
300	3,57	7,96	15,41	147

Технологічна карта № 2.25



ВЕГЕТАРИАНСЬКИЙ ФО

Категорія: перші страви

Походження: в'єтнамська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53	40	67	50	80	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57	40	71	50	86	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	62	40	77	50	92	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	67	40	83	50	100	60
	або картопля молода до 1.09	250	200	50	40	63	50	75	60
2	Цибуля ріпчаста	24	20	5	4	6	5	7	6
3	Морква свіжа до 01.01	49	40	10	8	12	10	15	12
	або морква свіжа після 01.01	53	40	11	8	13	10	16	12
4	Перець свіжий солодкий	38	30	8	6	9	8	11	9
5	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	31	30	6	6	8	8	9	9
7	Кукурудза свіжоморожена	31	30	6	6	8	8	9	9
8	Горошок свіжоморожений	31	30	6	6	8	8	9	9
9	Соус соєвий (СБ)	20	20	4	4	5	5	6	6
10	Олія	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
11	Кориця (паличка)	1,3	1,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
12	Гвоздика (зірочка)	0,02	0,02	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	Бодяк	0,4	0,4	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
14	Імбир сушений мелений	0,1	0,1	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
15	М'ята сушена	0,06	0,06	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
16	Базилік сушений мелений	0,2	0,2	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
17	Вода питна	750	750	150	150	188	188	225	225
	або відвар овочевого відвару напівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	188	188	225	225
18	Локшина скляна ТК № 10.27	-	100		20		25		30
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



С — селера



СБ — соєві боби.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву натирають на крупнофракційну тертку. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. Перець без сім'яної коробки нарізають кубиком завтовшки 0,5–0,7 см або соломкою товщиною 0,3–0,5 см.

На сухій пательні на середньому вогні прогрівають палички кориці, гвоздику, бодян до появи аромату впродовж 3–4 хв, закладають у киплячу воду або відвар овочевий, додають соєвий соус, доводять до кипіння і за тихого кипіння варять впродовж 20–30 хв, видаляють прянощі.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв.

У ароматизовану прянощами рідину закладають картоплю і варять при слабкому кипінні впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі, перець, а також квасолю, кукурудзу, горошок, не розморожуючи, решту спецій і прянощів, доводять суп до кипіння, варять до готовності.

Окремо готують локшину одним із двох способів, представлених у ТК № 10.27.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають суп разом з локшиною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон прозорий, з блискітками жиру на поверхні, овочі та локшина зберегли форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з ароматом прянощів.

Консистенція: помірно густий; нарізка однорідна, овочі і локшина зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,72	1,90	14,65	82
250	2,15	2,38	18,32	102
300	2,58	2,85	21,98	122

Технологічна карта № 2.26



ГУСТИЙ ОВОЧЕВИЙ СУП

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	71	60	14	12	18	15	21	18
	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	133	100	27	20	33	25	40	30
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	133	100	27	20	33	25	40	30

2. Супи

2	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	154	100	31	20	38	25	46	30
	або картопля свіжа з 01.03	167	100	33	20	42	25	50	30
	або картопля молода до 1.09	125	100	25	20	31	25	38	30
3	Цибуля ріпчаста	24	20	5	4	6	5	7	6
4	Морква свіжа до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або морква свіжа після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
5	Селери стебло (С)	27	20	5	4	7	5	8	6
6	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	31	30	6	6	8	8	9	9
7	Кабачок свіжий	56	50	11	10	14	13	17	15
8	Перець солодкий свіжий	38	30	8	6	9	8	11	9
9	Капуста білоголова свіжа	75	60	15	12	19	15	23	18
10	Лимон (сік)	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
	або лимонний сік промислового виробництва	3,3	2	0,7	0,4	0,8	0,5	1,0	0,6
	або лимонна кислота	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
11	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
12	Чебрець сушений мелений	0,1	0,1	0,03	0,02	0,03	0,03	0,04	0,03
13	Карі ніжний мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
14	Лист лавровий	0,15	0,15	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
15	Цибуля зелена сушена мелена	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
16	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
17	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
18	Зелень кропу свіжого	15	15	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі, гарбуз, очищений від шкірки і без насіння, зачищене стебло селери та кабачок зі шкіркою нарізають однорідним за розміром кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см. Капусту нарізають шашечками з ребром завтовшки 2,5–3,5 см. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. Перець без сім'яної коробки нарізають кубиком завтовшки 0,5–0,7 см.

Гарбуз, селеру, закладають у киплячу воду або відвар овочевий і варять при слабкому кипінні протягом 7–10 хв, закладають нарізану картоплю, капусту і продовжують варити ще 12–15 хв до готовності овочів.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв, додають перець, квасолу, не розморожуючи, кабачки і пасерують разом ще 2–3 хв.

Додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння разом з сіллю, спеціями і прянощами. Перед подачею додають лимонний сік. Порціонують, посипаючи дрібно січеною свіжою зеленню кропу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, посипаючи подрібненою зеленню кропу. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, посипаний зеленню кропу.

Колір: притаманний комп онентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий.

Консистенція: помірно густий; нарізка однорідна, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,23	3,18	8,39	66
250	1,54	3,98	10,49	82
300	1,85	4,77	12,59	99



Технологічна карта № 2.27

ОГІРЧАНКА

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа перлова (ЗП, Г)	20	50*	3	10	4	13	5	15
	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	293	220	59	44	73	55	88	66
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	314	220	63	44	79	55	94	66
2	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	338	220	68	44	85	55	102	66
	або картопля свіжа з 01.03	367	220	73	44	92	55	110	66
	або картопля молода до 1.09	275	220	55	44	69	55	83	66
3	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
4	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	або морква свіжа після 01.01	67	50	13	10	17	13	20	15
5	Селери корінь (С)	33	25	7	5	8	6	10	8
6	Огірки квашені	127	70	25	14	32	17	38	21
7	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
8	Хмелі-сунелі	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06



2. Супи

9	Кріп сушений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
10	Перець духмяний горошком	0,1	0,1	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
11	Лавровий лист	0,04	0,04	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
12	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
14	Сметана (МП, Л)	30	30	6	6	8	8	9	9
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відвареної крупи

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  МП — молочні продукти  Л — лактоза
 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу перлову перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою за температури +30–40 °С, потім гарячою водою за температури +55–60 °С, закладають у киплячу воду, відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 25 хв, після чого воду зливають.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв. Окремо припускають огірки у невеликій кількості рідини.

Очищені бульби картоплі, селеру нарізають однорідним кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, закладають у киплячу воду або відвар овочевий разом з відвареною до напівготовності крупою, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі та припущені огірки, варять до готовності. За 5–10 хв до завершення додають сіль, спеції і прянощі. Відпускають разом зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають юшку разом зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий.

Колір: притаманний комп онентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з ароматом квашених огірків.

Консистенція: помірно густа; збережена форми нарізки овочів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,27	3,22	16,86	105
250	2,84	4,03	21,07	132
300	3,41	4,83	25,28	158

Технологічна карта № 2.28

ГАРБУЗОВИЙ СУП З ЯБЛУКАМИ

Категорія: перші страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	353	300	71	60	88	75	106	90
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	293	220	59	44	73	55	88	66
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	293	220	59	44	73	55	88	66
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	338	220	68	44	85	55	102	66
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	367	220	73	44	92	55	110	66
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	275	220	55	44	69	55	83	66
3	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
4	Яблука свіжі	160	120	32	24	40	30	48	36
5	Молоко (МП, Л)	100	100	20	20	25	25	30	30
6	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
7	Імбир сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
8	Кориці мелена	0,4	0,4	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
10	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  С — селера

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі, гарбуз, очищений від шкірки і без насіння, нарізають однорідним кубиком середнього розміру. Гарбуз закладають у киплячу воду або відвар овочевий і припускають при слабкому кипінні впродовж 7–10 хв, закладають нарізану картоплю і продовжують варити ще 12–15 хв до готовності овочів.

Очищені яблука без сім'яної коробки нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Яблука та очищену нарізану дрібно цибулю додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння.

За 5–7 хв до завершення варіння до супу додають спеції, сіль, масло. Блендерують до

2. Супи

однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, вливають гаряче молоко за температури +60–70 °С при постійному помішуванні, повторно доводять до кипіння і порціонують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: від жовтого до насиченого помаранчевого залежно від сорту гарбуза.

Смак і запах: насичений овочевий, з кислинкою.

Консистенція: помірно густий, однорідний, без шматочків непротертих овочів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,30	2,28	15,30	89
250	2,87	2,85	19,13	111
300	3,44	3,42	22,95	133



Технологічна карта № 2.29

ЮШКА З БУРЯКОМ І СОЧЕВИЦЕЮ

Категорія: перші страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця суха	33	70*	7	14	8	18	10	21
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	320	240	64	48	80	60	96	72
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	320	240	64	48	80	60	96	72
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	369	240	74	48	92	60	111	72
3	або картопля свіжа з 01.03	400	240	80	48	100	60	120	72
	або картопля маладо до 1.09	300	240	60	48	75	60	90	72
4	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
5	Морква свіжа до 01.01	44	35	9	7	11	9	13	11
	або морква свіжа після 01.01	47	35	9	7	12	9	14	11
6	Селери корінь (С)	33	25	7	5	8	6	10	8
7	Буряк столовий свіжий до 01.01	77	60**	15	12	19	15	23	18
	або буряк столовий свіжий після 01.01	82	60**	16	12	21	15	25	18
8	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0

8	Чебрець сушений мелений	0,06	0,06	0,012	0,012	0,015	0,015	0,018	0,018
9	Орегано сушений мелений	0,06	0,06	0,012	0,012	0,015	0,015	0,018	0,018
10	Лавровий лист	0,07	0,07	0,015	0,015	0,018	0,018	0,022	0,022
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Вода питна	750	750	150	150	188	188	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1***	750	750	150	150	188	188	225	225
14	Зелень кропу або петрушки свіжої	20	15	4	3	5	4	6	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відвареної сочевиці

** — маса запеченого буряка

*** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Миті буряки запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують, очищують від шкірки та нарізають соломкою завдовжки 3–4 см або натирають на крупнофракційну тертку.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

Перед варінням сочевицю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази. Червону або жовту сочевицю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі при слабкому кипінні впродовж 10–15 хв, зелену — 15–20 хв. Відкидають на сито, звільняючи від зайвої рідини.

Очищені бульби картоплі, селеру нарізають однорідним кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, закладають у киплячу воду або відвар овочевий, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі, буряк, відварену сочевицю, варять до готовності. За 5–10 хв до завершення додають сіль, спеції і прянощі. Порціонують, посипаючи дрібно січеною свіжою зеленню кропу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають юшку разом з січеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка помірно густа.

Колір: червоно-фіолетова.

Смак і запах: з насиченим ароматом овочів.

Консистенція: помірно густа; збережена форми нарізки овочів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,99	2,32	14,45	90
250	3,74	2,90	18,07	112
300	4,49	3,49	21,68	135



Технологічна карта № 2.30

МІНЕСТРОНЕ З
ВЕРМІШЕЛЮ

Категорія: перші страви

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Макаронні вироби з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	23	50*	5	10	6	13	7	15
2	Квасоля біла / кольорова суха	24	50**	5	10	6	13	7	15
3	Цибуля ріпчаста	83	70	17	14	21	18	25	21
4	Морква свіжа до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або морква свіжа після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
5	Селери корінь (С)	107	80	21	16	27	20	32	24
6	Помідори свіжі	74	70	15	14	18	18	22	21
7	Томатна паста	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
8	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	82	80	16	16	21	20	25	24
9	Кабачок свіжий	67	60	13	12	17	15	20	18
10	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
11	Перець чорний мелений	0,07	0,07	0,014	0,014	0,017	0,017	0,021	0,021
12	Розмарин сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
13	Лавровий лист	0,16	0,16	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
14	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
15	Вода питна	750	750	150	150	188	188	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1***	750	750	150	150	188	188	225	225
16	Зелень кропу свіжого	15	15	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відварених макарон

** — маса відвареної квасолі

*** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)

Відхилення до маси порції: ± 3%

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням квасоллю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закипання і заливають повторно гарячою водою.

2-й спосіб: для приготування квасолі без попереднього замочування її заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 15–20 хв на сильному вогні, зливають воду, заливають повторно і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 2,5–3 год до м'якості.

З готової квасолі зливають зайву рідину.

Очищений корінь селери нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см. Очищені кабачки нарізають кубиком з ребром завтовшки 1 см. Очищену моркву нарізають кільцями або півкільцями. Помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. Стручкову квасоллю інспектують і за потреби нарізають стручки завдовжки 3–4 см.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв, додають кабачки та селеру, готують разом ще 5–10 хв, додають помідори, томатну пасту, готують до м'якості помідорів ще 2–3 хв. Пасеровані овочі закладають у киплячу воду або відвар овочевий, доводять до кипіння, варять впродовж 5–7 хв, додають квасоллю стручкову, не розморожуючи, відварену квасоллю, сіль, спеції і прянощі, повторно доводять до кипіння, варять впродовж 3–4 хв.

Макарони всипають в підсолену киплячу воду (на 1 кг макарон 6 л води), варять до напівготовності впродовж 3–5 хв, зливають воду з макарон, додають до супу, доводять до кипіння суп і одразу порціонують, посипаючи дрібно січеною свіжою зеленню кропу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, посипаючи подрібненою зеленню кропу. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп густий, посипаний зеленню кропу.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з кислинкою.

Консистенція: густий; збережена форми нарізки овочів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,33	3,50	18,66	123
250	5,41	4,37	23,32	153
300	6,49	5,25	27,98	184

Технологічна карта № 2.31



ЮШКА З КУКУРУДЗЯНОЮ КРУПОЮ НА ОВОЧЕВОМУ БУЛЬЙОНІ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа кукурудзяна (ЗП)	30	30	6	6	8	8	9	9
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53	40	67	50	80	60
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	286	200	57	40	71	50	86	60
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	308	200	62	40	77	50	92	60
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	333	200	67	40	83	50	100	60
	<i>або картопля мльода до 1.09</i>	250	200	50	40	63	50	75	60
3	Цибуля ріпчаста	71	60	14	12	18	15	21	18
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Куркума мелена	0,06	0,06	0,012	0,012	0,015	0,015	0,018	0,018
6	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
7	Лавровий лист	0,09	0,09	0,018	0,018	0,022	0,022	0,027	0,027
8	Олія	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1 (С)	850	850	170	170	213	213	255	255
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см, закладають у киплячий відвар овочевий разом з промитою кукурудзяною крупою, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 10–12 хв, додають пасеровані овочі, варять до готовності. За 5–10 хв до завершення додають сіль, спеції і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають юшку разом зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка помірно густа.

Колір: жовта.

Смак і запах: з ароматом пасерованих овочів і спецій.

Консистенція: помірно густа; збережена форми нарізки овочів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,14	1,69	16,70	90
250	2,67	2,12	20,88	112
300	3,21	2,54	25,06	135

**Технологічна карта № 2.32****ОВОЧЕВА ЮШКА З
БУЛГУРОМ**

Категорія: перші страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа булгур (ЗП, Г)	40	40	8	8	10	10	12	12
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53	40	67	50	80	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57	40	71	50	86	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	62	40	77	50	92	60
2	або картопля свіжа з 01.03	333	200	67	40	83	50	100	60
	або картопля мала до 1.09	250	200	50	40	63	50	75	60
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7	6	9	8	11	9
4	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	13	10	15	12
	або морква свіжа після 01.01	53	40	11	8	13	10	16	12
5	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
6	Часник сушений мелений	0,1	0,1	0,020	0,020	0,025	0,025	0,030	0,030
7	Перець духмяний горошком	0,08	0,08	0,017	0,017	0,021	0,021	0,025	0,025
8	Лавровий лист	0,16	0,16	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9

2. Супи

10	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см, закладають у киплячу воду або відвар овочевий, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі, через 3–4 хв додають крупу, варять впродовж 15–20 хв до готовності. За 5–10 хв до завершення додають сіль, спеції і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка помірно густа.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий.

Консистенція: помірно густа, збережена форми нарізки овочів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,76	3,32	14,25	95
250	2,19	4,15	17,81	118
300	2,63	4,98	21,38	142

Технологічна карта № 2.33



КУРТБУЛЬЙОН

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
	Хек патранний без голови свіжоморожений (Р)	338	250	68	50	84	63	101	75

1	або хека філе, що випускається промисловістю свіжозаморожене (Р)	278	250	56	50	69	63	83	75
	або минтай патраний без голови свіжозаморожений (Р)	391	250	78	50	98	63	117	75
	або минтай філе, що випускається промисловістю свіжозаморожене (Р)	278	250	56	50	69	63	83	75
Маса примушеної риби		-	203	-	41	-	51	-	61
2	Цибуля ріпчаста	95	80	19	16	24	20	29	24
3	Морква свіжа до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або морква свіжа після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
4	Селери корінь (С)	107	80	21	16	27	20	32	24
5	Оцет	8	8	1,6	1,6	2,0	2,0	2,4	2,4
6	Цукор	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
7	Розмарин сушений (гілочка)	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
8	Перець духмянний горошком	0,16	0,16	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Лавровий лист	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	1200	1200	240	240	300	300	360	360
12	Зелень кропу або петрушки свіжої	20	15	4	3	5	4	6	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток, нарізають шматками завширшки 3–4 см або кубиком завтовшки 1,5–2 см. Коренеплоди ретельно миють і очищають, нарізають крупними шматками, цибулю очищену розрізають навпіл.

У киплячу воду закладають овочі, доводять до кипіння, варять при тихому кипінні впродовж 60 хв. За 5–7 хв до завершення варіння додають оцет, цукор, сіль, лавровий лист, перець духмянний, розмарин. Бульйон проціджують, видаляючи коренеплоди та спеції. У проціджений бульйон додають рибу, доводять до кипіння, знімають піну, варять протягом 10–15 хв до готовності. Порціонують куртбульйон викладаючи шматочки риби, які заливають бульйоном і посипають дрібно січеною зеленню свіжою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 30 хв на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи свіжою січеною зеленню. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки риби, залиті прозорим бульйоном; посипано січеною зеленню.

Колір: рідка частина — прозора, жовта; шматочки риби — світло-сірі.

Смак і запах: в міру солоний, насичений рибний, з ароматом прянощів.

Консистенція: бульйон — рідкий; риба — м'яка, соковита; шматочки зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Куртбульйон з хеком

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	8,46	0,47	3,63	51
250	10,57	0,58	4,54	64
300	12,69	0,70	5,45	77

Куртбульйон з мінтаєм

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	8,81	1,12	3,63	58
250	11,01	1,40	4,54	73
300	13,21	1,67	5,45	87

Технологічна карта № 2.34



ЖУРЕК

Категорія: перші страви

Походження: польська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	40	30	50	38	60	45
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	214	150	43	30	54	38	64	45
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	231	150	46	30	58	38	69	45
	або картопля свіжа з 01.03	250	150	50	30	63	38	75	45
	або картопля молода до 1.09	188	150	38	30	47	38	56	45
2	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
3	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	або морква свіжа після 01.01	80	60	16	12	20	15	24	18
4	Селери корінь (С)	53	40	11	8	13	10	16	12
5	Борошно житнє (ЗП, Г)	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Масло вершкове (МП, Л)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
7	Сметана (МП, Л)	105	105	21	21	26	26	32	32
8	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
10	Петрушка сушена мелена	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
11	Сіль	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
12	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0

13	Курячий бульйон з анісом та спеціями ТК № 2.48	800	800	160	160	200	200	240	240
	в т.ч. м'ясо відварене куряче у складі бульйону	-	160	-	32	-	40	-	48
14	Яйця (Я)	2 шт.	80	2/3 шт.	16	1/2 шт.	20	2/3 шт.	24
Вихід готової страви, г		1000/160/80		200/32/16		250/40/20		300/48/24	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  МП — молочні продукти  Л — лактоза
 С — селера  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Приготовлений за ТК № 2.48 курячий бульйон з анісом та спеціями після проціджування розділяють на дві частини: одна частина має покривати шматочки відвареної курятини, а решта бульйону використовується для приготування супу.

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто впродовж 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури $+15-17\text{ }^{\circ}\text{C}$. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають скибочками відповідно до розміру порції.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, селеру — 0,7–1 см, моркву — 0,5–0,7 см, цибулю дрібно січуть.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–4 хв. Додають моркву і селеру, пасерують разом на середньому вогні ще 5–7 хв.

У киплячий бульйон закладають нарізану картоплю, овочеву пасеровку, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 12–15 хв до готовності.

Готують білу жирову пасеровку: у розтопленому маслі при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв. Пасеровка має бути дуже гладкою і вологою, з глянцеvim блиском — не сухою і не жирною. У готову жирову пасеровку додають холодну сметану за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$, ретельно перемішують віничком до однорідності, розводять бульйоном.

За 5–10 хв до готовності заправляють суп борошняною пасеровкою, додають петрушку, лавровий лист, часник, сіль.

Порціонують, додаючи шматочки відвареного курячого філе та яйця.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75-80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають з відвареною локшиною і шматочками м'яса. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: помірно густий, з блискітками жиру на поверхні; м'ясо — не розварене; яйце — зварене круто.

Колір: рідина — біла, не прозора; м'ясо — світло-сіре; яйця — без синюшності.

Смак і запах: кисломолочний, м'ясний, в міру солоний, з ароматом прянощів та овочів.

Консистенція: помірно густий; овочі зберегли форму нарізки; м'ясо — не розварене, яйце — доведене до готовності.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/32/16	11,45	3,02	11,92	119
250/40/20	14,31	3,77	14,89	149
300/48/24	17,17	4,53	17,87	179

Технологічна карта № 2.35

ТОМАТНИЙ СУП З
КВАСОЛЕЮ

Категорія: перші страви

Походження: польська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля біла суха	14	30*	3	6	3,6	7,5	4,3	9,0
	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	173	130	35	26	43	33	52	39
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	<i>186</i>	<i>130</i>	<i>37</i>	<i>26</i>	<i>46</i>	<i>33</i>	<i>56</i>	<i>39</i>
2	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	<i>200</i>	<i>130</i>	<i>40</i>	<i>26</i>	<i>50</i>	<i>33</i>	<i>60</i>	<i>39</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	<i>217</i>	<i>130</i>	<i>43</i>	<i>26</i>	<i>54</i>	<i>33</i>	<i>65</i>	<i>39</i>
	<i>або картопля мала до 1.09</i>	<i>163</i>	<i>130</i>	<i>33</i>	<i>26</i>	<i>41</i>	<i>33</i>	<i>49</i>	<i>39</i>
3	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	<i>80</i>	<i>60</i>	<i>16</i>	<i>12</i>	<i>20</i>	<i>15</i>	<i>24</i>	<i>18</i>
5	Селери корінь (С)	67	50	13	10	17	13	20	15
6	Помідори свіжі	116	110	23	22	29	28	35	33
7	Томатна паста	20	20	4	4	5	5	6	6
8	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
9	Прованські трави	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
10	Паприка солодка мелена	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Вода питна	650	650	130	130	163	163	195	195
	<i>або відвар овочевого напівфабрикат ТК № 2.1**</i>	<i>650</i>	<i>650</i>	<i>130</i>	<i>130</i>	<i>163</i>	<i>163</i>	<i>195</i>	<i>195</i>
13	Зелень кропу свіжого	15	15	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000	200	250	300				

* — маса відвареної квасолі

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням квасолу ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасолу заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закипання і заливають повторно гарячою водою.

2-й спосіб: для приготування квасолі без попереднього замочування її заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 15–20 хв на сильному вогні, зливають воду, заливають повторно і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 2,5–3 год до м'якості.

З готової квасолі зливають зайву рідину.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву і селери корінь натирають на тертку. Помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають нарізану картоплю, відварюють 12–15 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву і селеру, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв, додають томатну пасту і помідори, готують до м'якості помідорів ще 3–5 хв. Пасеровані овочі, відварену квасолу додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння разом з сіллю, спеціями і прянощами. Блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, повторно доводять до кипіння і порціонують, посипаючи дрібно січеною свіжою зеленню кропу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, посипаючи подрібненою зеленню кропу. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, посипаний зеленню кропу.

Колір: червоний.

Смак і запах: насичений томатний, з кислинкою.

Консистенція: помірно густий, однорідний, без шматочків непротертих овочів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,56	3,31	12,19	88
250	3,20	4,13	15,24	110
300	3,84	4,96	18,28	132

Технологічна карта № 2.36

СУП ПОЛТАВСЬКИЙ З
ГАЛУШКАМИ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	187	140	37	28	47	35	56	42
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	200	140	40	28	50	35	60	42
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	215	140	43	28	54	35	65	42
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	233	140	47	28	58	35	70	42
	<i>або картопля мала до 1.09</i>	175	140	35	28	44	35	53	42
2	Цибуля ріпчаста	59	50	12	10	15	12	18	15
3	Морква свіжа до 01.01	62	50	12	10	16	12	19	15
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	66	50	13	10	17	12	20	15
4	Олія	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
5	Перець духмянний горошком	0,15	0,15	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
7	Корінь петрушки	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
8	Сіль	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
9	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
	Маса супу	-	1000	-	200	-	250	-	300
10	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	30	30	9	9	12	12	15	15
11	Вода питна	43	43	13	13	17	17	22	22
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	43	43	13	13	17	17	22	22
12	Яйця (Я)	1/3 шт.	13	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7
13	Масло вершкове	5	5	1,5	1,5	2,0	2,0	2,5	2,5
14	Олія	3	3	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
15	Сіль	1	1	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса сирих галушок	-	88	-	27	-	35	-	44
	Маса відварених галушок	-	100	-	30 (3 шт.)	-	40 (4 шт.)	-	50 (5 шт.)
Вихід готової страви, г		1000		200/30		250/40		300/50	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  С — селера  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву натирають на крупнофракційну тертку. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають нарізану картоплю, відварюють завтовшки 10–12 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–4 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 4–6 хв. Пасеровані овочі додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння разом з сіллю, спеціями і прянощами, доводять до кипіння, закладають сформовані галушки.

Для приготування галушок у киплячу воду або відвар овочевий додають сіль, масло до розчинення, засипають з постійним помішуванням у кілька етапів борошно, заварюючи тісто, допоки воно не буде легко відходити від стінок каструлі. В охолоджене тісто до температури +50–60 °С додають збиті яйця, вимішують масу. Розкочують тісто у формі ковбасок з діаметром 1–1,5 см, змащуючи руки і поверхню олією, нарізають шматочками масою 7–9 г.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп разом з галушками (3–5 шт. на порцію). Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, галушки однорідні за формою і розміром.

Колір: рідина — кремова з помаранчевими блискітками жиру; галушки — світло-коричневі.

Смак і запах: притаманний овочевій пасеровці.

Консистенція: помірно густий; овочі — м'які, зберегли форму нарізки; галушки — пружні, м'які, пухкі, однорідні за розміром і формою.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/30	1,76	3,08	10,40	77
250/40	2,20	3,85	13,00	96
300/50	2,64	4,61	15,60	115

Технологічна карта № 2.37



РИБНА ЮШКА

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патранний без голови с/м (Р)	155	115	31	23	39	29	47	35
	<i>або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	128	115	26	23	32	29	38	35
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	40	30	50	38	60	45
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	214	150	43	30	54	38	64	45
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	231	150	46	30	58	38	69	45
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	250	150	50	30	63	38	75	45
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	188	150	38	30	47	38	56	45
3	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Кріп або петрушка сушені	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Перець духмяний горошком	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
8	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см. Коренеплоди ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Моркву нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см або натирають на крупнофракційну тертку. Цибулю дрібно січуть.

Цибулю та моркву пасерують з олією 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Після додають рибу, доводять до кипіння, знімають піну, додають пасеровані овочі, варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лавровий лист, перець духмяний, зелень сушену.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву у глибоких супових тарілках. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, шматочки риби зберегли форму.

Колір: рідка частина — кремова, прозора; жир — жовтий; шматочки риби — світло-сірі.

Смак і запах: в міру солена, насичена рибна.

Консистенція: в міру густа; збережена форми нарізки овочів; риба — м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,53	2,34	6,98	66
250	5,66	2,92	8,73	82
300	6,79	3,51	10,47	99

Технологічна карта № 2.38



РИБНИЙ СУП З ТОМАТАМИ

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патранний без голови свіжоморожений (Р)	135	100	27	20	34	25	41	30
	<i>або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	111	100	22	20	28	25	33	30
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	133	100	27	20	33	25	40	30
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	143	100	29	20	36	25	43	30
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	154	100	31	20	38	25	46	30
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	167	100	33	20	42	25	50	30
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	125	100	25	20	31	25	38	30
3	Цибуля ріпчаста	35	30	7	6	9	7	11	9
4	Морква свіжа до 01.01	37	30	7	6	9	7	11	9
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	40	30	8	6	10	7	12	9

2. Супи

5	Селери корінь (С)	67	50	13	10	17	13	20	15
6	Помідори свіжі	32	30	6	6	8	8	9	9
7	Томатна паста	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
8	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
9	Паприка солодка мелена	0,10	0,10	0,020	0,020	0,025	0,025	0,030	0,030
10	Перець духмяний горошком	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
11	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
12	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
14	Зелень кропу або петрушки свіжа	20	15	4	3	5	4	6	5
Вихід готової страви, г		1000	200	250	300				

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см. Коренеплоди ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Селеру та моркву нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см або натирають на крупнофракційну тертку. Цибулю дрібно січуть. Помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,7–1 см.

Цибулю з морквою та селерою пасерують з олією протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів, додають помідори, томатну пасту, пасерують до м'якості помідорів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Після додають рибу, доводять до кипіння, знімають піну, додають пасеровані овочі, варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лавровий лист, перець духмяний, паприку солодку. Готовий суп подають, посипаючи дрібно січеною зеленню свіжою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи свіжою січеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, шматочки риби зберегли форму, посипано січеною зеленню.

Колір: рідка частина — помаранчево-червона; шматочки риби — світло-сірі з червоним відтінком.

Смак і запах: з кислинкою, в міру солоний, насичений рибний.

Консистенція: в міру густий; збережена форми нарізки овочів; риба — м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,06	2,30	5,88	61
250	5,08	2,88	7,35	76
300	6,10	3,46	8,82	91

Технологічна карта № 2.39



БОРЩ З РИБОЮ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	160	120	32	24	40	30	48	36
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	171	120	34	24	43	30	51	36
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	185	120	37	24	46	30	55	36
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	200	120	40	24	50	30	60	36
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	150	120	30	24	38	30	45	36
2	Цибуля ріпчаста	36	30	7	6	9	8	11	9
3	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	67	50	13	10	17	13	20	15
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	88	70	18	14	22	18	26	21
	<i>або буряк столовий свіжий після 01.01</i>	93	70	19	14	23	18	28	21
5	Томатна паста	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
7	Кріп сушений	0,5	0,5	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
8	Перець духмянний горошком	0,08	0,08	0,015	0,015	0,019	0,019	0,023	0,023
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,009	0,009	0,011	0,011	0,013	0,013
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
	Маса борщу, г	-	1000	-	200	-	250	-	300
	Для рибних шматочків:								
12	Минтай патраний без голови (Р)	193	123	39	25	77	49	116	74
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю (Р)</i>	137	123	27	25	55	49	82	74
13	Перець духмянний горошком	0,14	0,14	0,03	0,03	0,06	0,06	0,08	0,08

2. Супи

14	Лавровий лист	0,02	0,02	0,004	0,004	0,007	0,007	0,011	0,011
	Маса припущеної риби	-	100	-	20 (1 шт.)	-	40 (2 шт.)	-	60 (3 шт.)
	Вихід готової страви, г	-		200/20		250/40		300/60	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять два-три надрізи, щоб під час припускання шматки риби не деформувалися. Викладають у посудину в один шар, заливають гарячою водою, щоб рідина покривала рибу на 1/3, додають лавровий лист, перець духмянний, доводять до кипіння, припускають на слабкому вогні, накриваючи кришкою, впродовж 10–15 хв.

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Буряк та моркву нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку. Цибулю дрібно січуть.

Буряк пасерують на 1/2 порції олії впродовж 5–7 хв, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності протягом 15–20 хв.

Моркву та цибулю пасерують на 1/2 порції олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лавровий лист, перець духмянний. Готовий борщ подають зі шматочками припущеної риби.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності борщу — 2 год на марміті за температури +75–80 °С, риби припущеної у бульйоні із закритою кришкою — не більше ніж 25–30 хв.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі шматочками припущеної риби. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки овочів — однорідна, овочі після варіння зберегли форму нарізки, шматочки риби зберегли форму.

Колір: рідка частина — малиново-червона, насичена; шматочки риби — світло-сірі.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний, насичений рибний.

Консистенція: в міру густий; збережена форми нарізки овочів; риба — м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/20	4,80	3,34	7,38	78
250/40	5,99	4,17	9,23	97
300/60	7,19	5,01	11,07	117

Технологічна карта № 2.40



БОРЩ З КУРЯЧИМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	160	120	32	24	40	30	48	36
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	171	120	34	24	43	30	51	36
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	185	120	37	24	46	30	55	36
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	200	120	40	24	50	30	60	36
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	150	120	30	24	38	30	45	36
2	Цибуля ріпчаста	36	30	7	6	9	8	11	9
3	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	67	50	13	10	17	13	20	15
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	88	70	18	14	22	18	26	21
	<i>або буряк столовий свіжий після 01.01</i>	93	70	19	14	23	18	28	21
5	Томатна паста	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
7	Кріп сушений	0,5	0,5	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
8	Перець духмяний горошком	0,08	0,08	0,015	0,015	0,019	0,019	0,023	0,023
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,009	0,009	0,011	0,011	0,013	0,013
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
Для фрикаделок:									
12	Курятина філе	109	75	22	15	27	19	33	23
	<i>або філе індички</i>	101	75	20	15	25	19	30	23
13	Цибуля ріпчаста	15	13	3,1	2,6	3,9	3,3	4,6	3,9
14	Перець чорний мелений	0,01	0,01	0,0013	0,0013	0,0017	0,0017	0,002	0,002
15	Коріандр мелений	0,04	0,04	0,007	0,007	0,009	0,009	0,011	0,011
16	Часник сушений мелений	0,09	0,09	0,018	0,018	0,022	0,022	0,027	0,027
	Маса напівфабрикату	-	156	-	31 (3 шт.)	-	39 (4 шт.)	-	47 (5 шт.)
	Маса відварених фрикаделок	-	117	-	23	-	29	-	35
Вихід готової страви, г		1000/117		200/ 23		250/ 29		300/ 35	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фрикадельок філе птиці без шкіри нарізають на шматки, подрібнюють на м'ясорубці один-два рази. До фаршу додають очищену дрібно січену цибулю, спеції, ретельно перемішують, вибивають, формують кульки масою 8–10 г. Фрикадельки припускають окремо у невеликій кількості води до готовності, кладуть у борщ перед відпусканням.

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Буряк та моркву нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку. Цибулю дрібно січуть.

Буряк пасерують на 1/2 порції олії протягом 5–7 хв, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності впродовж 15–20 хв.

Моркву та цибулю пасерують на 1/2 порції олії 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лавровий лист, кріп та перець духмяний. Готовий борщ подають з фрикадельками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву з фрикадельками по 3–5 шт. на порцію. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки овочів — однорідна, овочі після варіння зберегли форму нарізки, фрикадельки — круглої форми.

Колір: рідка частина — малиново-червона, насичена; фрикадельки — світло-сірі.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний; фрикадельки — насичені м'ясні.

Консистенція: в міру густий; збережена форми нарізки овочів; фрикадельки — м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/23	3,64	5,88	7,74	97
250/29	4,55	7,35	9,68	121
300/35	5,45	8,82	11,61	146

Технологічна карта № 2.41



БОРЩ-КРЕМ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	187	140	37	28	47	35	56	42
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	200	140	40	28	50	35	60	42
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	215	140	43	28	54	35	65	42
	або картопля свіжа з 01.03	233	140	47	28	58	35	70	42
	або картопля молода до 1.09	175	140	35	28	44	35	53	42
2	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
3	Морква столова свіжа до 01.01	50	40	10	8	13	10	15	12
	або морква свіжа після 01.01	53	40	11	8	13	10	16	12
4	Буряк столовий свіжий до 01.01.	100	80	20	16	25	20	30	24
	або буряк столовий свіжий після 01.01.	107	80	21	16	27	20	32	24
5	Томатна паста	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Капуста білоголова свіжа	63	50	13	10	16	13	19	15
7	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
8	Часник сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	830	830	166	166	208	208	249	249
	або відвар овочевої напівфабрикат ТК № 2.1*	830	830	166	166	208	208	249	249
11	Сметана (МП, Л)	40	40	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю і моркву ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком, моркву натирають на тертку, цибулю нарізають кубиком, капусту шинкують.

Буряки миють, запікають зі шкіркою у духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 60–90 хв до повної готовності, очищають від шкірки, нарізають брусочками.

Моркву та цибулю пасерують разом з часником на 1/2 порції олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності ще 7–10 хв.

2. Супи

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, додають капусту, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають запечений буряк і пасеровані овочі, сіль, варять впродовж 7–10 хв до готовності. Блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, повторно доводять до кипіння і порціонують разом зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: помірно густий, однорідний, без шматочків непротертих овочів.

Колір: малиново-червоний, не насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний.

Консистенція: в міру густий, однорідний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,42	3,34	9,12	70
250	1,78	4,18	11,40	88
300	2,13	5,02	13,67	106



Технологічна карта № 2.42

БОРЩ ЗІ СЛИВАМИ ТА ЧЕБРЕЦЕМ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	40	30	50	38	60	45
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	214	150	43	30	54	38	64	45
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	231	150	46	30	58	38	69	45
	або картопля свіжа з 01.03	250	150	50	30	63	38	75	45
	або картопля молода до 1.09	188	150	38	30	47	38	56	45
2	Цибуля ріпчаста	63	50	13	10	16	13	19	15
3	Морква свіжа до 01.01	80	60	16	12	20	15	24	18
	або морква свіжа після 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	120	90	24	18	30	23	36	27
	або буряк столовий свіжий після 01.01	107	90	21	18	27	23	32	27
5	Томатна паста	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5

6	Капуста білоголова свіжа	75	60	15	12	19	15	23	18
7	Сливи свіжі	56	50	11,1	10,0	13,9	12,5	16,7	15,0
	або сливи свіжоморожені без кісточки	50	50	10,0	10,0	12,5	12,5	15,0	15,0
8	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
9	Чебрець сушений мелений	0,05	0,05	0,010	0,010	0,013	0,013	0,015	0,015
10	Перець духмяний горошок	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
13	Сметана (МП, Л)	40	40	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють і очищають. Сливи свіжі миють, видаляють кісточку, нарізають часточками. Сливи свіжоморожені використовують без попереднього розморожування. Капусту шинкують або нарізають шашечками. Картоплю нарізають кубиком або часточками.

Буряк нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку, пасерують на 1/2 порції олії протягом 5–7 хв, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності впродовж 15–20 хв.

Очищені моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку та цибулю січену дрібно пасерують на 1/2 порції олії впродовж 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, додають капусту, сливи, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, чебрець, перець духмяний. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки овочів — однорідна, овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний, з легким ароматом чебрецю.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені; капуста — пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,68	4,36	11,52	90
250	2,10	5,45	14,40	112
300	2,52	6,54	17,28	135

Технологічна карта № 2.43



БОРЩ З БАТАТОМ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Батат свіжий	188	150	38	30	47	38	56	45
2	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	або морква свіжа після 01.01	67	50	13	10	17	13	20	15
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або буряк столовий свіжий після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
4	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
5	Капуста білоголова свіжа	75	60	15	12	18,8	15,0	23	18
6	Томатна паста	15	15	3	3	3,8	3,8	5	5
7	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
8	Часник сушений мелений	0,50	0,50	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
9	Лист лавровий	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
10	Перець духмяний горошок	0,15	0,15	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
13	Сметана (МП, Л)	40	40	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють і очищають.

Буряк нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку, пасерують на 1/2 порції олії протягом 5–7 хв, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності впродовж 15–20 хв.

Очищені моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку та цибулю січену дрібно пасерують разом з часником на 1/2 порції олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо нарізаний кубиком або часточками батат, доводять до кипіння, додають капусту нашинковану або нарізану шашечками, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лист лавровий, перець духмянний. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені; капуста — пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,46	3,28	10,05	76
250	1,83	4,10	12,56	95
300	2,19	4,92	15,08	114

Технологічна карта № 2.44



БОРЩ З СУХОФРУКТАМИ

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	40	30	50	38	60	45
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	214	150	43	30	54	38	64	45
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	231	150	46	30	58	38	69	45
	або картопля свіжа з 01.03	250	150	50	30	63	38	75	45
	або картопля молода до 1.09	188	150	38	30	47	38	56	45

2. Супи

2	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	13	10	15	12
	або морква свіжа після 01.01	53	40	11	8	13	10	16	12
3	Бурак столовий свіжий до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або буряк столовий свіжий після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
4	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
5	Капуста білоголова свіжа	100	80	20	16	25	20	30	24
6	Оцет	8	8	1,6	1,6	2,0	2,0	2,4	2,4
7	Сухофрукти (асорті з груш і яблук сушених)	20	30*	4	6	5	7,5	6	9
8	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
9	Кріп або петрушка сушені	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
10	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
11	Лист лавровий	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
12	Перець духмянний горошок	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
13	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
14	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2,1**	800	800	160	160	200	200	240	240
15	Сметана (МП, Л)	40	40	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса оброблених сухофруктів

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сухофрукти перебирають, видаляють домішки, ретельно промивають у гарячій воді, змінюючи її кілька разів, відкидають на сито, видаляючи залишки води. Розм'якшені сухофрукти нарізають соломкою.

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють, очищають. Бурак нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку, пасерують на 1/2 порції олії впродовж 5–7 хв, додають оцет, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності протягом 15–20 хв.

Очищені моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку та цибулю січену дрібно пасерують разом з часником на 1/2 порції олії впродовж 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками або кубиком картоплю, замочені сухофрукти, доводять до кипіння, додають шинковану капусту і варять при помірному нагріві впродовж 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять протягом 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лист лавровий, перець духмянний, сушені кріп або петрушку. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, притаманний для борщу зі сухофруктами.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені; капуста — пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,47	4,36	12,46	93
250	1,84	5,45	15,58	116
300	2,20	6,54	18,69	139

Технологічна карта № 2.45**ВІШИСУАЗ**

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	738	480	148	96	185	120	222	144
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	800	480	160	96	200	120	240	144
	<i>або картопля молода до 01.09</i>	600	480	120	96	150	120	180	144
2	Цибуля ріпчаста	119	100	24	20	30	25	36	30
3	Молоко (МП, Л)	189	180	38	36	47	45	57	54
4	Масло вершкове (МП, Л)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
5	Олія	10	10	2	2	2,4	2,4	3	3
6	Мускатний горіх мелений	0,30	0,30	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
7	Імбир сушений мелений	0,20	0,20	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
8	Фенхель сушений мелений	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
9	Прованські трави	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
10	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Вода питна	600	600	120	120	150	150	180	180
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	600	600	120	120	150	150	180	180
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують у суміші олії і масла до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4см впродовж 3–5 хв, потім додають її до картоплі і варять ще 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, спеції та прянощі. Наприкінці варіння видаляють лавровий лист, овочеву суміш блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, додають гаряче кип'ячене молоко, масло (консистенцію коригують відваром, у якому варилися овочі), доводять до кипіння, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний молочний, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	3,22	3,92	20,28	128
250	4,03	4,91	25,35	159
300	4,83	5,89	30,43	191

**Технологічна карта № 2.46****ДЮБАРІ**

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжа	827	430	165	86	207	108	248	129
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	<i>512</i>	<i>430</i>	<i>102</i>	<i>86</i>	<i>128</i>	<i>108</i>	<i>154</i>	<i>129</i>
2	Цибуля ріпчаста	179	150	36	30	45	38	54	45

3	Молоко (МП, Л)	316	300	63	60	79	75	95	90
4	Масло вершкове (МП, Л)	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Мускатний горіх мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
7	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
8	Вода питна	300	300	60	60	75	75	90	90
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	300	300	60	60	75	75	90	90
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту цвітну свіжу розбирають на суцвіття, а свіжоморожену, не розморожуючи, закладають у киплячу підсолону воду (3–4 л води на 1 кг капусти), відварюють без кришки до напівготовності, відкидають на друшлаг.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують у суміші олії і масла до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв.

Відварену цвітну капусту, пасеровану цибулю блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, закладають у доведену до кипіння суміш молока з водою або відваром, солять, додають спеції, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння з помішуванням впродовж 5–7 хв, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний молочний, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,29	5,93	10,46	107
250	5,36	7,41	13,08	134
300	6,43	8,90	15,69	161

Технологічна карта № 2.47

СУП КВАСОЛЕВИЙ

Категорія: перші страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля біла суха	86	180*	17	36	21	45	26	54
	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	214	160	43	32	53	40	64	48
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	229	160	46	32	57	40	69	48
2	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	247	160	49	32	62	40	74	48
	або картопля свіжа з 01.03	267	160	53	32	67	40	80	48
	або картопля молода до 1.09	201	160	40	32	50	40	60	48
3	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
4	Морква свіжа до 01.01	81	65	16	13	20	16	24	20
	або морква свіжа після 01.01	87	65	17	13	22	16	26	20
5	Томатна паста	7	7	1	1	2	2	2	2
6	Олія	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
7	Коріандр мелений	0,15	0,15	0,03	0,03	0,04	0,04	0,045	0,045
8	Паприка солодка мелена	0,20	0,20	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	650	650	130	130	163	163	195	195
	або відвар овочевої напівфабрикат ТК № 2.1**	650	650	130	130	163	163	195	195
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* – маса відвареної квасолі

** – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: ± 3%**Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням квасоллю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв

після закипання і заливають повторно гарячою водою.

2-й спосіб: для приготування квасолі без попереднього замочування її заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 15–20 хв на сильному вогні, зливають воду, заливають повторно і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 2,5–3 год до м'якості.

З готової квасолі зливають зайву рідину.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву натирають на тертку. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають нарізану картоплю, відварюють 12–15 хв. Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв, додають томатну пасту, готують ще 2–3 хв. Пасеровані овочі, відварену квасоллю додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння разом з сіллю, спеціями і прянощами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий.

Колір: червоний.

Смак і запах: насичений томатний, з кислинкою.

Консистенція: помірно густий, збережена форми нарізки овочів, квасоля не переварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	8,41	2,26	26,07	153
250	10,51	2,82	32,59	192
300	12,61	3,39	39,10	230

Технологічна карта № 2.48



КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З АНІСОМ ТА СПЕЦІЯМИ

Категорія: перші страви

Походження: азійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Куряче філе	301	286	60	57	75	71	90	86
	Маса відвареного філе	-	200	-	40	-	50	-	60
2	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
3	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	або морква свіжа після 01.01	67	50	13	10	17	13	20	15

2. Супи

4	Перець духмяний горошком	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
5	Лавровий лист	0,08	0,08	0,017	0,017	0,021	0,021	0,025	0,025
6	Аніс (зірочка)	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Фенхель насіння	0,5	0,5	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
8	Чебрець (гілочка)	0,7	0,7	0,14	0,14	0,18	0,18	0,21	0,21
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	1100	1100	220	220	275	275	330	330
Вихід готової страви, г		1000		200/40		250/50		300/60	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівочок, нарізають його на шматочки однакового розміру, заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімаючи піну, варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир, залежно від віку птиці впродовж 40–80 хв. Через 10–20 хв від початку варіння додають очищені овочі, нарізані крупними шматками довільного розміру. За 5–10 хв до кінця додають сіль, прянощі, спеції. Перед порціонуванням проціджують, видаляючи відварені овочі, прянощі і спеції, повторно доводять до кипіння бульйон зі шматочками м'яса.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають процідженим без або з додаванням шматочків м'яса, використаних для приготування бульйону. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон прозорий, з блискітками жиру на поверхні.

Колір: золотавий, світлий, прозорий.

Смак і запах: м'ясний, в міру солоний, з ароматом прянощів та овочів.

Консистенція: рідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/40	13,47	0,87	1,82	68
250/50	16,84	1,08	2,28	85
300/60	20,21	1,30	2,73	102

Технологічна карта № 2.49



КУРЯЧА ЮШКА ЗІ СКЛЯНОЮ ЛОКШИНОЮ

Категорія: перші страви

Походження: азійська кухня 

№ у п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Скляна локшина відварена ТК № 10.27	100	100	20	20	25	25	30	30
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	160	120	32	24	40	30	48	36
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	171	120	34	24	43	30	51	36
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	185	120	37	24	46	30	55	36
	або картопля свіжа з 01.03	200	120	40	24	50	30	60	36
	або картопля молода до 1.09	150	120	30	24	38	30	45	36
3	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	або морква свіжа після 01.01	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Курячий бульйон з анісом та спеціями ТК № 2.48	800	800	160	160	200	200	240	240
	у т.ч. м'ясо відварене куряче у складі бульйону	-	160	-	32	-	40	-	48
Вихід готової страви, г		1000		200/32		250/40		300/48	

Відхилення до маси порцій: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Локшину готують одним із двох способів, описаних у ТК № 10.27.

Приготовлений за ТК № 2.48 курячий бульйон з анісом та спеціями після проціджування розділяють на дві частини: одна частина має покривати шматочки відвареної курятини, а решта бульйону використовується для приготування юшки.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, натерту на крупнофракційну тертку або нарізану дрібним кубиком, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

У киплячий бульйон закладають нарізану картоплю, овочеву пасеровку, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 12–15 хв до готовності. Подають у глибоких столових тарілках, порціонуючи спочатку відвареною курятиною, потім приготовленою локшиною, насамкінець додають юшку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С для бульйону, м'яса в бульйоні і на марміті — не більше ніж 2 год за температури +60–70 °С для локшини.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають з відвареною локшиною і шматочками м'яса. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон прозорий, з блискітками жиру на поверхні, м'ясо і локшина — не розварені.

Колір: рідина — золотава, світла; локшина — біла; м'ясо — світло-сіре.

Смак і запах: м'ясний, в міру солоний, з ароматом прянощів та овочів.

Консистенція: помірно густа, овочі зберегли форму нарізки; м'ясо і локшина — не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/32	11,45	3,02	11,92	119
250/40	14,31	3,77	14,89	149
300/48	17,17	4,53	17,87	179

Технологічна карта № 2.50**ПЕРЛОВИЙ СУП**

Категорія: перші страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа перлова (ЗП, Г)	20	60*	4	12	5	15	6	18
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53	40	67	50	80	60
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	286	200	57	40	71	50	86	60
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	308	200	62	40	77	50	92	60
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	333	200	67	40	83	50	100	60
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	250	200	50	40	63	50	75	60
3	Цибуля ріпчаста	107	90	21	18	27	23	32	27
4	Морква свіжа до 01.01	113	90	23	18	28	23	34	27
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	120	90	24	18	30	23	36	27
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Масло вершкове (МП, Л)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
	<i>або масло гхі ТК № 11.27 (МП)</i>	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
7	Кріп сушений	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,075	0,075
8	Лавровий лист	0,16	0,16	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9

10	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відвареної крупи

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  МП — молочні продукти  Л — лактоза

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу перлову перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою за температури +30–40 °С, потім гарячою водою за температури +55–60 °С, після закладають у киплячу підсолону воду (на 1 кг крупи — 3,2 л води) і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 25–30 хв, зливають залишки води.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, натерту на крупнофракційну тертку або нарізану дрібним кубиком, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену крупу, нарізану картоплю, овочеву пасеровку, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв до готовності. До юшки додають вершкове масло, сіль, варять ще 10–15 хв до повної готовності. Відпускають юшку, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. За 5–10 хв до завершення додають сіль, масло і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманний крупі цього виду.

Консистенція: помірно густий, збережена форми нарізки овочів, крупа не переварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,18	3,03	18,31	108
250	2,72	3,79	22,89	136
300	3,26	4,55	27,46	163

Технологічна карта № 2.51


**ВІШИСУАЗ
(БЕЗЛАКТОЗНИЙ)**




Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	738	480	148	96	185	120	222	144
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	800	480	160	96	200	120	240	144
	<i>або картопля молода до 01.09</i>	600	480	120	96	150	120	180	144
2	Цибуля ріпчаста	119	100	24	20	30	25	36	30
3	Молоко рослинне (вівсяне) (ЗП, Г)	189	180	38	36	47	45	57	54
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
5	Мускатний горіх мелений	0,30	0,30	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
6	Імбир сушений мелений	0,20	0,20	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Фенхель сушений мелений	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
8	Прованські трави	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	600	600	120	120	150	150	180	180
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	600	600	120	120	150	150	180	180
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують у маслі гхі до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв, потім додають її до картоплі і варять ще 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, спеції та прянощі. Наприкінці варіння видаляють лавровий лист, овочеву суміш блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, додають гаряче кип'ячене молоко, масло (консистенцію коригують відваром, у якому варилися овочі), доводять до кипіння, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний, з легким «горіховим» ароматом, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,57	3,65	21,45	127
250	3,21	4,57	26,81	159
300	3,85	5,48	32,17	191

Технологічна карта № 2.52**ВІШИСУАЗ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ,
БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ)**

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.1. по 31.12</i>	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	738	480	148	96	185	120	222	144
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	800	480	160	96	200	120	240	144
	<i>або картопля молода до 01.09</i>	600	480	120	96	150	120	180	144
2	Цибуля ріпчаста	119	100	24	20	30	25	36	30
3	Молоко безлактозне (МП)	189	180	38	36	47	45	57	54
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Мускатний горіх мелений	0,30	0,30	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
6	Імбир сушений мелений	0,20	0,20	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Фенхель сушений мелений	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
8	Прованські трави	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9

2. Супи

11	Вода питна	600	600	120	120	150	150	180	180
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	600	600	120	120	150	150	180	180
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують у маслі гхи до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв, потім додають її до картоплі і варять ще 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, спеції та прянощі. Наприкінці варіння видаляють лавровий лист, овочеву суміш блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, додають гаряче кип'ячене молоко, масло (консистенцію коригують відваром, у якому варилися овочі), доводять до кипіння, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний молочний, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	3,22	4,27	20,27	131
250	4,03	5,33	25,34	163
300	4,83	6,40	30,41	196

Технологічна карта № 2.53



ДЮБАРИ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ, БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ)

Категорія: перші страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжа	827	430	165	86	207	108	248	129
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	<i>512</i>	<i>430</i>	<i>102</i>	<i>86</i>	<i>128</i>	<i>108</i>	<i>154</i>	<i>129</i>
2	Цибуля ріпчаста	179	150	36	30	45	38	54	45
3	Молоко безлактозне (МП)	326	310	65	62	82	78	98	93
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Мускатний горіх мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
6	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
7	Вода питна	300	300	60	60	75	75	90	90
	<i>або відвар овочевої напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	<i>300</i>	<i>300</i>	<i>60</i>	<i>60</i>	<i>75</i>	<i>75</i>	<i>90</i>	<i>90</i>
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера).
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту цвітну свіжу розбирають на суцвіття, а свіжоморожену, не розморожуючи, закладають у киплячу підсолену воду (3–4 л води на 1 кг капусти), відварюють без кришки до напівготовності, відкидають на друшлаг.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з маслом гхі до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв.

Відварену цвітну капусту, пасеровану цибулю блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, закладають у доведену до кипіння суміш молока з водою або відваром, солять, додають спеції, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння з помішуванням впродовж 5–7 хв, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний молочний, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,32	4,79	10,52	97
250	5,41	5,99	13,15	122
300	6,49	7,19	15,77	146

СТРАВИ З КАРТОПЛІ ТА ОВОЧІВ

Овочі та картопля — важливе джерело клітковини. У достатній кількості цей компонент здатен підтримувати баланс корисних кишкових бактерій та вберігати від багатьох хронічних хвороб. Забезпечуючи дитячий раціон клітковиною, можна неабияк загартувати організм іще змалку.

Не всі страви з овочів до смаку дітям, а словами переконати в їх важливості складно. Тому завдання дорослих — приготувати й подати овочі так, щоб дітям було несила відмовитися від такої смакоти.



Технологічна карта № 3.1

ВЕГЕТАРІАНСЬКА
ЗАПІКАНКА

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	129	270*	13	27	15	32	19	41
2	Кукурудза свіжоморожена	273	270	27	27	33	32	41	41
3	Цибуля ріпчаста	179	150	18	15	21	18	27	23
4	Морква свіжа до 01.01	250	200	25	20	30	24	38	30
	або морква свіжа після 01.01	267	200	27	20	32	24	40	30
5	Помідори свіжі	71	68	7	7	9	8	11	10
6	Яйця (Я)	4 шт.	160	2/3 шт.	16	1/2 шт.	19	3/5 шт.	24
7	Сир твердий (МП, Л)	43	40	4	4	5	5	6	6
8	Орегано сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,10	0,10
9	Кмин	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
10	Сіль	3	3	0,27	0,27	0,33	0,33	0,41	0,41
11	Олія	25	25	2,5	2,5	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відвареної квасолі

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза
  МП — молочні продукти
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням квасолі ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасолі заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закипання і заливають повторно гарячою водою.

2-й спосіб: для приготування квасолі без попереднього замочування її заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 15–20 хв на сильному вогні, зливають воду, заливають повторно і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 2,5–3 год до м'якості.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °С у режимі «Пара» впродовж 50 хв до готовності.

З готової квасолі зливають зайву рідину, охолоджують до температури +50–60 °С перед подальшим використанням.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв, охолоджують до температури +50–60 °С перед подальшим використанням.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають прянощі, сіль, натертий сир, перемішують суміш.

Пасеровані овочі, помідори нарізані кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, кукурудзу, не розморожуючи, квасоллю відварену змішують, перекладають у форму для запікання, заливають яєчною сумішшю і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до повного загусання яєчної заливки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками, разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: властиві овочам, запеченим з сиром.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму; заливка — ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,90	6,56	19,69	175
120	11,87	7,87	23,63	210
150	14,84	9,84	29,54	262

Технологічна карта № 3.2



СИРНА ЗАПІКАНКА З БРОКОЛІ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Броколі свіжоморожена	767	690	38	35	58	52	77	69
2	Цибуля ріпчаста	202	170	10	9	15	13	20	17
3	Морква свіжа до 01.01	213	170	11	9	16	13	21	17
	або морква свіжа після 01.01	227	170	11	9	17	13	23	17
4	Яйця (Я)	4 шт.	160	1/5 шт.	8	2/5 шт.	12	2/5 шт.	16
5	Сир твердий (МП, Л)	54	50	3	3	4	4	5	5
6	Паприка солодка мелена	0,8	0,8	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08

3. Страви з картоплі та овочів

7	Часник сушений мелений	0,4	0,4	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
8	Прованські трави	1,0	1	0,05	0,05	0,08	0,08	0,1	0,1
9	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,31	0,31
10	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Броколі, не розморожуючи, розбирають на суцвіття однорідного розміру.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв. До пасеровки додають броколі, не розморожуючи і пасерують разом ще 3–5 хв.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають прянощі і спеції, сіль, натертий сир.

Пасеровані овочі перекладають у форму для запікання, заливають яєчною сумішшю і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до повного загусання яєчної заливки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками, разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: властиві овочам, запеченим з сиром.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму; заливка — ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,68	3,26	3,47	52
75	4,02	4,88	5,20	78
100	5,37	6,51	6,93	104

Технологічна карта № 3.3

КУКУРУДЗЯНА ЗАПІКАНКА
З СИРОМ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кукурудза свіжоморожена	633	620	63	62	76	74	95	93
2	Сир твердий (МП, Л)	75	70	7,5	7	9	8,4	11,3	10,5
3	Яйця (Я)	5 шт.	200	½ шт.	20	⅓ шт.	24	¼ шт.	30
4	Молоко (МП, Л)	200	190	20	19	24	23	30	29
5	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
6	Паприка солодка мелена	0,4	0,4	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
8	Олія	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза
  МП — молочні продукти
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають кип'ячене охолоджене до температури +40–50 °С молоко, сметану, спеції, сіль, натертий сир, перемішують суміш.

У форму для запікання, змащену олією, закладають кукурудзу, не розморожуючи, шаром завтовшки 2–3 см, заливають яєчною сумішшю і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар». до повного загусання яєчної заливки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками, разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.**Смак і запах:** властиві овочам, запеченим з сиром.**Консистенція:** овочі — м'які, зберегли форму; заливка — ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,45	6,87	6,83	120
120	7,74	8,24	8,20	144
150	9,67	10,31	10,25	181

Технологічна карта № 3.4



ЛІТНЯ ЗАПІКАНКА

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Помідори свіжі	768	730	38	37	77	73	92	88
2	Цибуля ріпчаста	83	70	4,2	3,5	8,3	7,0	10,0	8,4
3	Сир твердий (МП, Л)	54	50	2,7	2,5	5,4	5,0	6,5	6,0
4	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, Г, ЗП)	340	340	17	17	34	34	41	41
5	Орегано сушений мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,30	0,30	0,36	0,36
7	Олія	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		50		100		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Помідори нарізають кільцями або півкільцями завтовшки 0,7–1 см, цибулю очищену нарізають кільцями або півкільцями завтовшки 0,2–0,3 см. Сир натирають на крупнофракційну тертку.

У змащену олією форму, промащений шаром соусу 1/3 обсягу, викладають шар помідорів, солять, додають орегано, покривають їх шаром цибулі, змащують соусом у кількості 1/3 загального обсягу, викладають ще один шар помідорів і цибулі, змащують рештою соусу і посипають поверхню натертим сиром.

Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками, разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі частково втратили форму при порціонуванні, сирна скоринка на поверхні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: властиві овочам, запеченим з сиром.

Консистенція: овочі — м'які, частково втратили форму; соус — густий, однорідний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,08	1,87	3,91	39
100	4,16	3,75	7,82	78
120	4,99	4,49	9,38	93

Технологічна карта № 3.5**ЗАПІКАНКА З КАБАЧКАМИ**

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	556	500	56	50	67	60	83	75
2	Цибуля ріпчаста	131	110	13	11	16	13	20	17
3	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	417	300	42	30	50	36	63	45
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	448	300	45	30	54	36	67	45
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	484	300	48	30	58	36	73	45
	або картопля свіжа з 01.03	526	300	53	30	63	36	79	45
4	Яйця (Я)	4 шт.	160	2/3 шт.	16	1/2 шт.	19	3/5 шт.	24
5	Сир твердий (МП, Л)	54	50	5	5	6	6	8	8
6	Прованські трави	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Олія	15	15	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності., охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням, очищують, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1 см.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв.

Миті кабачки, не очищаючи від шкірки та насіння, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1 см.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають прянощі, сіль, сир.

Овочі перекладають у форму для запікання шаром завтовшки 2–3 см, заливають яєчною сумішшю і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до повного загусання яєчної заливки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, порціонуочи шматочками, разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: властиві овочам, запеченим з сиром.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму нарізання; заливка — ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,24	5,06	8,98	97
120	5,08	6,07	10,78	116
150	6,35	7,59	13,47	145

Технологічна карта № 3.6

МЕКСИКАНСЬКА ЛІТНЯ ЗАПІКАНКА З КАБАЧКАМИ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: мексиканська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	333	300	27	24	33	30	43	39
2	Овочева суміш «Мексиканська» свіжоморожена	515	500	41	40	52	50	67	65
3	Сметана (МП, Л)	70	70	6	6	7	7	9	9

4	Томатна паста	30	30	2,4	2,4	3	3	4	4
5	Яйця (Я)	3½ шт.	140	2/7 шт.	11	1/3 шт.	14	1/2 шт.	18
6	Сир твердий (МП, Л)	108	100	9	8	11	10	14	13
7	Паприка солодка мелена	0,5	0,5	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
8	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
9	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
10	Олія	5	5	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		80		100		130	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сметану змішують з томатною пастою.

Миті кабачки, не очищаючи від шкірки та насіння, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1 см, з'єднують з овочевою сумішшю свіжомороженою, не розморожуючи її, додають суміш сметани з томатною пастою, перемішують.

Сир натирають на крупнофракційну тертку. Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають спеції, сіль, сир.

У змащену олією форму для запікання суміш овочів викладають шаром завтовшки 2–3 см, заливають яечною сумішшю і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до повного загусання яечної заливки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: властиві овочам, запеченим з сиром.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму нарізання; заливка — ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	4,88	5,08	5,14	88
100	6,11	6,35	6,42	110
130	7,94	8,25	8,35	144

Технологічна карта № 3.7

КАРТОПЛЯНА
ЗАПІКАНКА

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: польська кухня 

№ з п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	763	550	115	82	168	121	206	148
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	820	550	123	82	180	121	222	148
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	887	550	133	82	195	121	239	148
	або картопля свіжа з 01.03	964	550	145	82	212	121	260	148
2	Горошок свіжоморожений	286	280	43	42	63	62	77	76
3	Цибуля ріпчаста	167	140	25	21	37	31	45	38
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	2/7 шт.	12	4/9 шт.	18	1/2 шт.	22
5	Сметана (МП, Л)	50	50	8	8	11	11	14	14
6	Прованські трави	0,5	0,5	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12
7	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
8	Олія	20	20	3,0	3,0	4,4	4,4	5,4	5,4
Вихід готової страви, г		1000		150		220		270	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза
  МП — молочні продукти
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до напівготовності, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням, очищають, натирають на крупнофракційну тертку.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з 3/4 норми олії до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають прянощі, сіль, сметану.

Натерту картоплю, горошок, попередньо не розморожуючи, і пасеровану цибулю заливають яєчною сумішшю, змішують, викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену рештою олії форму для запікання, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 40–45 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.

Колір: на зрізі — світла, кремова; скоринка — золотиста.

Смак і запах: в міру солоня, насичена овочева.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму нарізання; заливка — ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	5,78	5,92	22,43	163
220	8,48	8,68	32,90	239
270	10,41	10,65	40,37	293

**Технологічна карта № 3.8****ЗАПІКАНКА З ЦВІТНОЇ
КАПУСТИ, РИСУ ТА ШПИНАТУ**

Категорія: страви з картоплі та овочів





Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Шпинат свіжий	164	120	16	12	20	14	28	20
	<i>або шпинат свіжоморожений</i>	200	120	20	12	24	14	34	20
2	Капуста цвітна свіжа	865	450	87	45	104	54	147	77
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	536	450	54	45	64	54	91	77
3	Крупа рисова (ЗП)	120	120	12	12	14	14	20	20
4	Вода питна	255	255	26	26	31	31	43	43
	Маса готової каші	-	340	-	34	-	41	-	58
5	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/5 шт.	8	1/4 шт.	10	1/3 шт.	14
6	Сметана (МП, Л)	60	60	6	6	7	7	10	10
7	Сир твердий (МП, Л)	129	120	13	12	15	14	22	20
8	Часник сушений мелений	0,4	0,4	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
9	Цибуля зелена сушена	1	1	0,10	0,10	0,12	0,12	0,17	0,17
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
11	Олія	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,9	0,9
	Вихід готової страви, г		1000		100		120		170

3. Страви з картоплі та овочів

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С), закладають у киплячу воду і відварюють при тихому кипінні до готовності. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 25–30 хв до готовності. Готовий рис відкидають на сито для видалення зайвої вологи, промивають гарячою кип'яченою водою.

Капусту цвітну розбирають на дрібні суцвіття.

Шпинат свіжоморожений розморожують, відтискають рідину, перед подальшим використанням або шпинат свіжий, миють, перебирають. Підготовлений шпинат нарізають смужками завдовжки 3–4 см і завширшки 0,5–0,7 см.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають прянощі і спеції, сіль, сметану, сир.

Овочі заливають яєчною сумішшю, змішують, викладають шаром 2–3 см у змащену олією форму для запікання, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.

Колір: на зрізі — світла, кремова з темними зеленими шматочками шпинату; скоринка — золотиста.

Смак і запах: властиві запіканці, запеченій з сиром.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму; зерна каші — цілі, не розварені; заливка — ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,22	6,10	11,65	126
120	7,46	7,32	13,98	152
170	10,57	10,37	19,80	215

Технологічна карта № 3.9



ГРЕЦЬКА КАРТОПЛЯНА ЗАПКАНКА

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: грецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1067	800	107	80	160	120	203	152
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	<i>1143</i>	<i>800</i>	<i>114</i>	<i>80</i>	<i>171</i>	<i>120</i>	<i>217</i>	<i>152</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	<i>1231</i>	<i>800</i>	<i>123</i>	<i>80</i>	<i>185</i>	<i>120</i>	<i>234</i>	<i>152</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	<i>1333</i>	<i>800</i>	<i>133</i>	<i>80</i>	<i>200</i>	<i>120</i>	<i>253</i>	<i>152</i>
2	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2,0	2,0	3,0	3,0	3,8	3,8
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/5 шт.	8	2/7 шт.	12	3/8 шт.	15
4	Сир твердий (МП, Л)	65	60	6	6	10	9	12	11
5	Кукурудза свіжоморожена	102	100	10	10	15	15	19	19
6	Сир кисломолочний (МП, Л)	80	80	8	8	12	12	15	15
7	Перець чорний мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
8	Паприка солодка мелена	0,8	0,8	0,08	0,08	0,12	0,12	0,15	0,15
9	Кріп сушений	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
11	Олія	5	5	0,5	0,5	0,8	0,8	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		190	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, додають сіль, закривають кришкою і відварюють або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю додають масло вершкове і сир твердий, натертий на крупнофракційну тертку. До картопляної маси дають кукурудзу, не розморожуючи, сир кисломолочний без протирання, перемішують.

3. Страви з картоплі та овочів

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають прянощі і спеції, сіль.

До картопляної маси за температури +55–60 °С додають яєчну суміш, перемішують, викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену олією форму для запікання, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.

Колір: на зрізі — біла з жовтими шматочками кукурудзи; скоринка — золотиста.

Смак і запах: властиві запіканці, запеченій з сиром.

Консистенція: ніжна, пластична, тримає форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,44	4,67	15,17	121
150	6,65	7,00	22,75	181
190	8,43	8,87	28,82	229



Технологічна карта № 3.10

ГРАТЕН З ЯЙЦЕМ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1067	800	128	96	160	120	203	152
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1143	800	137	96	171	120	217	152
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	1231	800	148	96	185	120	234	152
	або картопля свіжа з 01.03	1333	800	160	96	200	120	253	152
2	Яйця (Я)	4 шт.	160	½ шт.	19	⅓ шт.	24	¼ шт.	30
3	Сир твердий (МП, Л)	81	75	10	9	12	11	15	14
4	Сметана (МП, Л)	75	75	9	9	11	11	14	14
5	Лавровий лист	0,16	0,16	0,02	0,02	0,024	0,024	0,03	0,03
6	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Олія	5	5	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		120		150		190	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі нарізають кільцями завтовшки 0,2–0,3 см, заливають гарячою водою на 0,5–1 см вище ніж поверхня картоплі, солять, додають лавровий лист, відварюють під кришкою або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до напівготовності впродовж 10–15 хв. Після чого зайву рідину зливають, картоплю підсушують.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають сметану, перемішують.

Пластинки картоплі викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену олією форму для запікання, заливають яєчною сумішшю, рівномірно посипають поверхню тертим сиром, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–40 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Гратен» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаної запіканки тримають форму.

Колір: на зрізі — світлий, кремовий; скоринка — золотиста.

Смак і запах: властиві картоплі, запеченій з сиром.

Консистенція: м'який, пружний, тримає форму, форма нарізки збережена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	4,88	5,89	17,29	141
150	6,10	7,36	21,61	176
190	7,73	9,33	27,38	223

Технологічна карта № 3.11**ГРАТЕН З ЯЙЦЕМ
(БЕЗЛАКТОЗНИЙ)**

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 




№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1067	800	128	96	160	120	203	152
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1143	800	137	96	171	120	217	152
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	1231	800	148	96	185	120	234	152
	або картопля свіжа з 01.03	1333	800	160	96	200	120	253	152

3. Страви з картоплі та овочів

2	Молоко рослинне	300	300	36	36	45	45	57	57
3	Яйця (Я)	4 шт.	160	1/2 шт.	19	3/5 шт.	24	3/4 шт.	30
4	Бешамель безглутенова (безлактозна) ТК № 11.12 (МП, ЗП)	50	50	6	6	8	8	10	10
5	Лавровий лист	0,16	0,16	0,02	0,02	0,024	0,024	0,03	0,03
6	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Олія	5	5	0,6	0,6	0,8	0,8	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000	120	150	190				

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі нарізають кільцями завтовшки 0,2–0,3 см, заливають гарячим рослинним молоком, солять, додають лавровий лист, відварюють під кришкою або у пароконвектоматі за температури $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» до напівготовності впродовж 10–15 хв. Після чого молоко зливають для подальшого використання, картоплю підсушують.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають третину охолодженого до температури $+50\text{--}60\text{ }^{\circ}\text{C}$ молока, у якому відварювалася картопля, перемішують.

Пластинки картоплі викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену олією форму для запікання, заливають яєчною сумішшю, рівномірно змащують поверхню соусом, запікають у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 30–40 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Гратен» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаного гратену тримають форму.

Колір: на зрізі — світлий, кремовий; скоринка — золотиста.

Смак і запах: властиві картоплі, запеченій з сиром.

Консистенція: м'який, пружний, тримає форму, форма нарізки збережена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	4,67	3,57	18,26	123
150	5,84	4,46	22,83	154
190	7,39	5,65	28,92	195

Технологічна карта № 3.12



ГРАТЕН З КАПУСТИ БРОКОЛІ ТА ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Броколі свіжоморожена	372	335	37	34	45	40	56	50
2	Капуста цвітна свіжа	644	335	64	34	77	40	97	50
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	399	335	40	34	48	40	60	50
3	Сир твердий (МП, Л)	108	100	11	10	13	12	16	15
4	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, Г, ЗП)	340	340	34	34	41	41	51	51
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Олія	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У капусти свіжої зрізають неїстівну грубу частину ніжки, а свіжоморожену використовують без попереднього розморожування. Капусту розбирають на дрібні суцвіття, заливають соусом, солять і перемішують.

Суміш капусти і соусу викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену олією форму для запікання, рівномірно посипають поверхню натертим сиром, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Гратен» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаного гратену частково тримають форму.

Колір: на зрізі — чергування білого і зеленого кольорів; скоринка — золотиста.

Смак і запах: сирний, з легким ароматом мускатного горіху.

Консистенція: м'який, пружний, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,05	3,78	7,11	71
120	3,66	4,53	8,53	85
150	4,57	5,67	10,67	106



Технологічна карта № 3.13

ПЕЧЕННЯ З ГАРБУЗОМ,
КАРТОПЛЕЮ ТА СЕЛЕРОЮ


Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	529	450	64	54	79	68	101	86
2	Селери корінь (С)	600	450	72	54	90	68	114	86
3	Морква свіжа до 01.01	188	150	23	18	28	23	36	29
	або морква свіжа після 01.01	200	150	24	18	30	23	38	29
4	Цибуля ріпчаста	95	80	11	10	14	12	18	15
5	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	400	300	48	36	60	45	76	57
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	429	300	51	36	64	45	81	57
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	462	300	55	36	69	45	88	57
	або картопля свіжа з 01.03	500	300	60	36	75	45	95	57
6	Кмин	0,3	0,3	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Коріандр мелений	0,2	0,2	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04
8	Куркума	0,5	0,5	0,06	0,06	0,08	0,08	0,10	0,10
9	Часник сушений мелений	0,2	0,2	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
10	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
11	Олія	15	15	2	2	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		120		150		190	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з 2/3 обсягу олії до прозорості на середньому вогні впродовж 3–4 хв.

Очищені картоплю, гарбуз, селеру нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, моркву нарізають скибочками завтовшки 0,3–0,5 см. До нарізаних овочів додають пасеровану цибулю, спеції, прянощі, сіль, усе ретельно перемішують.

Суміш овочів викладають у змащену рештою олії форму для запікання, запікають, накривши кришкою або фольгою, у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 40–50 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна нарізка овочів.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: властивий овочам із легким ароматом прянощів.

Консистенція: овочі — м'які, форма нарізки збережена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	2,35	2,17	15,56	92
150	2,94	2,71	19,45	115
190	3,72	3,44	24,64	146

Технологічна карта № 3.14

ЦВІТНА КАПУСТА, ЗАПЕЧЕНА ПІД БЕШМЕЛЮ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжа	1827	950	91	48	137	71	183	95
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	1131	950	57	48	85	71	113	95
2	Бешамель ТК 11.10 (МП, Л, Г, ЗП)	320	320	16	16	24	24	32	32
3	Орегано сушений мелений	0,3	0,3	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У капусти свіжої зрізають неістівну грубу частину ніжки, а свіжоморожену використовують без попереднього розморожування. Капусту розбирають на дрібні суцвіття, заливають соусом, солять, додають прянощі, перемішують.

Суміш капусти і соусу викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену олією форму для запікання, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запечені суцвіття зберегли форму.

Колір: кремова.

Смак і запах: вершкова, з легким ароматом мускатного горіху.

Консистенція: ніжна, пружна, овочі зберегли форму, соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,70	1,38	4,06	33
75	2,55	2,08	6,10	50
100	3,39	2,77	8,13	66

Технологічна карта № 3.15



КАБАЧКИ В ПАНІРУВАЛЬНИХ СУХАРЯХ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачок свіжий	1493	1000	74,6	50	111,9	75	149,3	100
2	Яйця (Я)	2½ шт.	100	¼ шт.	5	¼ шт.	7,5	¼ шт.	10
3	Сир твердий (МП, Л)	162	150	8,1	7,5	12,1	11,3	16,2	15
4	Борошно пшеничне (ЗП, Г)	100	100	5	5	7,5	7,5	10	10

5	Сухарі пшеничні цільнозернові мелені (ЗП, Г)	120	120	6	6	9	9	12	12
6	Олія	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
8	Вода питна	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки миють, очищають від шкірки, звільняють від насіння і нарізають на стіки завтовшки 1,5–2 см, солять. Кабачки спочатку панірують в борошні, потім у яйцях, збитих з водою, після чого панірують у сухарях, змішаних з тертим сиром твердим. Запаніровані стіки викладають на деко, змащене олією і запікають до утворення золотистої скоринки за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 15–20 хв, доки кабачки стануть м'якими. Консистенція готових кабачків має бути м'якою, соковитою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають кабачки в паніровці на гарнір. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: паніровка міцно тримається на шматочках кабачків.

Колір: золотисті.

Смак і запах: властиві кабачкам, запеченим з сиром.

Консистенція: м'які, скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	3,91	4,09	9,91	93
75	5,86	6,14	14,86	139
100	7,82	8,19	19,82	185

Технологічна карта № 3.16



КАБАЧКИ В ПАНІРУВАЛЬНИХ СУХАРЯХ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)





Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачок свіжий	1493	1000	74,6	50	111,9	75	149,3	100
2	Яйця (Я)	2½ шт.	100	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7,5	1/4 шт.	10
3	Сир твердий (МП, Л)	162	150	8,1	7,5	12,1	11,3	16,2	15
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	101	100	5,1	5	7,6	7,5	10,1	10
	або борошно рисове (ЗП)	101	100	5,1	5	7,6	7,5	10,1	10
5	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	120	120	6	6	9	9	12	12
6	Олія	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
8	Вода питна	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки миють, очищують від шкірки, звільняють від насіння і нарізають на стіки завтовшки 1,5–2 см, солять. Кабачки спочатку панірують в борошні, потім у яйцях, збитих з водою, після чого панірують у сухарях, змішаних з тертим сиром твердим. Запаніровані стіки викладають на деко, змащене олією і запікають до утворення золотистої скоринки за температури +180 °С 15–20 хв, доки кабачки стануть м'якими. Консистенція готових кабачків має бути м'якою, соковитою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають кабачки в паніровці на гарнір. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: паніровка міцно тримається на шматочках кабачків.

Колір: золотисті.

Смак і запах: властиві кабачкам, запеченим з сиром.

Консистенція: м'які, скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	3,67	4,06	10,35	93
75	5,50	6,09	15,53	139
100	7,34	8,12	20,71	185

Технологічна карта № 3.17

ОВОЧІ ПРИПУЩЕНІ З
БЕШАМЕЛЛЮ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	500	400	50	40	60	48	75	60
	або морква свіжа з 01.01	533	400	53,3	40	63,9	48	79,9	60
2	Горошок зелений свіжоморожений	300	300	30	30	36	36	45	45
3	Капуста білокачанна свіжа	250	200	25	20	30	24	37,5	30
4	Бешамель (Г, МП, Л, ЗП) ТК № 11.10	250	250	25	25	30	30	37,5	37,5
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву та капусту нарізають однорідною формою нарізки. Овочі припускають з зеленим горошком до напівготовності та заливають бешамеллю, додають сіль і доводять до готовності протягом 3–5 хв. Подають як гарнір порційно.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+65^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають овочі на гарнір порційно. Температура подачі — $+65^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму нарізки після теплової обробки.

Колір: відповідає овочам, які входять до складу страви.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви з ароматом мускатного горіха.

Консистенція: овочі — соковиті, м'які; соус — однорідний, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,28	1,20	10,66	62
120	3,94	1,44	12,79	74
150	4,92	1,8	15,99	93

Технологічна карта № 3.18



ОВОЧІ ПРИПУЩЕНІ З БЕШАМЕЛЮ БЕЗГЛЮТЕНОВОЮ (БЕЗЛАКТОЗНОЮ)

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	500	400	50	40	60	48	75	60
	або морква свіжа після 01.01	533	400	53,3	40	63,9	48	79,9	60
2	Горошок зелений свіжоморожений	300	300	30	30	36	36	45	45
3	Капуста білокачанна свіжа	250	200	25	20	30	24	37,5	30
4	Бешамель безглютенова (безлактозна) ТК № 11.12 (ЗП, МП)	250	250	25	25	30	30	37,5	37,5
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву та капусту нарізають однорідною формою нарізки. Овочі припускають з зеленим горошком до напівготовності та заливають бешамеллю, додають сіль і доводять до готовності протягом 3–5 хв. Подають як гарнір порційно.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають овочі на гарнір порційно. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму нарізки після теплової обробки.

Колір: відповідає овочам, які входять до складу страви.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви з ароматом мускатного горіха.

Консистенція: овочі — соковиті, м'які; соус — однорідний, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,17	1,28	10,98	63
120	3,80	1,53	13,17	76
150	4,75	1,92	16,47	95

Технологічна карта № 3.19



ОВОЧЕВЕ СОТЕ «ЛІТНЄ»

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	250	200	25	20	30	24	37,5	30
	або морква свіжа після 01.01	267	200	26,7	20	32	24	40	30
2	Цибуля ріпчаста	178,5	150	17,9	15	21,4	18	26,7	22,5
3	Олія	50	50	5	5	6	6	7,5	7,5
	Маса пасерованих овочів	-	215	-	21,5	-	25,8	-	32,3
4	Кабачок свіжий	746	500	74,6	50	89,5	60	111,9	75
5	Перець солодкий свіжий	333	250	33	25	39,6	30	49,5	37,5
6	Томати теплично-парникові свіжі	153	150	15,3	15	18,4	18	22,9	22,5
	або томати ґрунтові свіжі	176,5	150	17,6	15	21,1	18	26,4	22,5
7	Зелень петрушки свіжої	135	100	13,5	10	16,2	12	20,3	15
8	Базилік сушений мелений	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені моркву і цибулю нарізають або натирають на тертці, пасерують з частиною олії. Кабачки, томати, перець солодкий очищають від плодоніжок, ретельно миють та нарізають однаковою формою нарізки. Усі овочі з'єднують, додають сіль, решту олії та базилік, викладають на

3. Страви з картоплі та овочів

деко. Овочевий мікс запікають в духовій шафі до готовності за температури +180 °С або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності. Подають овочеve cote як на гарнір, посипавши дрібно нарізаною петрушкою, так і як теплий салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають овочеve cote як на гарнір, посипавши дрібно нарізаною петрушкою, так і як теплий салат. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі зберегли форму нарізки.

Колір: відповідає овочам, які входять до складу страви.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви із запахом базилику.

Консистенція: соковите, м'яке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,66	5,24	9,08	85
120	1,99	6,29	10,89	102
150	2,49	7,86	13,62	128



Технологічна карта № 3.20

ОВОЧЕВЕ СОТЕ «ОСІННЄ»

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	150	120	15	12	18	14,4	22,5	18
	або морква свіжа після 01.01	160	120	16	12	19,2	14,4	24	18
2	Цибуля ріпчаста	178,5	150	17,9	15	21,4	18	26,7	22,5
3	Олія	50	50	5	5	6	6	7,5	7,5
	Маса пасерованих овочів	-	160	-	16	-	19,2	-	24
4	Кабачок свіжий	447,5	300	44,8	30	53,7	36	67,2	45
5	Баклажан свіжий	353	300	35,3	30	42,3	36	52,9	45
6	Перець солодкий свіжий	333	250	33	25	39,6	30	49,5	37,5
7	Томати теплично-парникові свіжі	153	150	15,3	15	18,4	18	22,9	22,5
	або томати ґрунтові свіжі	176,5	150	17,6	15	21,1	18	26,4	22,5
8	Зелень петрушки свіжої	135	100	13,5	10	16,2	12	20,3	15
9	Базилік сушений мелений	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
	Вихід готової страви, г	1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені моркву і цибулю нарізають або натирають на тертці, пасерують з частиною олії. Кабачки, баклажани, перець очищають від плодоніжок. Баклажани, нарізані однаковими шматочками, замочують у підсоленій воді на 20 хв для видалення притаманного їм гіркокого присмаку, яку потім зливають. Кабачки, томати, перець солодкий ретельно миють та нарізають однаковою формою нарізки. Усі овочі з'єднують, додають сіль, решту олії та базилік, викладають на деко. Овочевий мікс запікають в духовій шафі до готовності за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» до готовності. Подають овочеve соте як на гарнір, посипавши дрібно нарізаною петрушкою, так і як теплий салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.**Спосіб реалізації (подання) споживачу**

Подають овочеve соте як на гарнір, посипавши дрібно нарізаною петрушкою, так і як теплий салат. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** овочі зберегли форму нарізки.**Колір:** відповідає овочам, які входять до складу страви.**Смак і запах:** відповідають продуктам, які входять до складу страви із запахом базиліку.**Консистенція:** соковите, м'яке.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,81	5,2	9,29	85
120	3,17	6,24	11,15	102
150	2,72	7,8	13,94	128

**Технологічна карта № 3.21****ОВОЧЕВЕ РАГУ
З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ****Категорія:** страви з картоплі та овочів**Походження:** італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	18,7	15	22,5	18	28,1	22,5
	або морква свіжа після 01.01	200	150	20	15	24	18	30	22,5
2	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10	14,3	12	17,9	15

3. Страви з картоплі та овочів

3	Олія	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
4	Томатна паста	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
	Маса пасерованих овочів	-	180	-	18	-	21	-	27
5	Кабачок свіжий	149	100	14,9	10	17,9	12	22,4	15
6	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	667	500	66,7	50	80	60	100	75
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	715	500	71,5	50	85,8	60	107,2	75
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	770	500	77	50	92,4	60	115,5	75
	або картопля свіжа з 01.03	834	500	83,4	50	100	60	125,1	75
7	Перець солодкий свіжий	133	100	13,3	10	15,9	12	19,9	15
8	Горошок свіжоморожений	200	200	20	20	24	24	30	30
9	Зелень петрушки свіжої	27	20	2,7	2	3,2	2,4	4	3
10	Хмелі-сунелі	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
11	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
12	Вода питна	200	200	20	20	24	24	30	30
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	200	200	20	20	24	24	30	30
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені очищені та вимиті моркву і цибулю ріпчасту нарізають однорідною формою нарізки або натирають на тертці, пасерують з 1/2 порції олії та томатною пастою. Кабачки, перець ретельно миють, очищують та нарізають однорідною формою нарізки. Очищену картоплю нарізають шматочками однорідної форми нарізки (кубиками, часточками). Усі овочі з'єднують, додають горошок свіжоморожений, сіль, решту олії, хмелі-сунелі. Овочевий мікс перемішують, викладають на деко, додають воду або відвар овочевий і тушкують в духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 30–40 хв до готовності або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» до готовності. Подають овочеve рагу на гарнір, посипавши дрібно нарізаною петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають овочеve рагу з горошком на гарнір, посипавши дрібно нарізаною петрушкою. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після теплової обробки зберегли форму нарізки.

Колір: відповідає овочам, які входять до складу страви.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви з ароматом хмелі-сунелі.

Консистенція: соковите, м'яке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,76	3,30	15,69	100
120	3,31	3,96	18,82	120
150	4,14	4,95	23,53	150

Технологічна карта № 3.22



ВЕГЕТАРІАНСЬКИЙ ЗАКРИТИЙ ПИРІГ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	733	550	73,3	55	146,6	110	183,3	137,5	219,9	165
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	786	550	78,6	55	157,2	110	196,5	137,5	235,8	165
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	846	550	84,6	55	169,2	110	211,5	137,5	253,8	165
	або картопля свіжа з 01.03	917	550	91,7	55	183,4	110	229,3	137,5	275,1	165
2	Морква свіжа до 01.01	125	100	12,5	10	25	20	31,3	25	37,5	30
	або морква свіжа після 01.01	133	100	13,3	10	26,6	20	33,3	25	39,9	30
3	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10	23,8	20	29,8	25	35,7	30
4	Часник свіжий	6,5	5	0,6	0,5	1,3	1	1,6	1,3	1,9	1,5
5	Сочевниця червона або жовта	182	180	18,2	18	36,4	36	45,5	45	54,6	54
6	Олія	20	20	2	2	4	4	5	5	6	6
7	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	4	4	5	5	6	6
8	Томатна паста	25	25	2,5	2,5	5	5	6,3	6,3	7,5	7,5
9	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,15	0,15	0,3	0,3	0,37	0,37	0,45	0,45
10	Перець чорний мелений	1,5	1,5	0,15	0,15	0,3	0,3	0,37	0,37	0,45	0,45
11	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		1000		100		200		250		300	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сочевицю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15–17 °С. Перед варінням сочевицю заливають холодною водою, ставлять на сильний нагрів для швидкого доведення до кипіння. Коли рідина закипить, зменшують нагрів до середнього рівня і відварюють сочевицю до напівготовності протягом 15–20 хв.

Очишені бульби картоплі заливають гарячою водою, закривають кришкою і відварюють або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю додають 1/2 порції солі, масло вершкове та 1/2 порції орегано. Суміш ретельно збивають до отримання пишної однорідної маси. Цибулю очищають, миють, дрібно нарізають та пасерують на олії протягом 3–5 хв, додають попередньо очищену і подрібнену на дрібнофракційній тертці моркву і пасерують овочі ще 5–7 хв до золотистого забарвлення. До пасерованих овочів додають томатну пасту, розтовчений часник, попередньо відварену сочевицю та невелику кількість води і тушкують 10–15 хв. До сочевиці з овочами додають сіль, перець чорний мелений та орегано, тушкують 1–2 хв. Потім масу викладають у форму або деко з високими бортами, рівномірно розрівнюючи поверхню, зверху рівномірним шаром викладають картопляне пюре, поверхню розрівнюють. Пиріг запікають у попередньо розігрітій духовій шафі за температури +180 °С протягом 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до появи рум'яної скоринки. Готовий пиріг порціонують та відпускають, за бажанням посипають сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Вегетаріанський пиріг нарізають на порції квадратної або прямокутної форми, за бажанням посипають сушеною зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пиріг нарізаний шматочками однакової форми, на поверхні рум'яна скоринка, без тріщин.

Колір: золотистий, на розрізі — білий та червоний шари.

Смак і запах: властивий тушкованим овочам та сочевиці, з ароматом томатів та орегано.

Консистенція: соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,99	3,88	21,46	150
200	11,98	7,76	42,92	300
250	14,97	9,70	53,65	375
300	17,97	11,64	64,38	450

Технологічна карта № 3.23



ВЕГЕТАРІАНСЬКИЙ ЗАКРИТИЙ ПИРІГ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	733	550	73,3	55	146,6	110	183,3	137,5	219,9	165
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	786	550	78,6	55	157,2	110	196,5	137,5	235,8	165
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	846	550	84,6	55	169,2	110	211,5	137,5	253,8	165
	або картопля свіжа з 01.03	917	550	91,7	55	183,4	110	229,3	137,5	275,1	165
2	Морква свіжа до 01.01	125	100	12,5	10	25	20	31,3	25	37,5	30
	або морква свіжа після 01.01	133	100	13,3	10	26,6	20	33,3	25	39,9	30
3	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10	23,8	20	29,8	25	35,7	30
4	Часник свіжий	6,5	5	0,6	0,5	1,3	1	1,6	1,3	1,9	1,5
5	Сочевиця червона або жовта	182	180	18,2	18	36,4	36	45,5	45	54,6	54
6	Олія	20	20	2	2	4	4	5	5	6	6
7	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	20	20	2	2	4	4	5	5	6	6
8	Томатна паста	25	25	2,5	2,5	5	5	6,3	6,3	7,5	7,5
9	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,15	0,15	0,3	0,3	0,37	0,37	0,45	0,45
10	Перець чорний мелений	1,5	1,5	0,15	0,15	0,3	0,3	0,37	0,37	0,45	0,45
11	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		1000		100		200		250		300	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сочевицю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1%) і промивають у холодній проточній воді за температури +15–17 °С. Перед варінням сочевицю заливають холодною водою, ставлять на сильний нагрів для швидкого доведення до кипіння. Коли рідина закипить, зменшують нагрів до середнього рівня і відварюють сочевицю до напівготовності впродовж 15–20 хв.

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, закривають кришкою і відварюють або пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд.

3. Страви з картоплі та овочів

У гарячу протерту картоплю додають 1/2 порції солі, масло гхі та 1/2 порції орегано. Суміш ретельно збивають до отримання пишної однорідної маси. Цибулю очищають, миють, дрібно нарізають та пасерують на олії протягом 3–5 хв, додають попередньо очищену і подрібнену на дрібнофракційній тертці моркву і пасерують овочі ще 5–7 хв до золотистого забарвлення. До пасерованих овочів додають томатну пасту, розтовчений часник, попередньо відварену сочевицю та невелику кількість води і тушкують протягом 10–15 хв. До сочевиці з овочами додають сіль, перець чорний мелений та орегано, тушкують протягом 1–2 хв. Потім масу викладають у форму або деко з високими бортами, рівномірно розрівнюючи поверхню, зверху рівномірним шаром викладають картопляне пюре, поверхню розрівнюють. Пиріг запікають у попередньо розігрітій духовій шафі за температури +180 °С протягом 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до появи рум'яної скоринки. Готовий пиріг порціонують та відпускають, за бажанням посипають сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Вегетаріанський пиріг нарізають на порції квадратної або прямокутної форми, за бажанням посипають сушеною зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пиріг нарізаний шматочками однакової форми, на поверхні рум'яна скоринка, без тріщин.

Колір: золотистий, на розрізі — білий та червоний шари.

Смак і запах: властивий тушкованим овочам та сочевиці, з ароматом томатів та орегано.

Консистенція: соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,98	2,43	21,43	154
200	11,96	4,86	42,86	308
250	14,95	6,07	53,57	385
300	17,94	7,29	64,29	462

Технологічна карта № 3.24



НЬОКІ (КАРТОПЛЯНІ ГАЛУШКИ)

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	825	619,0	82,5	61,9	99,0	74,3	123,8	92,9
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	884	619,0	88,4	61,9	106,1	74,3	132,6	92,9
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	952	619,0	95,2	61,9	114,3	74,3	142,8	92,9

	або картопля свіжа з 01.03	1032	619,0	103,2	61,9	123,8	74,3	154,8	92,9
	Маса відвареної картоплі	-	600	-	60	-	72	-	90
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	300	300	30	30	36	36	45	45
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/3 шт.	8	1/4 шт.	9,6	1/3 шт.	12
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
5	Вода питна	2300	2300	230	230	276	276	345	345
	Маса відварених галушок	-	980	-	98	-	117,6	-	147
6	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, закривають кришкою і відварюють або у пароконвектоматі за температури $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» до готовності. Після цього зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. До товченої картоплі додають борошно, яйця, сіль і добре перемішують. З картопляної маси формують невеликі кульки діаметром 2 см та злегка притискають зверху виделкою. Галушки відварюють до готовності в підсоленій киплячій воді протягом 5 хв або у пароконвектоматі за обраної програми «Вареники» чи за температури $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» до готовності. Готові ньокі заправляють розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають картопляні ньокі на гарнір, поливши розтопленим маслом вершковим. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: ньокі однакової форми, не розварені.

Колір: кремові.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви.

Консистенція: м'які, пружні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,87	3,28	29,39	176
120	7,04	3,94	35,27	211
150	8,80	4,92	44,08	264

Технологічна карта № 3.25



БЕЗГЛЮТЕНОВІ ТА БЕЗЛАКТОЗНІ НЬОКІ (КАРТОПЛЯНІ ГАЛУШКИ)




Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	825	619,0	82,5	61,9	99,0	74,3	123,8	92,9
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	884	619,0	88,4	61,9	106,1	74,3	132,6	92,9
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	952	619,0	95,2	61,9	114,3	74,3	142,8	92,9
	або картопля свіжа з 01.03	1032	619,0	103,2	61,9	123,8	74,3	154,8	92,9
	Маса відвареної картоплі	-	600	-	60	-	72	-	90
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	303	300	30,3	30	36,4	36	45,5	45
	або борошно рисове (ЗП)	303	300	30,3	30	36,4	36	45,5	45
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/5 шт.	8	1/4 шт.	9,6	1/3 шт.	12
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
5	Вода питна	2300	2300	230	230	276	276	345	345
	Маса відварених галушок	-	980	-	98	-	117,6	-	147
6	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти
  Я — яйця
  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, закривають кришкою і відварюють або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності. Після цього зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. До товченої картоплі додають попередньо просіяне борошно, яйця, сіль і добре перемішують. З картопляної маси формують невеликі кульки діаметром 2 см та злегка притискають зверху виделкою. Галушки відварюють до готовності в підсоленій киплячій воді протягом 5 хв або у пароконвектоматі за обраної програми «Вареники» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності. Готові ньокі заправляють маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають картопляні ньокі на гарнір, поливши маслом гхі. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** ньокі однакової форми, не розварені.**Колір:** кремові.**Смак і запах:** відповідають продуктам, які входять до складу страви.**Консистенція:** м'які, пружні, соковиті.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,41	3,60	32,03	179
120	5,29	4,32	38,43	215
150	6,61	5,40	48,04	269

Технологічна карта № 3.26**ГАРБУЗОВА ЛАЗАНЬЯ****Категорія:** страви з картоплі та овочів**Походження:** італійська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	541	460	54	46	65	55	76	64
2	Морква свіжа до 01.01	163	130	16	13	20	16	23	18
	або морква свіжа після 01.01	173	130	17	13	21	16	24	18
3	Цибуля ріпчаста	167	140	17	14	20	17	23	20
4	Сир твердий (МП, Л)	97	90	10	9	12	11	14	13
5	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, Г, ЗП)	270	270	27	27	32	32	38	38
6	Олія	15	15	1,5	1,5	1,8	1,8	2,1	2,1
Вихід готової страви, г		1000		100		120		140	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищений гарбуз нарізають слайсами завтовшки 0,3–0,4 см, викладають на пергамент або змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв до напівготовності (час приготування буде відрізнятись залежно від сорту гарбуза).

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв, охолоджують до

3. Страви з картоплі та овочів

температури +50–60 °С перед подальшим використанням.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

У змащену олією форму для запікання викладають пластинки гарбуза в один шар, поверх викладають шар овочевої пасеровки, промащують соусом, посипають натертим сиром, повторюють тричі. Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Гратен» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, нарізаючи порційними шматочками. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки частково втратили форму.

Колір: помаранчева.

Смак і запах: насичена овочева, з вершково-сирним ароматом.

Консистенція: овочі — м'які, соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,95	4,16	7,75	74
120	2,34	4,99	9,30	88
140	2,72	5,82	10,85	103

Технологічна карта № 3.27



ПУДИНГ З ОВОЧАМИ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	144	140	14,4	14	17,3	16,8	21,6	21
2	Морква свіжа до 01.01	425	340	43	34	51	41	64	51
	або морква свіжа після 01.01	453	340	45	34	54	41	68	51
3	Цибуля ріпчаста	190	160	19	16	23	19	29	24
4	Капуста цвітна свіжа	269	140	27	14	32	17	40	21
	або капуста цвітна свіжоморожена	165	140	16	14	20	17	25	21
5	Сир твердий (МП, Л)	75	70	8	7	9	8	11	11
6	Яйця (Я)	5½ шт.	220	⅓ шт.	22	⅔ шт.	26	⅓ шт.	33

7	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	60	60	6	6	7	7	9	9
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
9	Олія	15	15	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 3–4 хв.

Очищену моркву нарізають дрібним кубиком завтовшки 0,3–0,5 см.

У капусти свіжої зрізають неїстівну грубу частину ніжки, а свіжоморожену використовують без попереднього розморожування. Капусту розбирають на дрібні суцвіття.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

До цибулевої пасеровки додають моркву, квасолю, не розморожуючи, капусту, ячні жовтки, борошно, сіль, сир і перемішують масу. Останніми вводять збиті у пишну піну білки і обережно перемішують масу, щоб не зруйнувати ніжну, пухку структуру.

У змащену олією форму для запікання викладають суміш, шаром завтовшки 3–4 см, запікають у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, нарізаючи порційними шматочками. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки зберігають форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий.

Консистенція: м'який, ніжний, пухкий, пружний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,13	5,34	10,44	108
120	6,15	6,41	12,53	130
150	7,69	8,01	15,67	162

Технологічна карта № 3.28



КАРТОПЛЯ В «ЖАКЕТІ»

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	950	760*	124	99	152	122	190	152
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1013	760*	132	99	162	122	203	152
2	Горошок свіжоморожений	82	80	10,6	10,4	13,1	12,8	16,3	16
3	Цибуля ріпчаста	107	90	14	12	17	14	21	18
4	Морква свіжа до 01.01	113	90	15	12	18	14	23	18
	або морква свіжа після 01.01	120	90	16	12	19	14	24	18
5	Сир твердий (МП, Л)	54	50	7	6,5	8,6	8	10,8	10
6	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Олія	15	15	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		130		160		200	

* — запечена цілком у шкiрці
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з 3/4 норми олії до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву, натерту на крупнофракційну тертку, пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв. Додають горошок, не разморожуючи, пасерують разом на середньому вогні ще 2–3 хв.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

Миту картоплю у шкiрці проколюють по всій поверхні, обгортають фольгою, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 60–90 хв або у пароконвектоматі за обраного режиму «Печена картопля» до готовності (час приготування залежить від розміру і сорту картоплі). У гарячих (за температури не нижче ніж +80 °С), доведених до готовності бульбах зрізають верхню частину, обережно, щоб не порушити оболонку, виймають м'якоть, залишаючи стінки завтовшки 1–1,5 см.

Видалену м'якоть протирають у гарячому стані за температури не нижче ніж +80 °С, додають підготовлені овочі, 2/3 обсягу натертого сиру, сіль, ретельно перемішують масу і начиняють нею картопляні оболонки, поверх начинку посипають рештою сиру, викладають на деко, змащене рештою олії і запікають у розігрітій до температури +200 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, порціонуючи цілком разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульби тримають форму, золотава скоринка.

Колір: на зрізі — світла, кремова, притаманна компонентам, що входять до складу страви; скоринка — золотиста.

Смак і запах: властиві картоплі, запеченій з сиром.

Консистенція: овочі — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
130	3,00	3,35	20,86	123
160	3,69	4,12	25,67	152
200	4,62	5,16	32,09	190

**Технологічна карта № 3.29****КАРТОПЛЯ, ТУШКОВАНА З КМИНОМ І КУКУРУДЗОЮ**

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	960	720	144	108	163	122	202	151
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	<i>1029</i>	<i>720</i>	<i>154</i>	<i>108</i>	<i>175</i>	<i>122</i>	<i>216</i>	<i>151</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	<i>1108</i>	<i>720</i>	<i>166</i>	<i>108</i>	<i>188</i>	<i>122</i>	<i>233</i>	<i>151</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	<i>1200</i>	<i>720</i>	<i>180</i>	<i>108</i>	<i>204</i>	<i>122</i>	<i>252</i>	<i>151</i>
2	Цибуля ріпчаста	143	120	21	18	24	20	30	25
3	Кукурудза свіжоморожена	143	140	21	21	24	24	30	29
4	Вершки кулінарні (МП, Л)	140	140	21	21	24	24	29	29
5	Вода питна	140	140	21	21	24	24	29	29
6	Карі ніжний мелений	0,8	0,8	0,12	0,12	0,14	0,14	0,17	0,17
7	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Олія	10	10	1,5	1,5	1,7	1,7	2,1	2,1
Вихід готової страви, г		1000		150		170		210	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі нарізають брусочками завтовшки 0,7–1 см та завдовжки 2,5–3,5 см, заливають гарячою водою на 0,5–1 см вище ніж поверхня картоплі, відварюють під кришкою або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до напівготовності впродовж 10–15 хв. Після чого зайву рідину зливають, картоплю підсушують.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають кукурудзу, не розморожуючи, пасерують разом на середньому вогні ще 4–5 хв. До пасеровки додають картоплю, заливають вершками, додають воду, сіль, карі ніжний, перемішують, доводять до кипіння і тушкують на слабкому вогні впродовж 15–20 хв до готовності картоплі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, порціонуючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки однорідна, збережена.

Колір: блідо-жовта.

Смак і запах: насичена вершкова.

Консистенція: овочі — м'які, пружні; соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	3,61	4,41	23,33	147
170	4,09	5,00	26,44	167
210	5,05	6,17	32,66	206

Технологічна карта № 3.30**МОРКВА З КУРКУМОЮ**

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	1500	1200	75	60	113	90	150	120
	або морква свіжа після 01.01	1600	1200	80	60	120	90	160	120
2	Куркума	1,8	1,8	0,09	0,09	0,14	0,14	0,18	0,18
3	Карі ніжний мелений	1,0	1	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10

4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,30	0,30
5	Олія	45	45	2,3	2,3	3,4	3,4	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену моркву нарізають брусочками завдовжки 3–4 см з перерізом 0,5–0,7 см, додають олію, сіль, спеції і прянощі, ретельно перемішують і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 40–50 хв або готують у пароконвектоматі за обраною програми готування «Смажіння» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки однорідна, збережена.

Колір: помаранчева.

Смак і запах: насичена овочева з прянощами.

Консистенція: м'яка, але пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,78	2,31	5,04	41
75	1,17	3,46	7,56	61
100	1,56	4,62	10,08	81



Технологічна карта № 3.31

ПЮРЕ З ОВОЧАМИ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1260	945	107	80	164	123	202	151
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1350	945	115	80	176	123	216	151
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	1454	945	124	80	189	123	233	151

3. Страви з картоплі та овочів

	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	1575	945	134	80	205	123	252	151
2	Молоко (МП, Л)	58	55	4,9	4,7	7,5	7,2	9,3	8,8
3	Масло вершкове (МП, Л)	15	15	1,3	1,3	2,0	2,0	2,4	2,4
4	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,39	0,39	0,48	0,48
	Маса пюре	-	944	-	80	-	123	-	151
5	Горошок свіжоморожений	112	110	9,5	9,4	14,6	14,3	18,0	17,6
6	Цибуля ріпчаста	131	110	11	9	17	14	21	18
7	Морква свіжа до 01.01	138	110	12	9	18	14	22	18
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	147	110	12	9	19	14	23	18
8	Олія для пасерування	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,6	1,6
	Маса начинки	-	231	-	20	-	30	-	37
9	Сир твердий (МП, Л)	59	55	5,0	4,7	7,7	7,2	9,5	8,8
10	Олія	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		85		130		160	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, додають сіль, закривають кришкою і відварюють або у пароконвектоматі за температури $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю додають масло вершкове, гаряче кип'ячене молоко, перемішують. На змащене олією деко викладають пюре, формуючи «гнізда» (для 1 шт. рекомендовано використовувати 80 г пюре).

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв. Додають горошок, не розморожуючи, пасерують разом ще 3–5 хв. Пасеровкою начиняють «гнізда» (для 1 шт. рекомендовано використовувати 20 г начинки).

Сир натирають на тертку, посипають поверхню сформованих «гнізд» (для 1 шт. рекомендовано використовувати 4–5 г сиру).

Сформовані вироби запікають у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби тримають форму.

Колір: пюре — кремово-біле; начинка — притаманна компонентам, що входять до складу страви; скоринка — золотиста.

Смак і запах: властиві страві, запеченій з сиром.

Консистенція: м'яке, тримає форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	3,54	3,85	17,13	116
130	5,42	5,89	26,19	177
160	6,67	7,25	32,24	218

Технологічна карта № 3.32



БАКЛАЖАНИ З НУТОМ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Баклажани свіжі	500	450	38	34	50	45	60	54
2	Нут сухий	171	360*	13	27	17	36	21	43
3	Цибуля ріпчаста	238	200	18	15	24	20	29	24
4	Помідори свіжі	158	150	12	11	16	15	19	18
5	Томатний сік	180	180	14	14	18	18	22	22
6	Цибуля зелена сушена	1	1	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
7	Імбир сушений мелений	0,7	0,7	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
8	Сіль	3	3	0,23	0,23	0,30	0,30	0,36	0,36
9	Олія	35	35	2,6	2,6	3,5	3,5	4,2	4,2
Вихід готової страви, г		1000		75		100		120	

* – нут відварений

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням нут ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 4–5 год. Для варіння нут заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 40–50 хв. За потреби допускається доливання гарячої води ($+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$) під час варіння.

3. Страви з картоплі та овочів

2-й спосіб: для приготування нуту без попереднього замочування його заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 10–15 хв на сильному вогні та продовжують варити без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 50–70 хв.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °С у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

З готового нуту зливають зайву рідину, охолоджують до температури +8–10 °С.

Баклажани нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–3 см. Нарізані баклажани для видалення гіркоти заливають холодною водою за температури +12–15 °С (з додаванням 6 г солі на 1 кг баклажанів) на 20–30 хв, після повторно заливають холодною водою без солі на 10–15 хв, зливають воду для видалення солі.

Помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,7–1 см.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають баклажани, помідори, тушкують разом 10–15 хв до м'якості томатів, додають відварений нут, томатний сік, прянощі і спеції, сіль, тушкують разом ще 7–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, порціонуючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: нарізка однорідна, соус — упарений.

Колір: червоні.

Смак і запах: насичені томатні.

Консистенція: овочі — м'які, баклажани — зберегли форму нарізки, нут — м'який, не розварений.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	3,42	3,26	11,02	89
100	4,56	4,34	14,70	118
120	5,47	5,21	17,63	142

Технологічна карта № 3.33



ПЕРЦІ ЛИНІВІ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Перець солодкий свіжий	737	590	37	29	55	44	74	59
2	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
	Маса запечених перців	-	460	-	23	-	34	-	46
3	Цибуля ріпчаста	476	400	24	20	36	30	48	40

4	Морква свіжа до 01.01	613	490	31	25	46	37	61	49
	або морква свіжа після 01.01	653	490	33	25	49	37	65	49
5	Паприка солодка мелена	0,8	0,8	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08
6	Куркума	0,8	0,8	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Коріандр мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
8	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
9	Олія для пасерування	35	35	1,8	1,8	2,6	2,6	3,5	3,5
	Маса пасерованих овочів	-	540	-	27	-	41	-	54
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перці очищають від насінневої коробки, нарізають смужками завширшки 1–1,5 см, додають олію, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв або готують у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв. Додають запечені перці, спеції і прянощі, сіль, перемішують і тушкують разом протягом 3–5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: нарізка однорідна, овочі зберегли форму нарізання.

Колір: червоний.

Смак і запах: насичений овочевий.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,98	2,27	5,99	44
75	1,47	3,41	8,99	67
100	1,96	4,54	11,99	89

Технологічна карта № 3.34



ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжа	827	430	41	22	62	32	83	43
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	<i>512</i>	<i>430</i>	<i>26</i>	<i>22</i>	<i>38</i>	<i>32</i>	<i>51</i>	<i>43</i>
2	Цибуля ріпчаста	548	460	27	23	41	35	55	46
3	Морква свіжа до 01.01	363	290	18	15	27	22	36	29
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	<i>387</i>	<i>290</i>	<i>19</i>	<i>15</i>	<i>29</i>	<i>22</i>	<i>39</i>	<i>29</i>
4	Сухарі пшеничні цільнозернові мелені (ЗП, Г)	180	180	9	9	14	14	18	18
5	Яйця (Я)	2½ шт.	100	¼ шт.	5	⅓ шт.	8	¼ шт.	10
6	Петрушка сушена	1,5	1,5	0,08	0,08	0,11	0,11	0,15	0,15
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,30	0,30
8	Олія для пасерування	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з 2/3 обсягу олії до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв.

У капусти свіжої зрізають неїстівну грубу частину ніжки, а свіжоморожену використовують без попереднього розморожування. Капусту розбирають на дрібні суцвіття.

Капусту і пасеровані овочі блендерують або перемелюють на м'ясорубці. Додають половину норми панірувальних сухарів, оброблені яйця, прянощі, сіль і ретельно перемішують масу. Формують вироби масою приблизно 60 г/шт., панірують у решті сухарів, викладають на змащене рештою олії деко. Сформовані вироби запікають у розігрійтій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраною програми готування «Запiканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками разом зі сметаною чи соусом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби тримають форму.

Колір: скоринка — коричнево-золотиста.

Смак і запах: насичені овочеві.

Консистенція: м'які, вироби тримають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,66	2,29	10,93	73
75	4,00	3,43	16,40	109
100	5,33	4,58	21,86	146

Технологічна карта № 3.35**ТОПІНАМБУР**

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Топінамбур	1518	1214	152	121	190	152	228	182
2	Чеснець	0,8	0,8	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
3	Сіль	3	3	0,30	0,30	0,38	0,38	0,45	0,45
4	Олія	30	30	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		100		125		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Бульби топінамбуру, очищені від шкірки, нарізають брусочками завдовжки 3–4 см з перерізом 0,5–0,7 см, додають олію, сіль, прянощі, ретельно перемішують і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 35–45 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Печена картопля» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

3. Страви з картоплі та овочів

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки однорідна, збережена.

Колір: помаранчевий.

Смак і запах: насичений овочевий з прянощами.

Консистенція: м'який, ніжний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,55	3,12	15,54	101
125	3,19	3,90	19,43	126
150	3,83	4,68	23,31	152

Технологічна карта № 3.36



РАГУ ОВОЧЕВЕ З СИРОМ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Перець солодкий свіжий	200	160	10	8	15	12	20	16
2	Кабачки свіжі	722	650	36	33	54	49	72	65
3	Цибуля ріпчаста	238	200	12	10	18	15	24	20
4	Морква свіжа до 01.01	263	210	13	11	20	16	26	21
	або морква свіжа після 01.01	280	210	14	11	21	16	28	21
5	Соус томатний ТК № 11.30 (ЗП, Г)	467	350	23	18	35	26	47	35
	або суміш томатної пасты	330	330	17	17	25	25	33	33
	і води питної	25	25	1	1	2	2	3	3
6	Сир твердий (МП, Л)	43	40	2,2	2	3,2	3	4,3	4
7	Коріандр мелений	0,4	0,4	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
8	Паприка солодка мелена	0,4	0,4	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
9	Петрушка сушена	1,2	1,2	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12
10	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,30	0,30
11	Олія	30	30	2	2	2,3	2,3	3,0	3,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перець без сім'яної коробки, кабачки нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв. Додають перець, кабачки, спеції і прянощі, сіль, перемішують, готують разом протягом 5–7 хв на середньому вогні, заливають соусом або сумішшю томатної пасти і кип'яченої води, перемішують і тушкують ще 7–10 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

Сир натирають на тертку і посипають страву перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, викладаючи гіркою разом з соусом, з яким тушкувалися овочі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: нарізка однорідна, овочі зберегли форму, соус — упарений.

Колір: червоне.

Смак і запах: насичене томатне.

Консистенція: овочі м'які, зберегли форму нарізки, соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,66	2,95	5,50	53
75	2,49	4,42	8,26	79
100	3,32	5,89	11,01	106

Технологічна карта № 3.37

ВЕГЕТАРІАНСЬКА ЗАПІКАНКА (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	129	270*	13	27	15	32	19	41
2	Кукурудза свіжоморожена	273	270	27	27	33	32	41	41
3	Цибуля ріпчаста	179	150	18	15	21	18	27	23
4	Морква свіжа до 01.01	250	200	25	20	30	24	38	30
	або морква свіжа після 01.01	267	200	27	20	32	24	40	30
5	Помідори свіжі	71	68	7	7	9	8	11	10
6	Яйця (Я)	4 шт.	160	2/5 шт.	16	1/2 шт.	19	3/5 шт.	24

3. Страви з картоплі та овочів

7	Сир твердий безлактозний (МП)	43	40	4	4	5	5	6	6
8	Орегано сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,10	0,10
9	Кмин	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
10	Сіль	3	3	0,27	0,27	0,33	0,33	0,41	0,41
11	Олія	25	25	2,5	2,5	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відвареної квасолі

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти



Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням квасолі ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 5–8 год. Для варіння квасолі заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води ($+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закипання і заливають повторно гарячою водою.

2-й спосіб: для приготування квасолі без попереднього замочування її заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 15–20 хв на сильному вогні, зливають воду, заливають повторно і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 2,5–3 год до м'якості.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури $+99\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» впродовж 50 хв до готовності.

З готової квасолі зливають зайву рідину, охолоджують до температури $+50\text{--}60\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією до прозорості на середньому вогні впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв, охолоджують до температури $+50\text{--}60\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

Підготовлені, оброблені яйця збивають до однорідності, додають прянощі, сіль, натертий сир, перемішують суміш.

Пасеровані овочі, помідори нарізані кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, кукурудзу, не розморожуючи, квасолі відварену змішують, перекладають у форму для запікання, заливають яєчною сумішшю і запікають у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» до повного загусання яєчної заливки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, викладаючи гіркою разом з соусом, з яким тушкувалися овочі. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** шматочки нарізаної запіканки тримають форму.**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.**Смак і запах:** властиві овочам, запеченим з сиром.**Консистенція:** овочі — м'які, зберегли форму; заливка — ніжна, пружна.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,86	6,54	19,69	174
120	11,83	7,84	23,63	209
150	14,78	9,81	29,54	261

Технологічна карта № 3.38**ЗАПІКАНКА З БРОКОЛІ ТА СТРУЧКОВОЮ КВАСОЛЕЮ****Категорія:** страви з картоплі та овочів**Походження:** світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	464	450	46	45	56	54	70	68
2	Цибуля ріпчаста	119	100	12	10	14	12	18	15
3	Броколі свіжоморожена	256	230	26	23	31	28	38	35
4	Сир твердий (МП, Л)	108	100	11	10	13	12	16	15
5	Яйця (Я)	5 шт.	200	½ шт.	20	⅓ шт.	24	¼ шт.	30
6	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3,0	3,0	3,8	3,8
7	Паприка солодка мелена	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,23	0,23
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
9	Олія	30	30	3,0	3,0	3,6	3,6	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з 2/3 обсягу олії до прозорості на середньому вогні впродовж 3–4 хв.

3. Страви з картоплі та овочів

Капусту свіжоморожену розбирають на дрібні суцвіття, без попереднього розморожування.

До цибулевої пасеровки додають квасоллю і капусту, не розморожуючи, пасерують разом на середньому вогні впродовж 3–5 хв.

Сир натирають на крупнофракційну тертку.

До пасерованих овочів додають оброблені яйця, борошно, сіль, спеції, сир і перемішують масу. У змащену решетою олії форму для запікання викладають суміш, шаром завтовшки 2–3 см, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, викладаючи гіркою разом з соусом, з яким тушкувалися овочі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки тримають форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена овочева.

Консистенція: овочі м'які, зберегли форму нарізки; запіканка — пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,11	7,10	8,00	115
120	6,13	8,52	9,60	138
150	7,66	10,65	12,00	172

Технологічна карта № 3.39



ГРАТЕН З КАПУСТИ БРОКОЛІ ТА ЦВІТНОЇ КАПУСТИ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Броколі свіжоморожена	372	335	37	34	45	40	56	50
2	Капуста цвітна свіжа	644	335	64	34	77	40	97	50
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	399	335	40	34	48	40	60	50
3	Сир твердий безлактозний (МП)	108	100	11	10	13	12	16	15
4	Бешамель безглутенова (безлактозна) ТК № 11.12 (МП, ЗП)	340	340	34	34	41	41	51	51
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Олія	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У капусти свіжої зрізають неїстівну грубу частину ніжки, а свіжоморожену використовують без попереднього розморожування. Капусту розбирають на дрібні суцвіття, заливають соусом, солять і перемішують.

Суміш капусти і соусу викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену олією форму для запікання, рівномірно посипають поверхню натертим сиром, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Гратен» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, порціонуючи шматочками, що частково тримають форму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки нарізаного гратену частково тримають форму.

Колір: на зрізі — чергування білого і зеленого кольорів; скоринка — золотиста.

Смак і запах: сирний, з легким ароматом мускатного горіху.

Консистенція: м'який, пружний, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,21	4,79	8,61	91
120	5,05	5,75	10,33	109
150	6,32	7,18	12,91	137

Технологічна карта № 3.40

ЦВІТНА КАПУСТА, ЗАПЕЧЕНА ПІД БЕШАМЕЛЮ БЕЗГЛЮТЕНОВОЮ (БЕЗЛАКТОЗНОЮ)

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжа	1827	950	91	48	137	71	183	95
	або капуста цвітна свіжоморожена	1131	950	57	48	85	71	113	95

3. Страви з картоплі та овочів

2	Бешамель безлактозна (безлактозна) ТК № 11.12 (МП, ЗП)	320	320	16	16	24	24	32	32
3	Орегано сушений мелений	0,3	0,3	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У капусти свіжої зрізають неїстівну грубу частину ніжки, а свіжоморожену використовують без попереднього розморожування. Капусту розбирають на дрібні суцвіття, заливають соусом, солять, додають прянощі, перемішують.

Суміш капусти і соусу викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену олією форму для запікання, запікають у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, викладаючи гіркою. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запечені суцвіття зберегли форму.

Колір: кремова.

Смак і запах: вершкова, з легким ароматом мускатного горіху.

Консистенція: ніжна, пружна, овочі зберегли форму; соус — густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,35	1,22	4,91	34
75	2,02	1,84	7,37	51
100	2,69	2,45	9,83	68

Технологічна карта № 3.41




ЦВІТНА КАПУСТА, ЗАПЕЧЕНА ПІД БЕШАМЕЛЮ БЕЗГЛЮТЕНОВОЮ

Категорія: страви з картоплі та овочів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжа	1827	950	91	48	137	71	183	95
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	1131	950	57	48	85	71	113	95
2	Бешамель безглютенова ТК № 11.11 (МП, Л, ЗП)	320	320	16	16	24	24	32	32
3	Орегано сушений мелений	0,3	0,3	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У капусти свіжої зрізають неїстівну грубу частину ніжки, а свіжоморожену використовують без попереднього розморожування. Капусту розбирають на дрібні суцвіття, заливають соусом, солять, додають прянощі, перемішують.

Суміш капусти і соусу викладають шаром завтовшки 2–3 см у змащену олією форму для запікання, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запечені суцвіття зберегли форму.

Колір: кремова.

Смак і запах: вершкова, з легким ароматом мускатного горіху.

Консистенція: ніжна, пружна, овочі зберегли форму; соус — густий.

3. Страви з картоплі та овочів

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,73	1,33	4,02	33
75	2,59	1,99	6,03	49
100	3,45	2,65	8,05	66

СТРАВИ З БОБОВИХ

Білок — важлива частина здорового харчування, адже він складається з амінокислот, які організм використовує для побудови та відновлення м'язів і кісток. Окрім того, він може служити джерелом енергії. Тому в дитячому раціоні має бути достатня кількість білка.

Саме бобові — ідеальне рослинне джерело цього елемента. Вони від природи мають низький вміст жиру, практично не містять насичених жирів, а оскільки це рослинна їжа, вони не містять холестерину. Позаяк діти їдять небагато бобових, страви з цієї категорії познайомлять їх із цими продуктами.



Технологічна карта № 4.1

ВІДВАРЕНИЙ ГОРОШОК ЗЕЛЕНИЙ

Категорія: страви з бобових

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	1065	980	107	98	128	118	160	147
2	Вода питна	3000	3000	300	300	360	360	450	450
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
4	Масло вершкове (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
	або масло згі ТК № 11.27 (МП)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л на 1 кг горошку) і відварюють без солі з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, відкидають, додають масло, солять, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: горох зберіг форму, зерна не розварені.

Колір: яскравий зелений.

Смак і запах: виражений смак бобових, з легким вершковим ароматом, в міру солоний.

Консистенція: м'яка, але не розварена, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Відварений горошок зелений з маслом вершковим

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,92	2,37	13,56	91
120	5,91	2,85	16,28	110
150	7,39	3,56	20,34	137

Відварений горошок зелений з маслом гхі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,91	3,18	13,52	99
120	5,89	3,81	16,23	118
150	7,36	4,77	20,29	148

Технологічна карта № 4.2

ЗЕЛЕНА СПАРЖА З ЛИМОННИМ СОКОМ І ОЛІЄЮ

Категорія: страви з бобових

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	1101	980	110	98	132	118	165	147
2	Вода питна	3000	3000	300	300	360	360	450	450
3	Лимонний сік промислового виробництва	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
	або лимон (сік)	50	20	5	2	6	2,4	8	3
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолю стручкову, не розморожуючи, нарізають шматочками завдовжки 3–4 см, закладають у киплячу воду (3–4 л та 10 г солі на 1 кг квасолі стручкової) і відварюють з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв. Відварену квасолю стручкову заправляють лимонним соком, солять, додають олію, ретельно перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: квасоля зберегла форму, шматочки не розварені.

Колір: яскравий зелений.

Смак і запах: виражений смак бобових, з легкою кислінкою, в міру солоний.

Консистенція: м'яка, але не розварена, пружна.


ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,76	1,39	8,32	56
120	3,31	1,67	9,98	67
150	4,14	2,09	12,48	84



Технологічна карта № 4.3

КВАСОЛЯ ТУШКОВАНА З КАБАЧКОМ У ТОМАТНОМУ СОУСІ

Категорія: основні страви з бобових
Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля біла суха	224	460*	22	46*	27	55*	34	69*
	<i>або квасоля біла відварна ТК № 4.11</i>	460	460	46	46	55	55	69	69
2	Кабачок свіжий	414	460	41	46	50	55	62	69
3	Цибуля ріпчаста	107	90	11	9	13	11	16	14
4	Томатна паста	35	35	4	4	4	4	5	5
5	Вода питна	350	350	35	35	42	42	53	53
6	Паприка солодка мелена	0,6	0,6	0,06	0,06	0,07	0,07	0,1	0,1
7	Розмарин сушений мелений	0,9	0,9	0,09	0,09	0,11	0,11	0,1	0,1
8	Лимонний сік промислового виробництва	9	9	0,9	0,9	1,1	1,1	1,4	1,4

	<i>або лимон (сік)</i>	23	9	2,3	0,9	2,8	1,1	3,5	1,4
9	Сіль	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4
10	Олія	40	40	4	4	5	5	6	6
11	Цибуля зелена свіжа	13	10	1,3	1	1,6	1,2	2	1,5
	<i>або цибуля зелена сушена</i>	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – маса відвареної квасолі

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням квасолі ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасолі заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні за температури +100–110 °С товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв. Додають підготовлений кабачок свіжий зі шкіркою і насінням нарізаний кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см і обсмажують на середньому вогні ще протягом 3–4 хв. Додають відварену квасолі і заливають томатною пастою, розведеною гарячою водою (+60–70 °С), додають сіль, спеції та прянощі, доводять до кипіння, тушкують при слабкому кипінні впродовж 10–15 хв. Перед подаванням додають подрібнену зелень і заправляють лимонним соком.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Бобові з овочами викладають гіркою, підліті томатним соусом у якому тушкувалися квасолі та овочі. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бобові та овочі зберегли форму, не розварені.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви; соусу — насичений червоний.

Смак і запах: пряний, у міру солоний, притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: бобових і овочів — м'яка, але не розварена; соусу — упарений до напіврідкого стану.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	10,25	5,05	27,29	189
120	12,30	6,07	32,75	226
150	15,38	7,58	40,94	283

Технологічна карта № 4.4



СОЧЕВИЦЯ ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ

Категорія: основні страви з бобових

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця	270	567*	27	57*	32	68*	41	85*
2	Морква свіжа до 01.01	350	280	35	28	42	34	53	42
	або морква свіжа після 01.01	373	280	37	28	45	34	56	42
3	Цибуля ріпчаста	185	155	19	16	22	19	28	23
4	Перець солодкий свіжий	194	155	19	16	23	19	29	23
5	Томатна паста	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
6	Вода питна	550	550	55	55	66	66	83	83
7	Паприка солодка мелена	0,8	0,8	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12
8	Часник сушений мелений	0,8	0,8	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12
9	Сіль	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,38	0,38
10	Олія	20	20	2	2,0	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відвареної квасолі

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням сочевицю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, червону або жовту сочевицю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі при слабкому кипінні впродовж 10–15 хв, зелену — 15–20 хв. Відкидають на сито, звільняючи від зайвої рідини.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні за температури +100–110 °С товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву нарізану четвертинами завтовшки шматочків 0,1–0,2 см і перець нарізаний кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см і обсмажують на середньому вогні ще протягом 7–10 хв. Додають відварену сочевицю і заливають томатною пастою, розведеною гарячою водою (+60–70 °С), додають сіль, спеції та прянощі, перемішують, доводять до кипіння, тушкують при слабкому кипінні впродовж 10–15 хв без кришки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Бобові з овочами викладають гіркою, підліті томатним соусом у якому тушкувалися сочевиця та овочі. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бобові та овочі зберегли форму, не розварені.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви; соусу — насичений червоний.

Смак і запах: пряний, у міру солоний, притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: бобових і овочів — м'яка, але не розварена; соус — упарений до напіврідкого стану.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,20	2,43	17,91	120
120	11,04	2,92	21,50	144
150	13,79	3,65	26,87	180

Технологічна карта № 4.5**СОЧЕВИЦЯ ЗІ СПЕЦІЯМИ**

Категорія: страви з бобових

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця червона або жовта	474	469	47,4	46,9	56,8	56,3	71,1	70,4
2	Бодян	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Кориця мелена	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
5	Вода питна	700	700	70	70	84	84	105	105
	або відвар овочевої напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	70	70	84	84	105	105
	Маса готової сочевиці	-	985	-	98,5	-	118	-	147,7
6	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сочевицю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15°C. Перед варінням сочевицю заливають холодною водою або відваром овочевим, ставлять на сильний нагрів для швидкого доведення до кипіння. Коли рідина закипить, зменшують нагрів до середнього рівня і відварюють сочевицю до готовності близько 20–25 хв. За 5–10 хв до кінця варіння до сочевиці додають сіль, бодян та корицю. За допомогою друшляка із сочевиці зливають зайву воду, повертають масу в каструлю та заправляють розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають сочевицю на гарнір, поливши розтопленим маслом вершковим.

Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: сочевиця після варіння добре набухла, зберегла свою форму.

Колір: відповідає виду сочевиці.

Смак і запах: відповідають даному виду бобових із запахом бодяну та кориці.

Консистенція: в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,59	1,97	24,84	179
120	13,90	2,36	29,80	215
150	17,39	2,96	37,26	269

Технологічна карта № 4.6**СОЧЕВИЦЯ ЗІ СПЕЦІЯМИ
(БЕЗЛАКТОЗНА)**

Категорія: страви з бобових

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця червона або жовта	474	469	47,4	46,9	56,8	56,3	71,1	70,4
2	Бодян	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2

3	Кориця мелена	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
5	Вода питва	700	700	70	70	84	84	105	105
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	70	70	84	84	105	105
	Маса готової сочевиці	-	985	-	98,5	-	118	-	147,7
6	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сочевицю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. Перед варінням сочевицю заливають холодною водою або відваром овочевим, ставлять на сильний нагрів для швидкого доведення до кипіння. Коли рідина закипить, зменшують нагрів до середнього рівня і відварюють сочевицю до готовності впродовж 20–25 хв. За 5–10 хв до закінчення варіння до сочевиці додають сіль, бодян та корицю. За допомогою друшляка із сочевиці зливають зайву воду, повертають масу в каструлю та заправляють розтопленим маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають сочевицю на гарнір, поливши маслом гхі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: сочевиця після варіння добре набухла, зберегла свою форму.

Колір: відповідає виду сочевиці.

Смак і запах: відповідають даному виду бобових із запахом бодяну та кориці.

Консистенція: в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	11,57	2,51	24,80	184
120	13,88	3,01	29,76	221
150	17,35	3,76	37,20	276

Технологічна карта № 4.7



ГОРОХОВЕ ПЮРЕ З ЗЕЛЕНОГО ГОРОХУ

Категорія: страви з бобових

Походження: українська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горох зелений сухий	492	487	49,2	48,7	59	58,4	73,8	73
2	Коріандр мелений	2	2	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	1850	1850	185	185	222	222	277,5	277,5
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1850	1850	185	185	222	222	277,5	277,5
	Маса готового пюре	-	975	-	97,5	-	117	-	146
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти



Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15°C. Перед варінням горох заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять у закритому посуді при слабкому безперервному кипінні протягом 1–1,5 год. Після того, як бобові стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх у відварі на 15–20 хв, який потім зливають. Готові бобові протирають через сито або подрібнюють блендером, додають сіль, коріандр, прогрівають протягом 1–2 хв. Подають готове пюре, поливаючи при відпусканні розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подавати порційно. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок.

Колір: зелений.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви, з ароматом масла вершкового.

Консистенція: густа, однорідна маса.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	22,24	2,62	25,33	170
120	26,68	3,14	30,39	204
150	33,36	3,93	37,99	255

Технологічна карта № 4.8



ГОРОХОВЕ ПЮРЕ ЖОВТЕ

Категорія: страви з бобових

Походження: українська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горох жовтий сухий	505	500	50,5	50	60,6	60	75,75	75
2	Вода питна	1890	1890	189	189	227	227	284	284
2	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1890	1890	189	189	227	227	284	284
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1%) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. Перед варінням горох заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять у закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–1,5 год. Після того, як бобові стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх у відварі на 15–20 хв, який потім зливають. Готові бобові протирають через сито або подрібнюють блендером до однорідної пюреподібної маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пюре використовують для приготування перших страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса.

Колір: темно-кремовий, жовтий.

Смак і запах: смак властивий гороху.

Консистенція: однорідна маса без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,50	0,80	25,95	157
120	13,80	0,96	31,14	188
150	17,25	1,20	38,93	236

Технологічна карта № 4.9

ГОРОХОВЕ ПЮРЕ З
ЧОРНОСЛИВОМ

Категорія: страви з бобових
Походження: світова кухня 🌍

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горох жовтий сухий	474,5	470	47,5	47	57	56,4	71,25	70,5
2	Сіль	3,0	3,0	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
3	Вода питна	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	Маса горохового пюре	-	940	-	94	-	113	-	141
4	Чорнослив без кісточки	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
5	Масло вершкове (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

🧀 МП — молочні продукти 🍷 Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Чорнослив без кісточки перед використанням промивають, заливають гарячою водою та залишають у закритому посуді на 2 год для набухання. Варять чорнослив у тій же воді впродовж 20–30 хв при слабкому кипінні, потім віджимають, подрібнюють блендером або протирають крізь сито до однорідної маси.

Горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. Перед варінням горох заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять у закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–1,5 год. Після того, як бобові стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх у відварі на 15–20 хв, який потім зливають.

Готові бобові протирають через сито або подрібнюють блендером, додають попередньо подрібнений чорнослив, сіль та заправляють розтопленим маслом вершковим, прогрівають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

подавати порційно. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: смак і запах властивий гороху та чорносливу, кисло-солодкий, помірно солоний.

Консистенція: однорідна маса без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	10,89	2,94	26,30	176
120	13,07	3,53	31,56	211
150	16,34	4,41	39,45	264

Технологічна карта № 4.10



ГОРОХОВЕ ПЮРЕ З ЧОРНОСЛИВОМ (БЕЗЛАКТОЗНЕ)

Категорія: страви з бобових

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горох жовтий сухий	474,5	470	47,5	47	57	56,4	71,25	70,5
2	Сіль	3,0	3,0	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
3	Вода питна	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1 *	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	Маса горохового пюре	-	940	-	94	-	113	-	141
4	Чорнослив без кісточки	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Чорнослив без кісточки перед використанням промивають, заливають гарячою водою та залишають у закритому посуді на 2 год для набухання. Варять чорнослив у тій же воді впродовж 20–30 хв при слабкому кипінні, потім віджимають, подрібнюють блендером або протирають крізь сито до однорідної маси.

Горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. Перед варінням горох заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять у закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–1,5 год. Після того, як бобові стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх у відварі на 15–20 хв, який потім зливають. Готові бобові протирають через сито або подрібнюють блендером, додають попередньо подрібнений чорнослив, сіль та заправляють розтопленим маслом гхі, прогрівають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подавати порційно. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: смак і запах властивий гороху та чорносливу, кисло-солодкий, помірно солоний.

Консистенція: однорідна маса без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	10,88	3,75	26,27	183
120	13,05	4,50	31,52	220
150	16,32	5,62	39,40	275

Технологічна карта № 4.11**КВАСОЛЯ ВАРЕНА
БІЛА**

Категорія: страви з бобових

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха біла	474	469	47,4	46,9	56,8	56,3	71,1	70,4
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
3	Вода питна	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	Маса готової квасолі	-	985	-	98,5	-	118	-	147,7
4	Масло вершкове (МП, Л)	20,0	20,0	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасоллю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають.

Перед варінням квасоллю заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–2 год.

Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють, додають сіль і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають. Готову квасоллю заправляють розтопленим маслом вершковим.

Або квасоллю готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °С у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

При подачі квасоллю полити розтопленим маслом вершковим. Дану страву можна подавати як на гарнір порційно, так і використовувати для приготування інших страв. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: квасоля не розварена, повністю набухла.

Колір: кремовий.

Смак і запах: властиві бобовим з маслом вершковим.

Консистенція: зерна квасолі м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,87	2,39	22,07	153
120	11,84	2,87	26,48	184
150	14,80	3,59	33,10	230

Технологічна карта № 4.12



КВАСОЛЯ ВАРЕНА БІЛА (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: страви з бобових

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха біла	474	469	47,4	46,9	56,8	56,3	71,1	70,4
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45

3	Вода питна	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	Маса готової квасолі	-	985	-	98,5	-	118	-	147,7
4	Масло гхі ТК № 11 27 (МП)	20,0	20,0	2	2	2,4	2,4	3	3
	Вихід готової страви, г		1000		100		120		150

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолню перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасолню заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–2 год.

Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють, додають сіль і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають. Готову квасолню заправляють розтопленим маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

При подачі квасолню полити розтопленим маслом гхі. Дану страву можна подавати як на гарнір порційно, так і використовувати для приготування інших страв. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: квасоля не розварена, повністю набухла.

Колір: кремовий.

Смак і запах: властиві відвареним бобовим з маслом.

Консистенція: зерна квасолі м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,85	2,92	22,04	158
120	11,82	3,50	26,44	190
150	14,77	4,38	33,06	237

Технологічна карта № 4.13



КВАСОЛЯ ЧЕРВОНА ВАРЕНА

Категорія: страви з бобових
Походження: українська кухня



№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха червона	474	469	47,4	46,9	56,8	56,3	71,1	70,4
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
3	Вода питна	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	Маса готової квасолі	-	985	-	98,5	-	118	-	147,7
4	Масло вершкове (МП, Л)	20,0	20,0	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

МП — молочні продукти Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолі перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15° С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15° С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасолі заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–2 год.

Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють, додають сіль і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають. Готову квасолі заправляють розтопленим маслом вершковим.

Або квасолі готують у пароконвектоматі за обраною програми готування «Індійський даль» чи за температури +99° С у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65° С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

При подачі квасолі полити розтопленим маслом вершковим. Дану страву можна подавати як на гарнір порційно, так і використовувати для приготування інших страв. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: квасоля не розварена, повністю набухла.

Колір: багрянтий.

Смак і запах: властиві смаку та запаху бобових з маслом вершковим.

Консистенція: зерна квасолі м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,08	1,84	24,74	159
120	13,29	2,20	29,69	191
150	16,62	2,76	37,11	239

Технологічна карта № 4.14



КВАСОЛЯ ЧЕРВОНА ВАРЕНА (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: страви з бобових

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха червона	474	469	47,4	46,9	56,8	56,3	71,1	70,4
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
3	Вода питна	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	або відвар овочевого напівфабрикат ТК № 2.1*	1780	1780	178	178	213,6	213,6	267	267
	Маса готової квасолі	-	985	-	98,5	-	118	-	147,7
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20,0	20,0	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасоллю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час

4. Страви з бобових

варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасоллю заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–2 год.

Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють, додають сіль і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають. Готову квасоллю заправляють розтопленим маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

При подачі квасоллю полити розтопленим маслом гхі. Дану страву можна подавати як на гарнір порційно, так і використовувати для приготування інших страв. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: квасоля не розварена, повністю набухла

Колір: багрянний.

Смак і запах: властиві смаку та запаху бобових з маслом.

Консистенція: зерна квасолі м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,06	2,37	24,71	163
120	13,27	2,84	29,65	196
150	16,59	3,55	37,06	245

Технологічна карта № 4.15



ЛОБІО З КВАСОЛЕЮ

Категорія: страви з бобових

Походження: грузинська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	242,5	240	24,25	24	29,1	28,8	36,4	36	60,6	60	72,8	72
2	Вода п'ятна для варіння квасолі	900	900	90	90	108	108	135	135	225	225	270	270
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,75	0,75	0,9	0,9
	Маса готової квасолі	-	500	-	50	-	60	-	75	-	125	-	150
4	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10	14,3	12	17,8	15	29,8	25	35,7	30
	Морква свіжа до 01.01	125	100	12,5	10	15	12	18,7	15	31,3	25	37,5	30

5	або морква свіжа з 01.01	133	100	13,3	10	15,9	12	19,9	15	33,3	25	39,9	30
6	Олія	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3	5	5	6	6
	Маса пасерованих овочів	-	120	-	12	-	14	-	18	-	30	-	36
7	Томатний сік	300	300	30	30	36	36	45	45	75	75	90	90
	або томатна паста	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,7	6,7	11,3	11,3	13,5	13,5
8	Вода питна для тушкування	300	300	30	30	36	36	45	45	75	75	90	90
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		250		300	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасоллю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–2 год, додавши частину олії. Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури $+99\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» впродовж 50 хв. Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють, і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають.

Підготовлені цибулю та моркву очищують, нарізають, пасерують на олії, додають попередньо відварену квасоллю, заливають томатним соком і водою (якщо використовують томатну пасту замість томатного соку, то кількість доданої до страви води потрібно пропорційно збільшити). Квасоллю з овочами солять і тушкують впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати на марміті не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають лобію порційно як гарнір. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: квасоля не розварена, зберегла свою форму.

Колір: насичено-червоний; квасолі — відповідає сорту використаних бобових.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви.


Консистенція: квасолі — м'яка; цибулі та моркви — м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,19	2,20	15,37	104
120	7,43	2,64	18,44	125
150	9,29	3,30	23,06	156
250	15,48	5,50	38,43	260
300	18,57	6,60	46,11	312

Технологічна карта № 4.16

ЗАПІВАНКА З ЗЕЛЕНОЇ
СТРУЧКОВОЇ КВАСОЛІ

Категорія: основні страви з бобових
Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10	907	680*	91	68	109	82	136	102
	або картопля свіжа з 01.11. по 31.12	971	680*	97	68	117	82	146	102
	або картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02	1046	680*	105	68	126	82	157	102
	або картопля свіжа з 01.03	1133	680*	113	68	136	82	170	102
	або картопля молода свіжа до 1.09	850	680*	85	68	102	82	128	102
2	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	175	170	18	17	21	20	26	26
3	Сир твердий (МП, Л)	108	100	11	10	13	12	16	15
4	Яйця (Я)	3 1/4 шт.	130	1/3 шт.	13	2/5 шт.	16	1/2 шт.	20
5	Сіль	2	2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
6	Олія	12	12	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – маса очищеної відвареної цілком картоплі

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



С — селера



МП — молочні продукти



Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до +8–10 °С перед подальшим використанням, очищають, натирають на крупнофракційну тертку.

Квасолі стручкову, не розморожуючи, нарізають шматочками завдовжки 2–3 см.

Підготовлений сир твердий натирають на крупнофракційну тертку.

До картопляної маси додають квасолі стручкову, половину норми твердого сиру, підготовлені яйця, сіль, ретельно, але обережно, щоб не зруйнувати структуру картоплі, перемішують і викладають масу у змащену олією форму для запікання шаром завтовшки 3–5 см. Зверху масу рівномірно посипають рештою сиру. Запікають у розігрітій до температури +200 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки зберігають форму, поверхня — з сирною скоринкою.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражений сирний аромат, в міру солена.

Консистенція: м'яка, але зберігає форму; рівномірно розподілені компоненти.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,79	5,95	13,28	130
120	6,94	7,14	15,94	156
150	8,68	8,93	19,92	195

Технологічна карта № 4.17



ХУМУС

Категорія: основні страви з бобових

Походження: східна кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Нут сухий	262	550*	10	22*	13	28*	16	33*

4. Страви з бобових

2	Лимонний сік промислового виробництва	30	30	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
	або лимон (сік)	75	30	3,0	1,2	3,8	1,5	4,5	1,8
3	Ядро арахісу (ГХ)	91	90	3,6	3,6	4,5	4,5	5,5	5,4
	або ядро горіху волоського (ГХ)	91	90	3,6	3,6	4,5	4,5	5,5	5,4
4	Вода питна	310	310	12	12	16	16	19	19
5	Паприка не гостра мелена	1,5	1,5	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
6	Часник сушений мелений	0,6	0,6	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
7	Сіль	3	3	0,12	0,12	0,15	0,15	0,18	0,18
8	Олія	80	80	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000		40		50		60	

* — маса відвареного нуту

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням нут ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 4–5 год. Для варіння нут заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 40–50 хв. За потреби допускається доливання гарячої води ($+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$) під час варіння.

2-й спосіб: для приготування нуту без попереднього замочування його заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 10–15 хв на сильному вогні та продовжують варити без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 50–70 хв.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури $+99\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

З готового нуту зливають зайву рідину, охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Ядра горіхів викладають на попередньо розігріту суху пательню, розподіливши їх рівним шаром, і при слабкому нагріві, постійно помішуючи, обсмажують до насиченого коричневого кольору впродовж 5–7 хв або підсушують у попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 7–8 хв до появи глибокого золотисто-коричневого кольору. Горіхи охолоджують перед подальшим використанням.

До нуту додають підготовлені горіхи, блендерують масу до однорідності, додають холодну кип'ячену воду за температури $+4\text{--}6\text{ }^{\circ}\text{C}$ для досягнення глянцевої пастоподібної однорідної консистенції, продовжують збивати з додаванням у пасту лимонного соку, спецій, олії, солі, додаючи порційно, доводячи масу до смаку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 8 год за температури $+4\text{--}6\text{ }^{\circ}\text{C}$ у холодильній камері або за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ на охолоджувальній вітрині не довше ніж 3 год, уникаючи завітрювання поверхні.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — охолодженим за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: паста однорідна, без грудочок.

Колір: червоно-коричневий.

Смак і запах: пряний, з кислінкою.

Консистенція: м'яка паста, густа і в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Хумус з арахісом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
40	3,03	5,43	5,94	89
50	3,79	6,79	7,43	112
60	4,55	8,14	8,92	134

Хумус з арахісом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
40	2,67	5,95	5,95	93
50	3,34	7,44	7,44	116
60	4,01	8,93	8,93	139

Технологічна карта № 4.18



СОЧЕВИЦЯ З ГАРБУЗОМ

Категорія: основні страви з бобових

Походження: східна кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця суха	226	475*	23	48*	27	57*	34	71*
2	Гарбуз свіжий	559	475**	56	48**	67	57**	84	71**
3	Томатна паста	17	17	1,7	1,7	2	2	2,6	2,6
4	Вода питна	170	170	17	17	20	20	26	26
5	Орегано сушений мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Імбир сушений мелений	0,4	0,4	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Паприка не гостра мелена	1	1	0,08	0,08	0,09	0,09	0,12	0,12
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
9	Олія	15	15	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3
10	Зелень петрушки свіжої	14	10	1,4	1	1,6	1,2	2	1,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

4. Страви з бобових

* — маса відвареної сочевиці

** — маса готового гарбуза

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням сочевицю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, червону або жовту сочевицю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі при слабкому кипінні впродовж 10–15 хв, зелену — 15–20 хв. Відкидають на сито, звільняючи від зайвої рідини.

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см, змащують половиною норми олії, викладають на деко, запікають до напівготовності у духовій шафі за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 12–20 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза).

На пательні з рештою олії пасерують томатну пасту впродовж 1–2 хв, додають відварену сочевицю, гарбуз запечений, сіль, прянощі та спеції, заливають гарячою водою, доводять до кипіння, тушкують на слабкому вогні впродовж 5–7 хв. Наприкінці додають дрібно січену зелень, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: сочевиця зберегла форму, зерна не розварені.

Колір: притаманний компонентам, що входять.

Смак і запах: виражений смак бобових, з ароматом прянощів і свіжої зелені.

Консистенція: м'яка, але не розварена, пружна, рівномірно перемішані компоненти.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	5,94	1,89	13,15	93
120	7,13	2,27	15,78	111
150	8,92	2,83	19,72	139

Технологічна карта № 4.19

СОЧЕВИЦЯ
З ПЕТРУШКОЮ

Категорія: основні страви з бобових

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця суха	443	930*	44	93*	53	112*	66	140*
2	Чебрець сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
4	Олія	2,5	2,5	2,5	2,5	3	3	4	4
5	Зелень петрушки свіжої	61	45	6	4,5	7	5	9	7
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відвареної сочевиці

Відхилення до маси порцій: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням сочевицю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, червону або жовту сочевицю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі при слабкому кипінні впродовж 10–15 хв, зелену — 15–20 хв. Відкидають на сито, звільняючи від зайвої рідини. Додають сіль, олію, прянощі, дрібно січену зелень, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60 –70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +60 –70 °С.


Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** сочевиця зберегла форму, зерна не розварені.**Колір:** притаманний компонентам, що входять.**Смак і запах:** виражений смак бобових, з ароматом прянощів і свіжої зелені.**Консистенція:** м'яка, але не розварена, пружна, рівномірно перемішані компоненти.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	10,80	3,18	20,93	155
120	12,95	3,82	25,12	186
150	16,19	4,77	31,40	233

Технологічна карта № 4.20

СОЧЕВИЦЯ З ЦВІТНОЮ
КАПУСТОЮ ТА ТОМАТАМИ

Категорія: основні страви з бобових
Походження: східна кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця суха	119	250*	12	25	14	30	18	38
2	Капуста цвітна свіжа	929	390**	93	39	111	47	139	59
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	520	390**	52	39	62	47	78	59
3	Цибуля ріпчаста	179	150	18	15	21	18	27	23
4	Помідори свіжі	221	210	22	21	27	25	33	32
5	Томатна паста	40	40	4	4	5	5	6	6
6	Вода питна	300	300	30	30	36	36	45	45
7	Паприка солодка мелена	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,10	0,10
8	Кріп сушений мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,03	0,03	0,04	0,04
9	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
11	Олія	25	25	2,5	2,5	3	3	4	4
12	Зелень кропу свіжого	20	15	2	1,5	2,4	1,8	3	2,3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – маса відвареної сочевиці

** – маса готової капусти

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням сочевицю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, червону або жовту сочевицю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі при слабкому кипінні впродовж 10–15 хв, зелену — 15–20 хв. Відкидають на сито, звільняючи від зайвої рідини.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до золотистості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–4 хв. Додають капусту цвітну свіжу розібрану на суцвіття або не розморожену та обсмажують разом на середньому вогні до її м'якості. Додають томатну пасту і помідори нарізані кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см і пасерують ще 2–3 хв. До вмісту пательні додають відварену сочевицю, заливають томатною пастою, розведеною гарячою водою (+60–70 °С), додають сіль, спеції та прянощі, перемішують, доводять до кипіння, тушкують при слабкому кипінні впродовж 7–12 хв без кришки. При подачі посипають зеленню дрібно січеною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60 –70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +60 –70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: компоненти зберегли форму, не розварені.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, з ароматом прянощів.

Консистенція: м'яка, але не розварена, пружна, рівномірно розподілені компоненти.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,52	2,84	11,00	85
120	5,43	3,41	13,20	102
150	6,78	4,26	16,50	127

Технологічна карта № 4.21



ПЛОВ З НУТОМ

Категорія: основні страви з бобових

Походження: східна кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Нут сухий	136	285*	14	29	17	36	22	46
2	Крупа рисова (ЗП)	242	240	24	24	30	30	39	38

4. Страви з бобових

3	Вода питна	503	503	50	50	63	63	80	80
	Маса готового рису	-	670	-	67	-	84	-	107
4	Морква свіжа до 01.01	213	170	21	17	27	21	34	27
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	227	170	23	17	28	21	36	27
5	Цибуля ріпчаста	190	160	19	16	24	20	30	26
5	Хмелі-сунелі	0,4	0,4	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
6	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
7	Цибуля зелена сушена	0,3	0,3	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
8	Перець духмяний мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Фенхель насіння	0,2	0,2	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
11	Олія	24	24	2,4	2,4	3,0	3,0	3,8	3,8
Вихід готової страви, г		1000		100		125		160	

* – маса відвареної сочевиці

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням нут ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 4–5 год. Для варіння нут заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 40–50 хв до м'якості. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння.

2-й спосіб: для приготування нуту без попереднього замочування його заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 10–15 хв на сильному вогні та продовжують варити без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 50–70 хв до м'якості.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °С у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

Готовий нут відкидають на сито, звільняючи від зайвої рідини.

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою водою за температури +30–40 °С, потім гарячою (+55–60 °С) до прозорості.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку та обсмажують на середньому вогні ще 5–7 хв. До пасеровки додають відварений нут, підготовлений рис, сіль, спеції та прянощі, заливають гарячою водою (+60–70 °С), доводять до кипіння, варять при слабкому кипінні впродовж 15–20 хв під кришкою або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: компоненти зберегли форму, не розварені.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, з легким ароматом прянощів.

Консистенція: м'яка, але не розварена, рівномірно розподілені компоненти.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,84	3,27	27,01	162
125	6,05	4,08	33,77	202
160	7,74	5,22	43,22	259

Технологічна карта № 4.22**НУТ З ЧАСНИКОМ ТА ЗЕЛЕННЮ**

Категорія: основні страви з бобових

Походження: східна кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Нут сухий	445	935*	49	103*	58	122*	71	150*
2	Лимонний сік промислового виробництва	20	20	2,2	2,2	2,6	2,6	3,2	3,2
	або лимон (сік)	50	20	5,5	2,2	6,5	2,6	8,0	3,2
3	Зелень петрушки свіжої	34	25	3,7	2,8	4,4	3,3	5,4	4,0
4	Орегано сушений мелений	3	2,5	0,28	0,28	0,33	0,33	0,40	0,40
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Олія	20	20	2,2	2,2	2,6	2,6	3,2	3,2
Вихід готової страви, г		1000		110		130		160	

* — маса відвареного нуту

Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням нут ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 4–5 год. Для

4. Страви з бобових

варіння нут заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 40–50 хв. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70°C) під час варіння.

2-й спосіб: для приготування нуту без попереднього замочування його заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 10–15 хв на сильному вогні та продовжують варити без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 50–70 хв.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °C у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

З готового нуту зливають зайву рідину, охолоджують до температури +8–10 °C.

До нуту додають підготовлену січену зелень, прянощі, лимонний сік, сіль, олію, ретельно перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60 –70 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +60 –70 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бобові цілі, не розварені, заправка розподілена рівномірно.

Колір: притаманний компонентам, що входять.

Смак і запах: свіжий, з кислинкою.

Консистенція: бобові м'які, не розварені.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	9,92	4,41	24,84	197
130	11,72	5,22	29,36	233
160	14,42	6,42	36,14	287

Технологічна карта № 4.23



КВАСОЛЯ З ПАПРИКОЮ ТА ТОМАТАМИ

Категорія: основні страви з бобових

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	333	700	47	98	57	119	72	151
	або квасоля біла відварна ТК № 4.11	700	700	98	98	119	119	151	151
2	Томатна паста	35	35	5	5	6	6	8	8
3	Вода питна	240	240	34	34	41	41	52	52

4	Помідори свіжі	253	240	35	34	43	41	54	52
5	Розмарин сушений мелений	1	1	0,14	0,14	0,17	0,17	0,22	0,22
6	Паприка не гостра мелена	0,4	0,4	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Олія	20	20	2,8	2,8	3,4	3,4	4,3	4,3
Вихід готової страви, г		1000		140		170		215	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням квасоллю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 5–8 год. Для варіння квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води ($+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $70\text{ }^{\circ}\text{C}$) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закипання і заливають повторно гарячою водою.

2-й спосіб: для приготування квасолі без попереднього замочування її заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 15–20 хв на сильному вогні, зливають воду, заливають повторно і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 2,5–3 год до м'якості.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури $+99\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

З готової квасолі зливають зайву рідину.

Підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см, пасерують на пательні з олією до м'якості, додають томатну пасту і продовжують пасерувати ще 2–3 хв, додають прянощі та спеції, закладають відварену квасоллю, солять, заливають гарячою водою ($+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $70\text{ }^{\circ}\text{C}$), доводять до кипіння і тушкують на слабкому вогні впродовж 7–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ – $70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бобові зберегли форму, не розварені.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: у міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: м'яка, але не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	21,19	4,82	52,03	324
170	25,73	5,86	63,18	393
215	32,54	7,41	79,90	497

Технологічна карта № 4.24



НУТ З ТОМАТНОЮ ПАСТОЮ

Категорія: основні страви з бобових

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Нут сухий	419	880*	48	101*	57	119*	71	150*
2	Томатна паста	60	60	7	7	8	8	10	10
3	Вода питна	300	300	35	35	41	41	51	51
4	Цибуля зелена сушена	1,8	1,8	0,2	0,2	0,24	0,24	0,31	0,31
5	Чебрець сушений мелений	0,6	0,6	0,07	0,07	0,081	0,081	0,10	0,10
6	Часник сушений мелений	0,7	0,7	0,08	0,08	0,09	0,09	0,12	0,12
7	Сіль	3	3	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Олія	10	10	1,2	1,2	1,4	1,4	2	2
Вихід готової страви, г		1000		115		135		170	

* — маса відвареного нуту

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням нут ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 4–5 год. Для варіння нут заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 40–50 хв. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння.

2-й спосіб: для приготування нуту без попереднього замочування його заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 10–15 хв на сильному вогні та продовжують варити без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 50–70 хв.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °С у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

З готового нуту зливають зайву рідину. Відварений нут заливають томатною пастою, розведеною гарячою водою (+60–70 °С), додають сіль, олію, спеції та прянощі, доводять до кипіння, тушкують при слабкому кипінні впродовж 7–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60 –70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +60 –70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бобові зберегли форму, не розварені.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: у міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: м'яка, але не розварена.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
115	9,97	3,32	25,48	190
135	11,70	3,89	29,91	223
170	14,74	4,90	37,67	280



ЦІКАВИЙ ФАКТ

Фісташки – не горіх!

Скільки вам було років, коли ви дізналися, що фісташки – це не смачненькі горішки, а фрукти? Ботаніки знають, що фісташка – це костянка, так само як вишня або слива. Вона росте на деревах і коли приходить час дозрівання, в них утворюється щілина і тоді ядра всередині відкриваються світу. Тому якщо в паковані ви натрапити на деякі нерозкриті, знайте, що винен у цьому не виробник, а природа.

Інжир – не фрукти!

Ніжний на смак та солодкий інжир – це родич кімнатного фікуса і це не фрукт, а квітка, всередині якої ще багато квіточок у вигляді насіння. Дуже красиво, чи не так?

А якщо зірвати інжир ще на стадії цвітіння, отримаєте дійсно гарний букет.

СТРАВИ З ЯЄЦЬ

Яйця — одне з кращих джерел білка. Однак вони часто стають заручниками двох-трьох рецептів, котрі швидко набридають дітям, які загалом проти яєць нічого не мають. Тому в цій категорії можна знайти багато оригінальних страв на основі яєць, котрі дивуватимуть навіть постійних відвідувачів їдалень.

Позаяк чимало страв на основі яєць готуються з додаванням лактози та глютену, ми також розробили рецепти без цих алергенів.



Технологічна карта № 5.1



СКРАМБЛ

Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	20 шт.	800	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	205	205	10,25	10,25	20,5	20,5
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	80	80	4	4	8	8
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші	-	1085	-	54,3	-	108,5
5	Олія	5	5	0,25	0,25	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза.
 ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця розбивають в сміть, збивають білки з жовтками, додають молоко, борошно та сіль, ретельно все перемішують до однорідної маси. На розігріту пательню, змащену олією, виливають яєчну суміш. Постійно помішуючи масу від країв до центру, скрамбл готують до повного загустіння маси впродовж 8–10 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Скрамбл». Готовий скрамбл за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Скрамбл при подачі за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса насичено-жовтого кольору.

Колір: насичено-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним в скрамблі яйцям та молоку.

Консистенція: пухка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,85	5,19	3,25	84
100	11,69	10,39	6,49	168

Технологічна карта № 5.2

СКРАМБЛ
БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ

Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	20 шт.	800	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	205	205	10,25	10,25	20,5	20,5
3	Крохмаль кукурудзяний	80	80	4	4	8	8
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші	-	1085	-	54,3	-	108,5
5	Олія	5	5	0,25	0,25	0,5	0,5
	Вихід готової страви, г		1000		50		100

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають молоко, попередньо розведений у невеликій кількості молока крохмаль та сіль, ретельно все перемішують до однорідної маси. На розігріту пательню, змащену олією, виливають яєчну суміш. Постійно помішуючи масу від країв до центру, скрамбл готують до повного загустіння маси впродовж 8–10 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Скрамбл». Готовий скрамбл за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Скрамбл при подачі за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса насичено-жовтого кольору.

Колір: насичено-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним в скрамблї яйцям та молоку.

Консистенція: пухка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,41	5,13	4,18	85
100	10,82	10,26	8,35	170

Технологічна карта № 5.3



СКРАМБЛ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	20 шт.	800	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко безлактозне (МП)	205	205	10,25	10,25	20,5	20,5
	або молоко рослинне	205	205	10,25	10,25	20,5	20,5
3	Крохмаль кукурудзяний	80	80	4	4	8	8
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші	-	1085	-	54,3	-	108,5
5	Олія	5	5	0,25	0,25	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають молоко, попередньо розведений у невеликій кількості молока крохмаль та сіль, ретельно все перемішують до однорідної маси. На розігріту пательню, змащену олією, виливають яєчну суміш. Постійно помішуючи масу від країв до центру, скрамбл готують до повного загустіння маси впродовж 8–10 хв. Готовий скрамбл за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури

+60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Скрамбл при подачі за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса насичено-жовтого кольору.

Колір: насичено-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним в скрамблі яйцям та молоку.

Консистенція: пухка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,41	5,13	4,18	85
100	10,82	10,26	8,35	170

Технологічна карта № 5.4**ПУХКИЙ ОМЛЕТ
З ОРЕГАНО**

Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	20 шт.	800	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	205	205	10,25	10,25	20,5	20,5
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	80	80	4	4	8	8
4	Орегано сушений мелений	2,5	2,5	0,125	0,125	0,25	0,25
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші	-	1085	-	54,3	-	108,5
6	Олія	5	5	0,25	0,25	0,5	0,5
	Вихід готової страви, г		1000		50		100

Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза.
 ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають молоко, борошно, сіль та орегано, ретельно все перемішують до однорідної маси. Яєчну суміш виливають на змащене олією деко та запікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +200 °С

5. Страви з яєць

до готовності впродовж 10–12 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Готовий омлет нарізають на порції, за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готовий омлет нарізають на порції прямокутної або квадратної форми, за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса насичено-жовтого кольору.

Колір: насичено-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним в в омлеті яйцям, молоку та орегано.

Консистенція: пухка, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,86	5,19	3,28	84
100	11,72	10,39	6,55	168

Технологічна карта № 5.5



ПУХКИЙ ОМЛЕТ З ОРЕГАНО БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ




Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	20 шт.	800	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	205	205	10,25	10,25	20,5	20,5
3	Крохмаль кукурудзяний	80	80	4	4	8	8
4	Орегано сушений мелений	2,5	2,5	0,125	0,125	0,25	0,25
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші	-	1085	-	54,3	-	108,5
6	Олія	5	5	0,25	0,25	0,5	0,5
	Вихід готової страви, г		1000		50		100

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають молоко, розведений у невеликій кількості молока крохмаль, сіль та орегано, ретельно все перемішують до однорідної маси. Яєчну суміш виливають на змащене олією деко та запікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +200 °С до готовності впродовж 10–12 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Готовий омлет нарізають на порції, за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готовий омлет нарізають на порції прямокутної або квадратної форми, за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса насичено-жовтого кольору.

Колір: насичено-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним в омлеті яйцям, молоку та орегано.

Консистенція: пухка, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,42	5,14	4,20	85
100	10,84	10,27	8,41	170

Технологічна карта № 5.6



ПУХКИЙ ОМЛЕТ З ОРЕГАНО БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	20 шт.	800	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко безлактозне (МП)	205	205	10,25	10,25	20,5	20,5
	<i>або малоко рослинне</i>	205	205	10,25	10,25	20,5	20,5
3	Крохмаль кукурудзяний	80	80	4	4	8	8
4	Орегано сушений мелений	2,5	2,5	0,125	0,125	0,25	0,25
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,3	0,3
	Маса омлетної суміші	-	1085	-	54,3	-	108,5
6	Олія	5	5	0,25	0,25	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають молоко, розведений у невеликій кількості молока крохмаль, сіль та орегано, ретельно все перемішують до однорідної маси. Яєчну суміш виливають на змащене олією деко та запікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +200 °С до готовності впродовж 10–12 хв. Готовий омлет нарізають на порції, за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Готовий омлет нарізають на порції прямокутної або квадратної форми, за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса насичено-жовтого кольору.

Колір: насичено-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним в в омлеті яйцям, молоку та орегано.

Консистенція: пухка, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,42	5,14	4,20	85
100	10,84	10,27	8,41	170

Технологічна карта № 5.7**ФРИТАТА**

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	20 шт.	800	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Горошок зелений свіжоморожений	275	275	13,8	13,8	27,5	27,5
3	Томатна паста	30	30	1,5	1,5	3	3
4	Перець чорний мелений	1,5	1,5	0,075	0,075	0,15	0,15
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,3	0,3
6	Вода питна	30	30	1,5	1,5	3	3

	Маса омлетної суміші	-	1135	-	56,8	-	113,5
7	Олія	5	5	0,25	0,25	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до напівготовності. Підготовлені оброблені яйця розбивають в ємність, збивають білки з жовтками, додають розведену у воді томатну пасту, сіль, перець, ретельно все перемішують до однорідної маси. До яєчної суміші додають попередньо відварений горошок, виливають суміш на змащене олією деко та запікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ до готовності впродовж 10–12 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Готову фритату нарізають на порції, за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готову фритату нарізають на порції прямокутної або квадратної форми, за бажанням посипають свіжою або сушеною зеленню. Температура подачі $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса насичено-жовтого кольору.

Колір: насичено-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним в в омлеті яйцям, молоку та орегано.

Консистенція: пухка, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	5,85	4,88	2,51	77
100	11,69	9,76	5,02	154

Технологічна карта № 5.8



ШАКШУКА


Категорія: страви з яєць

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	16 2/3 шт.	667	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Цибуля ріпчаста	140	117	8,4	7	16	14
3	Перець солодкий свіжий	220	165	13	10	26	20
4	Помідори свіжі	195	165	12	10	24	20
5	Олія	30	30	2	2	4	4
6	Сіль	2,5	2,5	0,15	0,15	0,3	0,3
7	Зелень петрушки свіжої	45	33	2,7	2	5,4	4
	або зелень кропу свіжого	45	33	2,7	2	5,4	4
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,06	0,06
Вихід готової страви, г		1000		60		120	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з половиною норми олії на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–4 хв до прозорості. Додають підготовлений нарізаний дрібним кубиком перець свіжий, обсмажують на середньому вогні до м'якості впродовж 3–4 хв. Додають підготовлені нарізані дрібним кубиком помідори свіжі та припускають суміш у власному соку впродовж 2–3 хв.

Суміш овочів викладають у змащену рештою олії форму для запікання шаром завтовшки 2–2,5 см, роблять заглиблення за кількістю яєць, у які вбивають підготовлені яйця, солять (уникаючи потрапляння солі на жовток), додають спеції й готують у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 10–12 хв до ущільнення жовтка або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Яєчня» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Яйце подають разом з овочами. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: має щільний жовток і білок, не підгорілий, посипана зеленню.

Колір: овочі зберегли забарвлення, жовток без білих плям.

Смак і запах: насичений овочевий, у міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: ніжна, не підгоріла, щільний білок і жовток.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	6,58	6,42	2,09	87
120	13,15	12,84	4,17	173

Технологічна карта № 5.9**ОМЛЕТ З КУРКУМОЮ**

Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	22 ¼ шт.	890	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	190	190	9	9	17	17
3	Куркума	1,5	1,5	0,07	0,07	0,14	0,14
4	Сіль	3	3	0,14	0,14	0,27	0,27
	Маса омлетної суміші	-	1085	-	49	-	98
5	Олія	10	10	0,45	0,45	0,9	0,9
6	Зелень петрушки свіжої	23	17	1	0,8	2,1	1,5
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	23	17	1	0,8	2,1	1,5
	<i>або кріп сушений</i>	0,5	0,5	0,02	0,02	0,05	0,05
Вихід готової страви, г		1000		45		90	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До підготовлених яєць додають молоко, сіль, спеції, збивають до отримання однорідної маси. Отриману яєчну суміш вливають у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася шаром завтовшки 2–2,5 см. Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв до повного загусання яєчної суміші. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: яскраво-жовтий.

Смак і запах: ніжний смак, пряний запах.

Консистенція: пухка, пружна, соковита консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
45	5,33	5,27	0,69	71
90	10,65	10,54	1,37	143

**Технологічна карта № 5.10****ОМЛЕТ З ПРЯНИМИ ТРАВАМИ**

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	15 ½ шт.	620	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	350	350	23	23	46	46
3	Борошно пшеничне (ЗП, Г)	70	70	5	5	9	9
4	Італійські трави	1,2	1,2	0,1	0,1	0,2	0,2

5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1044	-	68	-	136
5	Олія	10	10	0,7	0,7	1,3	1,3
6	Зелень петрушки свіжої	23	17	1	1,1	3	2,2
	або зелень кропу свіжого	23	17	1	1,1	3	2,2
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		65		130	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До підготовлених яєць додають молоко, борошно, сіль, прянощі, збивають до отримання однорідної маси. Отриману яєчну суміш вливають у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася шаром завтовшки 2–2,5 см. Готують у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв до повного загусання яєчної суміші. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура — подачі +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: яскраво-жовтий.

Смак і запах: ніжний смак, пряний запах.

Консистенція: пухка, пружна, соковита консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	6,31	5,95	4,19	96
130	12,61	11,91	8,38	193

Технологічна карта № 5.11



ОМЛЕТ З ВІВСЯНИМИ ПЛАСТІВЦЯМИ

Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	15 1/2 шт.	620	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	240	240	16	16	31	31
3	Пластівці вівсяні (ЗП, Г)	230	230	15	15	30	30
	Маса готової каші	-	449	-	29	-	58
4	Сметана (МП, Л)	45	45	3	3	6	6
5	Мускатний горіх мелений	1,1	1,1	0,07	0,07	0,15	0,15
6	Розмарин сушений мелений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,03	0,03
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1118	-	73	-	145
8	Олія	10	10	0,7	0,7	1,3	1,3
9	Зелень петрушки свіжої	23	17	1	1,1	3	2,2
	або зелень кропу свіжого	23	17	1	1,1	3	2,2
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		65		130	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця
  МП — молочні продукти
  Л — лактоза
  ЗП — злакові продукти
  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У доведене до кипіння молоко додають вівсяні пластівці, готують при слабкому кипінні впродовж 2–3 хв за безперервного помішування, знімають з вогню, накривають кришкою і залишають пластівці для набухання впродовж 8–10 хв. Охолоджують кашу до температури +60 °С перед подальшим використанням.

До підготовлених яєць додають сметану, сіль, прянощі, збивають до отримання однорідної

маси, з'єднують з кашею, повторно збивають масу. Отриману яєчну суміш вливають шаром завтовшки 2–2,5 см у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася. Готують у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв до повного загусання яєчної суміші. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура — подачі +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: кремово-жовтий.

Смак і запах: ніжний смак, пряний запах.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	7,27	7,02	8,76	127
130	14,54	14,05	17,53	254



Технологічна карта № 5.12

ЯЄЧНІ «МАФІНИ»

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	15 1/3 шт.	612	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Кабачки свіжі	389	350	25	23	51	46
3	Перець солодкий свіжий	138	110	9	7	18	14
4	Сир твердий (МП, Л)	118	110	8	7	15	14
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
6	Олія	10	10	0,7	0,7	1,3	1,3
Вихід готової страви, г		1000		65		130	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До підготовлених яєць додають сіль, збивають до отримання однорідної пишної маси, додають кабачок і перець, нарізані кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см, натертий на крупнофракційну терку сир твердий, ретельно перемішують масу.

У змащені олією силіконові формочки для кексів заливають яєчно-овочеву суміш шаром на увесь об'єм форми. Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі вироби.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний смак, виражений овочевий.

Консистенція: пухка, пружна, м'яка консистенція, овочі зберегли форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	6,93	7,37	1,94	101
130	13,85	14,73	3,88	202

**Технологічна карта № 5.13****ФРИТАТА З СИРОМ**

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	14 ¼ шт.	570	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	330	330	23	23	46	46
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	50	50	4	4	7	7
4	Сир твердий (МП, Л)	118	110	-	8	-	15

5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1063	-	74	-	149
6	Олія	10	10	0,7	0,7	1,4	1,4
7	Зелень петрушки свіжої	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	<i>або кріп сушений</i>	0,5	0,5	0,04	0,04	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		70		140	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До підготовлених яєць додають молоко, сіль, збивають до отримання однорідної маси, додають поступово просіяне борошно при безперестанному помішуванні для уникнення грудочок, додають сир, натертий на крупнофракційну терку і перемішують масу. Отриману яєчну суміш вливають шаром завтовшки 2–2,5 см у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася. Готують у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв до повного загусання яєчної суміші. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Фритату подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: яскравий жовтий.

Смак і запах: ніжний смак, сирний запах.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	6,33	7,24	3,41	104
140	12,65	14,47	6,82	208

Технологічна карта № 5.14



ОМЛЕТ З ТОМАТАМИ ТА БАЗИЛІКОМ

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	14 шт.	570	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	210	210	15	15	29	29
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	60	60	4	4	8	8
4	Помідори свіжі	211	200	15	14	29	28
5	Базилік сушений мелений	1,3	1,3	0,1	0,1	0,2	0,2
6	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1044	-	73	-	146
7	Олія	10	10	0,7	0,7	1,4	1,4
8	Зелень петрушки свіжої	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	<i>або кріп сушений</i>	0,5	0,5	0,04	0,04	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		70		140	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені помідори нарізають кільцями або півкільцями завтовшки 0,5–0,7 см.

До підготовлених яєць додають молоко, сіль, прянощі, збивають до отримання однорідної маси, додають просіяне борошно, при постійному помішуванні до однорідності.

У змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася викладають в один шар нарізані помідори, заливають яєчною сумішшю шаром завтовшки 2–2,5 см. Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв до повного загусання яєчної суміші. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний смак, з кислинкою, свіжий, з пряним ароматом.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	6,10	5,94	3,78	93
140	12,20	11,89	7,56	185

**Технологічна карта № 5.15****ФРАНЦУЗЬКИЙ ОМЛЕТ**

Категорія: страви з яєць

Походження: французька кухня



№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	28 3/4 шт.	1150	1 шт.	40	2 шт.	81
2	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2
3	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	0,7	0,7	1,4	1,4
4	Зелень петрушки свіжої	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	або зелень кропу свіжого	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		35		70	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

Я — яйця МП — молочні продукти Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Збивають підготовлені яйця з сіллю у пишну масу, заливають яєчною масою шаром завтовшки 1–1,5 см змащену маслом форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася. Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 5–7 хв до часткового загусання на поверхні, розрізають на квадратики довільної форми, скручують у рулетик, повертають у духову шафу, доготовлюють впродовж 3–4 хв до повного загусання яєчної суміші або у пароконвектоматі аналогічно у два етапи за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Готові рулетики нарізають на порційні шматочки. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки з яєчних рулетиків, посипані зеленню.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний смак, з кислинкою, свіжий, з приємним ароматом.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
35	5,11	4,88	0,29	66
70	10,23	9,77	0,57	131

Технологічна карта № 5.16

СКРАМБЛ З ОВОЧАМИ

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	13 шт.	530	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Кабачки свіжі	144	130	11	10	22	20
3	Зелений горошок свіжоморожений	120	120	9	9	18	18
4	Перець солодкий свіжий	150	120	11	9	23	18
5	Цибуля ріпчаста	178,6	150	13	11	27	23
6	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,5	0,5
7	Олія	15	15	1,1	1,1	2,3	2,3

8	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	0,8	0,8	1,5	1,5
9	Зелень петрушки свіжої	23	17	1,3	1,3	2,6	2,6
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	23	17	1,3	1,3	2,6	2,6
	<i>або кріп сушений</i>	0,5	0,5	0,04	0,04	0,08	0,08
Вихід готової страви, г		1000		75		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю, нарізану дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,5 см, пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв, додають кабачок і перець, нарізані кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см і обсмажують на середньому вогні ще 5–7 хв, додають горошок, не розморожуючи, припускають разом ще 2–3 хв, охолоджують до температури +60 °С.

До підготовлених яєць додають сіль, збивають до отримання однорідної пишної маси, додають пасеровані овочі, перемішують.

У змащену маслом форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася, заливають яєчно-овочеву суміш шаром завтовшки 2–2,5 см. Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 4–5 хв до початку загусання яєчної суміші, перемішують суміш лопаткою, розбиваючи масу на маленькі шматочки, продовжують запікати ще 4–5 хв до повного загусання або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Скрамбл». Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Скрамбл подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі – +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі дрібні шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний смак, виражений овочевий.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	5,88	6,29	3,86	94
150	11,77	12,58	7,73	188

Технологічна карта № 5.17



ЯЄЧНА ПОЛЕНТА З ОВОЧАМИ

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	9 1/8 шт.	365	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Кабачки свіжі	150	135	17	15	33	30
3	Морква свіжа до 01.01	133	100	15	11	29	22
	або морква свіжа після 01.01	133	100	15	11	29	22
4	Перець солодкий свіжий	125	100	14	11	28	22
5	Цибуля ріпчаста	113	95	12	10	25	21
6	Крупа кукурудзяна дрібного помелу (ЗП)	130	130	14	14	29	29
7	Вода питна	260	260	29	29	57	57
	Маса готової каші	-	364	-	40	-	80
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,7	0,7
9	Олія	10	10	1,1	1,1	2,2	2,2
10	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1,1	1,1	2,2	2,2
Вихід готової страви, г		1000		110		220	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У підсолону киплячу воду засипають цівочкою кукурудзяну крупу, безперервно помішуючи до загусання (до консистенції густої сметани) впродовж 2–7 хв залежно від ступеня помелу крупи, охолоджують до температури +60 °С.

Очищену цибулю, нарізану дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,5 см, пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше 3–4 см впродовж 2–3 хв, додають підготовлені кабачок, моркву перець, нарізані кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см і обсмажують на середньому вогні ще 5–7 хв, охолоджують до температури +60 °С.

До суміші пасерованих овочів додають кашу, підготовлені яйця, перемішують.

У змащену маслом форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася, викладають суміш шаром завтовшки 3–4 см, змащують поверхню розтопленим

вершковим маслом. Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 4) впродовж 10–12 хв до золотистості.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний смак, виражений овочевий.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	6,82	6,74	14,11	143
220	13,63	13,48	28,22	285

Технологічна карта № 5.18



ФРИТАТА З СИРОМ (БЕЗГЛЮТЕНОВА)

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	14 ¼ шт.	570	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	330	330	23	23	46	46
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	50	50	4	4	7	7
4	Сир твердий (МП, Л)	118	110	-	8	-	15
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1063	-	74	-	149
6	Олія	10	10	0,7	0,7	1,4	1,4

5. Страви з яєць

7	Зелень петрушки свіжої	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	або зелень кропу свіжого	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		70		140	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До підготовлених яєць додають молоко, сіль, збивають до отримання однорідної маси, додають поступово просіяне борошно при безперестанному помішуванні для уникнення грудочок, додають сир, натертий на крупнофракційну терку і перемішують масу. Отриману яєчну суміш вливають шаром завтовшки 2–2,5 см у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася. Готують у розігрійтій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 15–20 хв до повного загусання яєчної суміші або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Фритату подають нарізаною на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: яскравий жовтий.

Смак і запах: ніжний смак, сирний запах.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	6,23	7,06	4,14	105
140	12,47	14,12	8,29	210

Технологічна карта № 5.19



ФРИТАТА З СИРОМ (БЕЗГЛЮТЕНОВА, БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	14 1/4 шт.	570	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко рослинне	330	330	23	23	46	46
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	50	50	4	4	7	7
4	Сир твердий безлактозний (МП)	118	110	-	8	-	15
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1063	-	74	-	149
6	Олія	10	10	0,7	0,7	1,4	1,4
7	Зелень петрушки свіжої	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	або зелень кропу свіжого	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		70		140	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До підготовлених яєць додають молоко, сіль, збивають до отримання однорідної маси, додають поступово просіяне борошно при безперестанному помішуванні для уникнення грудочок, додають сир, натертий на крупнофракційну терку і перемішують масу. Отриману яєчну суміш вливають шаром завтовшки 2–2,5 см у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася. Готують у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв до повного загусання яєчної суміші або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Фритату подають нарізаною на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: яскравий жовтий.

Смак і запах: ніжний смак, сирний запах.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	7,28	7,71	4,66	117
140	14,57	15,42	9,32	234

Технологічна карта № 5.20

ОМЛЕТ З ПРЯНИМИ ТРАВАМИ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ)

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	15 1/2 шт.	620	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко (МП, Л)	350	350	23	23	46	46
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	70	70	5	5	9	9
4	Італійські трави	1,2	1,2	0,1	0,1	0,2	0,2
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1044	-	68	-	136
6	Олія	10	10	0,7	0,7	1,3	1,3
7	Зелень петрушки свіжої	23	17	1	1,1	3	2,2
	або зелень кропу свіжого	23	17	1	1,1	3	2,2
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		65		130	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До підготовлених яєць додають молоко, сіль, борошно і прянощі, збивають до отримання однорідної маси. Отриману яєчну суміш вливають у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася шаром завтовшки 2–2,5 см. Готують у розігрійтій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 10–15 хв до повного загусання яєчної суміші або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар і Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: яскравий жовтий.

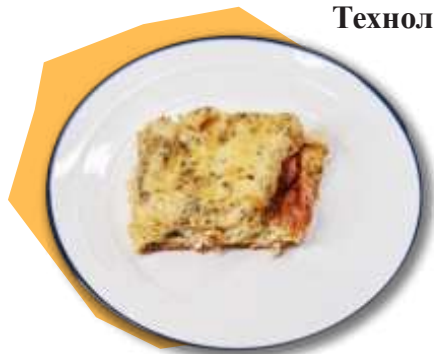
Смак і запах: ніжний смак, пряний запах.

Консистенція: пухка, пружна, соковита консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	6,14	5,91	4,66	96
130	12,28	11,81	9,33	193

Технологічна карта № 5.21



ОМЛЕТ З ПРЯНИМИ ТРАВАМИ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ, БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	15 1/2 шт.	620	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко рослинне	350	350	23	23	46	46
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	70	70	5	5	9	9
4	Італійські трави	1,2	1,2	0,1	0,1	0,2	0,2
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1044	-	68	-	136
6	Олія	10	10	0,7	0,7	1,3	1,3
7	Зелень петрушки свіжої	23	17	1	1,1	3	2,2
	або зелень кропу свіжого	23	17	1	1,1	3	2,2
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		65		130	

Відхилення до маси порцій: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До підготовлених яєць додають молоко, сіль, борошно і прянощі, збивають до отримання однорідної маси. Отриману яєчну суміш вливають у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася шаром завтовшки 2–2,5 см. Готують у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв до повного загусання яєчної суміші або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: яскраво-жовтий.

Смак і запах: ніжний смак, пряний запах.

Консистенція: пухка, пружна, соковита консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	5,72	5,52	5,40	94
130	11,45	11,04	10,81	189

Технологічна карта № 5.22

ОМЛЕТ З ВІВСЯНИМИ ПЛАСТІВЦЯМИ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з яєць

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	15 1/2 шт.	620	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Молоко рослинне	230	230	15	15	30	30
3	Пластівці вівсяні (ЗП, Г)	230	230	15	15	30	30
	Маса готової каші	-	449	-	29	-	58
4	Сметана безлактозна (МП)	45	45	3	3	6	6
5	Мускатний горіх мелений	1,1	1,1	0,07	0,07	0,15	0,15
6	Розмарин сушений мелений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,03	0,03
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4
	Маса омлетної суміші	-	1118	-	73	-	145
8	Олія	10	10	0,7	0,7	1,3	1,3
9	Зелень петрушки свіжої	23	17	1	1,1	3	2,2
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	23	17	1	1,1	3	2,2
	<i>або кріп сушений</i>	0,5	0,5	0,03	0,03	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		65		130	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У доведене до кипіння молоко додають вівсяні пластівці, готують при слабкому кипінні впродовж 2–3 хв за безперервного помішування, знімають з вогню, накривають кришкою і залишають пластівці для набухання впродовж 8–10 хв. Охолоджують кашу до температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

До підготовлених яєць додають сметану, сіль, прянощі, збивають до отримання однорідної маси, з'єднують з кашею, повторно збивають масу. Отриману яєчну суміш вливають шаром завтовшки 2–2,5 см у змащену олією форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася. Готують у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 15–20 хв до повного загусання яєчної суміші або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пухкі шматочки довільної форми, посипані зеленню.

Колір: кремово-жовтий.

Смак і запах: ніжний смак, пряний запах.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	7,00	6,77	9,25	126
130	14,00	13,54	18,50	252

Технологічна карта № 5.23



ФРАНЦУЗЬКИЙ ОМЛЕТ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з яєць

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	28 ³ / ₄ шт.	1150	1 шт.	40	2 шт.	81
2	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2
3	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	0,7	0,7	1,4	1,4
4	Зелень петрушки свіжої	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	або зелень кропу свіжого	23	17	1,2	1,2	2,4	2,4
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,07	0,07
Вихід готової страви, г		1000		35		70	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

Я — яйця МП — молочні продукти Л — лактоза

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Збивають підготовлені яйця з сіллю у пишну масу, заливають яєчною масою шаром завтовшки 1–1,5 см змащену маслом форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася. Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 5–7 хв до часткового загусання на поверхні, розрізають на квадратики довільної форми, скручують у рулетик, повертають у духову шафу, доготовлюють впродовж 3–4 хв до повного загусання яєчної суміші або у пароконвектоматі аналогічно у два етапи за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 8–10 хв. Готові рулетики нарізають на порційні шматочки. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Зберігають не довше ніж 15 хв на марміті за температури +60 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Омлет подають нарізаним на порції довільної форми, посипані зеленню. Температура подачі — +60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки з яєчних рулетиків, посипані зеленню.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний смак, з кислинкою, свіжий, з приємним ароматом.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
35	5,11	4,98	0,28	66
70	10,22	9,95	0,56	133



Технологічна карта № 5.24

ЯЄЧНА ПОЛЕНТА З ОВОЧАМИ (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: страви з яєць

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	9 1/8 шт.	365	1 шт.	40	2 шт.	80
2	Кабачки свіжі	150	135	17	15	33	30
3	Морква свіжа до 01.01	133	100	15	11	29	22
	або морква свіжа після 01.01	133	100	15	11	29	22
4	Перець солодкий свіжий	125	100	14	11	28	22
5	Цибуля ріпчаста	113	95	12	10	25	21
6	Крупа кукурудзяна дрібного помелу (ЗП)	130	130	14	14	29	29
7	Вода питна	260	260	29	29	57	57
	Маса готової каші	-	364	-	40	-	80
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,7	0,7
9	Олія	10	10	1,1	1,1	2,2	2,2
10	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,1	1,1	2,2	2,2
	Вихід готової страви, г		1000		110		220

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У підсолену киплячу воду засипають цівочкою кукурудзяну крупу, безперервно помішуючи до загусання (до консистенції густої сметани) впродовж 2–7 хв залежно від ступеня помелу крупи, охолоджують до температури +60 °С.

Очищену цибулю, нарізану дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,5 см, пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше 3–4 см впродовж 2–3 хв, додають підготовлені кабачок, моркву, перець, нарізані кубиком з ребром 0,5–0,7 см і обсмажують на середньому вогні ще 5–7 хв, охолоджують до температури +60 °С.

До суміші пасерованих овочів додають кашу, підготовлені яйця, перемішують.

У змащену маслом форму для запікання відповідного розміру, щоб суміш рівномірно розподілилася, викладають суміш шаром завтовшки 3–4 см, змащують поверхню розтопленим маслом. Запікають у розігрітій до +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв до золотистості або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження яєць» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 4) впродовж 10–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний смак, виражений овочевий.

Консистенція: пружна, м'яка консистенція, овочі зберегли форму нарізання.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	6,81	7,04	14,09	145
220	13,62	14,07	28,19	291



ЦІКАВИЙ ФАКТ

Визначити свіжість яйця допоможе вода!

Ми можемо легко визначити, чи свіже яйце, чи ні, використовуючи прийом зі склянкою води. У старіших яєць повітряна камера більше, а це означає, що вони легше спливають, ніж свіжі яйця, які опустяться на дно склянки.

СТРАВИ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

Українці — одна з небагатьох націй, котрі взагалі мають такий продукт, як кисломолочний сир. А тому було би злочином не додавати його в раціон (звісно, за умови толерантності до лактози). По-перше, він може бути основою чималої кількості смачних страв. По-друге, це дуже наш продукт, а тому й багато страв із нього глибоко автентичні. По-третє, кисломолочний сир – це цінне джерело багатьох корисних мікроелементів. Так, наприклад, він забезпечує організм кальцієм і фосфором та на 70% складається з білка. Усе це сприяє зміцненню кісток і зубів, котрі в дітей якраз ростуть і потребують особливої уваги. Окрім того, кисломолочний сир — чудове джерело пробіотиків, котрі сприяють травленню та імунітету.

Ця категорія познайомить дітей із традиційними українськими стравами та покаже, як по-різному смачно можна обігравати один продукт.



Технологічна карта № 6.1



ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	755	740	75,5	74	90,6	88,8	113,3	111	135,9	133,2
2	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	150	150	15	15	18	18	22,5	22,5	27	27
3	Яйця (Я)	1½ шт.	60	¼ шт.	6	¼ шт.	7,2	¾ шт.	9	¼ шт.	10,8
4	Цукор	50	50	5	5	6	6	7,5	7,5	9	9
5	Кориця мелена	2	2	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3	0,36	0,36
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54
	Маса напівфабрикату	-	960	-	96	-	115	-	144	-	172
	Вихід готової страви, г	1000		100		120		150		180	
7	Соус до ліневих вареників ТК № 11.14 (МП, Л)	-	250	-	25	-	25	-	25	-	25
	Вихід з соусом до ліневих вареників, г	1000/250		100/25		120/25		150/25		180/25	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  Г — глютен

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний протирають через сито, додають цукор, 1/2 порції солі, корицю та підготовлені оброблені яйця, перемішують усі інгредієнти до однорідної маси. До сирної маси додають борошно і замішують тісто. Готове тісто розкачують пластом завтовшки 10–12 мм і розрізають на смужки завширшки 20–25 мм. Смужки нарізають на шматочки прямокутної або трикутної форми. Підготовлені напівфабрикати закладають у киплячу підсолену воду і варять при слабкому кипінні впродовж 4–5 хв до готовності (готові вареники мають спливати на поверхню).

Лінові вареники відпускають з маслом вершковим або сметаною, або соусом до ліневих вареників, або з ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури +65–70 °С не довше ніж 2 год.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Ліниві вареники відпускають з маслом вершковим або сметаною, або соусом до ліневих вареників, або з ягідним кулі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вареники правильної однакової форми, поверхня гладенька, без розривів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: характерний для вареників з сиром, з ароматом кориці.

Консистенція: пружна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Вареники ліниві**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	14,93	7,68	15,87	197
120	17,92	9,22	19,04	236
150	22,39	11,52	23,81	296
180	26,87	13,82	28,57	355

Вареники ліниві з соусом до ліневих вареників

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	15,63	11,29	17,96	241
120/25	18,62	12,82	21,13	280
150/25	23,09	15,13	25,90	340
180/25	27,57	17,42	30,66	399

Технологічна карта № 6.2**ВАРЕНИКИ ЛІНІВІ
(БЕЗГЛЮТЕНОВІ)**

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	755	740	75,5	74	90,6	88,8	113,3	111	135,9	133,2
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	151,5	150	15,2	15	18,2	18	22,7	22,5	27,3	27
	або борошно рисове (ЗП)	151,5	150	15,2	15	18,2	18	22,7	22,5	27,3	27
3	Яйця (Я)	1½ шт.	60	½ шт.	6	⅓ шт.	7,2	⅔ шт.	9	¼ шт.	10,8
4	Цукор	50	50	5	5	6	6	7,5	7,5	9	9
5	Кориця мелена	2	2	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3	0,36	0,36
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54
	Маса напівфабрикату	-	960	-	96	-	115	-	144	-	172

6. Страви з кисломолочного сиру

Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180	
7	Соус до ліневих вареників ТК № 11.14 (МП, Л)	-	250	-	25	-	25	-	25	-	25
Вихід з соусом до ліневих вареників, г		1000/250		100/25		120/25		150/25		180/25	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний протирають через сито, додають цукор, 1/2 порції солі, корицю та підготовлені оброблені яйця, перемішують усі інгредієнти до однорідної маси. До сирної маси додають попередньо просіяне борошно і замішують тісто. Готове тісто розкачують пластом завтовшки 10–12 мм і розрізають на смужки завширшки 20–25 мм. Смужки нарізають на шматочки прямокутної або трикутної форми. Підготовлені напівфабрикати закладають у киплячу підсолону воду і варять при слабкому кипінні впродовж 5–7 хв до готовності (готові вареники мають спливати на поверхню). Лінівні вареники відпускають з маслом вершковим або сметаною, або соусом до ліневих вареників, або з ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури $+65\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ не довше ніж 2 год.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Лінівні вареники відпускають з маслом вершковим або сметаною, або соусом до ліневих вареників, або з ягідним кулі. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вареники правильної однакової форми, поверхня гладенька, без розривів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: характерний для вареників з сиром, з ароматом кориці.

Консистенція: пружна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ Вареники лінівні (безглютенові)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	14,20	7,57	17,20	196
120	17,04	9,08	20,64	235
150	21,30	11,35	25,80	294
180	25,56	13,62	30,96	353

Вареники лінівні (безглютенові) з соусом до ліневих вареників

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100/25	14,90	11,17	19,28	240
120/25	17,74	12,68	22,72	279
150/25	22,00	14,95	27,88	338
180/25	26,26	17,22	33,04	397

Технологічна карта № 6.3



ЗАПКАНКА СИРНА З ЯГІДНИМ КУЛІ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа манна (ЗП, Г)	60	60	6	6	9	9	10,8	10,8	12	12
	Маса готової каші	-	270	-	27	-	41	-	49	-	54
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	776	760	77,6	76	116,4	114	139,6	136,8	155,2	152
3	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
4	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/9 шт.	4	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7,2	1/5 шт.	8
5	Олія	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
6	Цукор	30	30	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
7	Цукор ванільний або ванілін	5 0,25	5 0,25	0,5 0,025	0,5 0,025	0,75 0,038	0,75 0,038	0,9 0,045	0,9 0,045	1 0,05	1 0,05
8	Куркума	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
9	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
	Вихід готової страви, г	1000		100		150		180		200	
11	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	250	-	25	-	25	-	25	-	25
	Вихід з ягідним кулі, г	1000/250		100/25		150/25		180/25		200/25	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця (3/4 від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном), сіллю та куркумою до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (1/4 порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної маси.

При безперервному помішуванні в киплячу воду всипають тонкою цівкою манну крупу і варять протягом 15–20 хв до готовності. Готову в'язку кашу охолоджують до температури +60–70 °С,

6. Страви з кисломолочного сиру

додають яйця з цукром, протертий сир та ретельно перемішують до однорідної маси. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +220–250 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури +55 °С не довше ніж 1 год.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку сирну подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: ніжно-лимонний.

Смак і запах: характерний для манної запіканки з сиром, з ароматом ванілі.

Консистенція: однорідна, без грудочок непротертого сиру, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Запіканка сирна

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	14,20	8,87	11,05	183
150	21,30	13,31	16,57	275
180	25,56	15,96	19,89	329
200	28,40	17,74	22,10	366

Запіканка сирна з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	14,40	8,99	14,87	201
150/25	21,50	13,44	20,39	393
180/25	25,76	16,08	23,71	347
200/25	28,60	17,87	25,92	384



Технологічна карта № 6.4

ЗАПІКАНКА СИРНА З ЯБЛУКОМ ТА МОРКВОЮ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	674	660	67,4	66	80,8	79,2	101,1	99	121,3	118,8

2	Морква свіжа до 01.01	113	90*	11,3	9	13,6	10,8	16,9	13,5	20,3	16,2
	або морква свіжа після 01.01	121	90*	12,1	9	14,5	10,8	18,2	13,5	21,8	16,2
3	Яблука свіжі	114	80	11,4	8	13,7	9,6	17,1	12	20,5	14,4
4	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	5,4	5,4
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/9 шт.	4	1/8 шт.	4,8	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7,2
6	Крупа манна (ЗП, Г)	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1
7	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
8	Цукор	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1
9	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
	або ванілін	0,25	0,25	0,025	0,025	0,03	0,03	0,038	0,038	0,045	0,045
10	Куркума	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
11	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180	
13	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15	

* – маса відвареної і очищеної моркви
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість моркви, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури +10–15 °С, очищають від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове морквяне пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. Яблука миють, видаляють плодоніжки, очищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо і нарізають дрібним кубиком.

Підготовлені оброблені яйця (3/4 від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном), сіллю та куркумою до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (1/4 порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної маси.

При безперервному помішуванні в киплячу воду всипають тонкою цівкою манну крупу і варять протягом 15–20 хв до готовності. Готову в'язку кашу охолоджують до температури +60–70 °С, додають яйця з цукром, протертий сир, морквяне пюре та подрібнені яблука, ретельно перемішують до однорідної маси.

Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см,

6. Страви з кисломолочного сиру

поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури +55 °С не довше ніж 1 год.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Запіканку сирну з яблуком та морквою подають порційно, поливши сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з нижньою рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: лимонно-бурштиновий.

Смак і запах: характерний для манної запіканки з сиром, з ароматом ванілі та яблук.

Консистенція: однорідна, без грудочок непротертого сиру, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Запіканка сирна з яблуком та морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,52	7,99	12,91	175
120	15,02	9,58	15,49	210
150	18,78	11,98	19,36	263
180	22,53	14,38	23,23	315

Запіканка сирна з яблуком та морквою зі сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,96	10,25	13,37	199
120/15	15,45	11,83	15,94	234
150/15	19,21	14,23	19,81	287
180/15	22,96	16,63	23,68	339

Технологічна карта № 6.5



ЗАПІКАНКА СИРНА З БАНАНОМ ТА СМЕТАНОЮ

Категорія: страви з кисломолочного сиру


Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа манна (ЗП, Г)	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1	9	9

	Маса готової каші	-	203	-	20	-	24	-	31	-	37	-	41
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	582	570	58,2	57	69,8	68,4	87,3	85,5	104,7	102,6	116,4	114
3	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
4	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/4 шт.	4	1/8 шт.	4,8	1/2 шт.	6	1/4 шт.	7,2	1/2 шт.	8
5	Банан свіжий	433	260	43,3	26	51,9	31,2	64,9	39	77,9	46,8	86,6	52
6	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
7	Цукор	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1	9	9
8	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9	1	1
	або ванілін	0,25	0,25	0,025	0,025	0,03	0,03	0,038	0,038	0,045	0,045	0,05	0,05
9	Куркума	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
10	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
11	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200	
12	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
	або ягідне кулі ТК № 11.15	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною або ягідним кулі, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15		200/15	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Банани мийть, очищують та подрібнюють блендером до пюреподібної маси. Підготовлені оброблені яйця (3/4 від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном), сіллю та куркумою до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (1/4 порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Сир кисломолочний перетирають через сито до однорідної консистенції.

При безперервному помішуванні в киплячу воду всипають тонкою цівкою манну крупу і варять протягом 15–20 хв до готовності. Готову в'язку кашу охолоджують до температури +60–70°C, додають яйця з цукром, бананове пюре і ретельно перемішують до однорідної маси. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +200–220 °C протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °C у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгорілостей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури +55 °C не довше ніж 1 год.

6. Страви з кисломолочного сиру

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку подають порційно, поливши сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: ніжно-лимонний.

Смак і запах: приємний, характерний для сирної запіканки з бананом.

Консистенція: соковита, ніжна, однорідна, без грудочок непротертого сиру.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Запіканка сирна з бананом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	11,26	7,17	16,81	177
120	13,51	8,60	20,17	212
150	16,89	10,75	25,21	266
180	20,26	12,90	30,25	319
200	22,52	14,34	33,62	354

Запіканка сирна з бананом та сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100/15	11,69	9,42	17,27	201
120/15	13,94	10,85	20,62	236
150/15	17,32	13,00	25,66	290
180/15	20,69	15,15	30,70	343
200/15	22,95	16,59	34,07	378

Запіканка сирна з бананом та ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100/15	11,38	7,25	19,11	188
120/15	13,63	8,67	22,46	223
150/15	17,01	10,82	27,50	277
180/15	20,38	12,97	32,54	330
200/15	22,64	14,41	35,91	365

Технологічна карта № 6.6



ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК З МОРКВОЮ ТА СМЕТАНОЮ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Морква свіжа до 01.01	358	285*	35,8	28,5	42,9	34,2	53,7	42,8	64,4	51,3	71,6	57
	або морква свіжа після 01.01	382	285*	38,2	28,5	45,8	34,2	57,3	42,8	68,7	51,3	76,4	57
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	638	625	63,8	62,5	76,6	75	95,7	93,8	114,8	112,5	127,6	125
3	Сметана (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6	4	4
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/3 шт.	8	1/4 шт.	9,6	2/7 шт.	12	2/5 шт.	14,4	2/5 шт.	16
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	55	55	5,5	5,5	6,6	6,6	8,3	8,3	9,9	9,9	11	11
6	Крокмаль картопляний	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8
7	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
8	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
9	Цукор	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8
10	Цукор ванільний	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
	або ванілін	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,075	0,075	0,09	0,09	0,1	0,1
11	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200	
13	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15		200/15	

* – маса відвареної та очищеної моркви

Відхилення до маси порцій: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість моркви, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури +10–15 °С, очищують від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове морквяне пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної консистенції. Підготовлені оброблені яйця (3/4 від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном) та сіллю до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (1/4 порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. До протертого сиру додають яйця з цукром, морквяне пюре, розтоплене масло вершкове та борошно, змішане з крохмалем і ретельно перемішують масу до однорідної консистенції. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +180–200 °С протягом 30–35 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні сирника має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готовий сирник нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметаним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури +55 °С не довше ніж 1 год.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Львівський сирник з морквою подають порційно, поливши сметаною або ягідним кулі.
Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: помаранчевий.

Смак і запах: приємний, в міру солодкий, характерний для сирної запіканки з ароматом ванілі.

Консистенція: соковита, ніжна, однорідна, без грудочок непротертого сиру.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Львівський сирник з морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,82	8,75	17,09	200
120	15,38	10,50	20,51	240
150	19,23	13,12	25,63	300
180	23,07	15,75	30,76	360
200	25,64	17,50	34,18	400

Львівський сирник з морквою та сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	13,25	11,00	17,54	224
120/15	15,81	12,75	20,96	264
150/15	19,66	15,37	26,08	324
180/15	23,50	18,00	31,21	384
200/15	26,07	19,75	34,63	424

Технологічна карта № 6.7



ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК З МОРКВОЮ ТА СМЕТАНОЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ, БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	358	285 *	35,8	28,5	42,9	34,2	53,7	42,8	64,4	51,3	71,6	57
	або морква свіжа після 01.01	382	285 *	38,2	28,5	45,8	34,2	57,3	42,8	68,7	51,3	76,4	57
2	Сир кисломолочний безлактозний (МП)	638	625	63,8	62,5	76,6	75	95,7	93,8	114,8	112,5	127,6	125
3	Сметана безлактозна (МП)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6	4	4
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/2 шт.	8	1/4 шт.	9,6	2/3 шт.	12	2/5 шт.	14,4	2/5 шт.	16
5	Борошно кукурудзяне (ЗП)	55,5	55	5,6	5,5	6,7	6,6	8,4	8,3	10	9,9	11,1	11
	або борошно рисове (ЗП)	55,5	55	5,6	5,5	6,7	6,6	8,4	8,3	10	9,9	11,1	11
6	Крохмаль картопляний	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8
7	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
8	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
9	Цукор	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8
10	Цукор ванільний	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
	або ванілін	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,075	0,075	0,09	0,09	0,1	0,1
11	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
	або борошно кукурудзяне (ЗП)	25,5	25	2,6	2,5	3,1	3	3,9	3,8	4,6	4,5	5,1	5
	або борошно рисове (ЗП)	25,5	25	2,6	2,5	3,1	3	3,9	3,8	4,6	4,5	5,1	5
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200	
13	Сметана для подачі (безлактозна) (МП)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15		200/15	

* – маса відвареної та очищеної моркви

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість моркви, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури +10–15 °С, очищають від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове морквяне пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної консистенції.

Підготовлені оброблені яйця (3/4 від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном) та сіллю до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (1/4 порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. До протертого сиру додають яйця з цукром, морквяне пюре, масло гхі та просіяне борошно, змішане з крохмалем і ретельно перемішують масу до однорідної консистенції. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +180–200 °С протягом 30–35 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні сирника має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готовий сирник нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури +55 °С не довше ніж 1 год.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Львівський сирник з морквою подають порційно, поливши сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: помаранчевий.

Смак і запах: приємний, в міру солодкий, характерний для сирної запіканки з ароматом ванілі.

Консистенція: соковита, ніжна, однорідна, без грудочок непротертого сиру.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ Львівський сирник з морквою (безглютеновий, безлактозний)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,56	8,71	17,58	199
120	15,07	10,45	21,09	239
150	18,84	13,06	26,37	299
180	22,60	15,67	31,64	358
200	25,12	17,42	35,16	398

Львівський сирник з морквою (безглютеновий, безлактозний)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,99	10,96	18,03	223
120/15	15,50	12,70	21,54	263
150/15	19,27	15,31	26,82	323
180/15	23,03	17,92	32,09	382
200/15	25,55	19,67	35,61	422

Технологічна карта № 6.8



ЗАПІКАНКА РИСОВА З ЯГІДНИМ КУЛІ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г											
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	230	230	23	23	27,6	27,6	34,5	34,5	41,4	41,4	46	46	57,5	57,5
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6	0,75	0,75
3	Вода питна	485	485	48,5	48,5	58	58	73	73	87	87	97	97	121	121
	Маса готової каші	-	644	-	64	-	77	-	97	-	116	-	129	-	161
4	Сир кисломолочний (МП, Л)	398	390	39,8	39	47,7	46,8	59,7	58,5	71,6	70,2	79,6	78	99,5	97,5
5	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6	7,5	7,5
6	Яйце (Я)	1 шт.	40	1/4 шт.	4	1/4 шт.	4,8	1/2 шт.	6	1/6 шт.	7,2	1/5 шт.	8	1/4 шт.	10
7	Цукор	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8	10	10
8	Цукор ванільний або ванiлін	10 0,5	10 0,5	1 0,05	1 0,05	1,2 0,06	1,2 0,06	1,5 0,075	1,5 0,075	1,8 0,09	1,8 0,09	2 0,1	2 0,1	2,5 0,13	2,5 0,13
9	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,5	2,5
10	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5	6,3	6,3
	Вихід готової страви, г	1000		100		120		150		180		200		250	
11	Ягідне кулі ТК № 11.15		200		20		20		20		20		20		20
	Вихід з ягідним кулі, г	1000/200		100/20		120/20		150/20		180/20		200/20		250/20	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упакування, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця (3/4 від загальної маси закладки) перетирають з цукром та ванільним цукром (або ваніліном) до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (1/4 порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Сир кисломолочний перетирають через сито.

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С), закладають у підсолену киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до готовності. Готову розсипчасту кашу охолоджують до температури +60–70 °С, додають протертий сир кисломолочний, яйця з цукром та ретельно перемішують. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури +55 °С не довше ніж 1 год.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку рисову подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: кремовий.

Смак і запах: приємний, в міру солодкий, характерний для рисової запіканки з сиром, з ароматом ванілі.

Консистенція: зерниста, без грудочок непротертого сиру.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Запіканка рисова

Маса порції, г	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,99	5,68	24,14	186
120	10,78	6,81	28,96	223
150	13,48	8,52	36,21	279
180	16,18	10,22	43,45	335
200	17,98	11,36	48,28	372
250	22,47	14,20	60,35	465

Запіканка рисова з ягідним кулі

Маса порції, г	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	9,15	5,78	27,20	200
120/20	10,94	6,91	32,01	237
150/20	13,64	8,62	39,26	293
180/20	16,34	10,32	46,50	349
200/20	18,14	11,46	51,33	386
250/20	22,63	14,30	63,40	479



Технологічна карта № 6.9

ГОМБОВЦІ З ЯГОДАМИ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	582	570	76	74	102	100	128	125
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	75	75	10	10	13	13	16	16
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/4 шт.	10	1/2 шт.	14	4/9 шт.	18
4	Цукор	42	42	5	5	7	7	9	9
5	Цукор ванільний	3	3	0,4	0	0,5	1	0,7	1
	Маса сирної оболонки	-	770	-	100	-	135	-	169
6	Ягоди свіжоморожені	85	85	11	11	15	15	19	19
	<i>або ягоди свіжі</i>	85	85	11	11	15	15	19	19
7	Борошно кукурудзяне на підпил (ЗП)	45	45	6	6	8	8	10	10
Вихід готової страви, г		1000		130		175		220	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають попередньо підготовлені збиті яйця, цукор, ванільний цукор, ретельно вимішують масу, додають борошно, повторно вимішують сирну масу. Перебраними підготовленими ягодами свіжими цілком (смородина, малина, ожина, чорниця, лохина тощо) або свіжомороженими, не розморожуючи, начиняють сирні кульки (маса сирної оболонки 45 г для начинки масою 5 г), ретельно защіплюючи кульки, обкочують у борошні, закладають у киплячу воду і відварюють до готовності впродовж 5–7 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Гомбовці відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної круглої форми, без тріщин, з рівномірно гладкою ніжною поверхнею.

Колір: сирної маси — блідо-жовтий або білий, начинки — притаманний ягодам, які використовувались.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

6. Страви з кисломолочного сиру

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
130	14,82	8,33	21,08	213
175	19,95	11,22	28,38	287
220	25,07	14,10	35,68	361



Технологічна карта № 6.10

СИРНИКИ КЛАСИЧНІ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	929	910	74	73	102	100	130	127
2	Крупа манна (ЗП, Г)	60	60	5	5	7	7	8	8
3	Яйця (Я)	1 1/2 шт.	60	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
4	Цукор	50	50	4	4	6	6	7	7
5	Цукор ванільний	5	5	0	0	1	1	1	1
6	Сіль	1	1	0	0	0	0	0	0
7	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	40	40	3	3	4	4	6	6
8	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		80		110		140	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, ванільний цукор, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Формують сирники масою ±30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості поверхні сирників. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури +180 °С до готовності впродовж 7–15 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Сирник» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 5–7 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
80	13,86	6,31	10,98	156
110	19,06	8,67	15,10	215
140	24,26	11,04	19,21	273

Технологічна карта № 6.11**СИРНИКИ З МАКОМ**

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	878	860	79	77	101	99	127	125
2	Крупа манна (ЗП, Г)	75	75	7	7	9	9	11	11
3	Яйця (Я)	1¼ шт.	50	½ шт.	5	¼ шт.	6	¼ шт.	7
4	Цукор	60	60	5	5	7	7	9	9
	або цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
5	Мак	50	50	5	5	6	6	7	7
6	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	35	35	3	3	4	4	5	5
7	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		90		115		145	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Мак промивають кип'яченою теплою водою (температура — +30–40 °С), заливають окропом у співвідношенні 1:1, доводять до кипіння, кип'ятять протягом 1–2 хв, залишають для набухання на 3–4 год. Набухлий мак відкидають на дрібне сито або марлю, відтискають перед подальшим використанням.

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, ванільний цукор, сіль, підготовлений мак і яйця, ретельно вимішують масу, залишають для набухання манної крупи на 10–15 хв. Формують сирники масою ± 30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, за потреби перед обсмажуванням сирники для кращого тримання форми підморожують впродовж 15–20 хв, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури +180 °С до готовності впродовж 7–15 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Сирник» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 5–7 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий з чорними вкрапленнями маку.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	14,80	6,81	13,80	175
115	18,91	8,70	17,63	224
145	23,85	10,97	22,23	283



Технологічна карта № 6.12

ШТУРХАНЦІ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1030	690	149	100	180	121	221	148
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1113	690	161	100	195	121	239	148
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	1211	690	176	100	212	121	260	148
	або картопля свіжа з 01.03	1327	690	192	100	232	121	285	148

2	Крохмаль картопляний	100	100	15	15	18	18	22	22
3	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/3 шт.	15	4/9 шт.	18	1/2 шт.	22
	Маса оболонки	-	846	-	123	-	148	-	182
4	Сир кисломолочний (МП, Л)	173	170	25	25	30	30	37	37
5	Зелень петрушки свіжої	13	10	2	1	2	2	3	2
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	<i>13</i>	<i>10</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>2</i>
6	Часник сушений мелений	2	2	0	0	0	0	0	0
7	Сіль	3	3	0	0	1	1	1	1
	Маса начинки	-	180	-	26	-	31	-	39
8	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	50	50	7	7	9	9	11	11
	Маса напівфабрикату	-	1075	-	156	-	188	-	231
	Вихід готової страви, г	1000		145		175		215	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою до готовності, охолоджують до температури +30–40 °С, очищують, протирають до однорідності у м'ясорубці або пресом, додають крохмаль, підготовлене яйце і добре вимішують масу.

До протертого сиру додають підготовлену січену зелень, прянощі, сіль, ретельно вимішують масу.

Кружальця з картопляної маси починають сирною сумішшю (орієнтовне співвідношення: оболонка масою ± 50 г і начинка масою ± 5 г), надають виробам форми сигари і ретельно панірують їх у борошні, закладають у киплячу воду. Після підняття штурханців на поверхню води їх відварюють при слабкому кипінні впродовж 3–4 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Штурханці відпускають порційно з соусом, сметаною чи розтопленим маслом. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби сигарної форми, без тріщин, з гладкою ніжною поверхнею.

Колір: ззовні — білий, начинка — біло-зеленого кольору.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

6. Страви з кисломолочного сиру

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
145	8,94	4,46	34,19	215
175	10,80	5,38	41,27	260
215	13,26	6,61	50,70	319



Технологічна карта № 6.13

СИРНІ КЛЮСКИ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	571	560	77	76	103	101	129	126
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	280	280	38	38	50	50	63	63
3	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/3 шт.	14	4/9 шт.	18	4/3 шт.	23
4	Цукор	45	45	6	6	8	8	10	10
5	Цукор ванільний	5	5	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
6	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7
7	Борошно кукурудзяне (ЗП)	40	40	5	5	7	7	9	9
Вихід готової страви, г		1000		135		180		225	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають просіяне борошно, цукор, ванільний цукор, 1/3 частини солі, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Формують сирники масою ±30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, закладають у киплячу підсолону воду (2/3 частини солі). Після підняття клюсок на поверхню води їх відварюють при слабкому кипінні впродовж 3–4 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Клюски відпускають порційно з соусом, сметаною чи розтопленим маслом. Температура подачі – +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виробі бочечками, без тріщин, з гладкою ніжною поверхнею.

Колір: на розрізі — жовтуватий.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
135	17,45	9,65	46,36	325
180	23,27	12,87	61,81	433
225	29,08	16,09	77,27	541

Технологічна карта № 6.14



СИРНИЙ ПИРІГ З ГАРБУЗОМ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	1038	725	104	73	145	102	176	123
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	580	-	58	-	81	-	99
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	449	440	44,9	44,0	63	62	76,3	74,8
3	Яйця (Я)	1 ¼ шт.	70	¼ шт.	7	¼ шт.	10	2/7 шт.	12
4	Цукор	15	15	1 1/2	2	2 1/9	2	2 5/9	3
5	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9
6	Кориця мелена	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,09	0,09
	Маса сирого напівфабрикату	-	1111	-	111	-	155	-	189
7	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	7	7	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
8	Олія	10	10	1,0	1,0	1,4	1,4	1,7	1,7
Вихід готової страви, г		1000		100		140		170	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають довільними шматками, викладають на деко змащене 1/2 норми олії, запікають до готовності у духовій шафі за температури +200 °С впродовж 30–50 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза і розміру шматків), блендерують, охолоджують до температури +30–40 °С перед подальшим використанням.

До протертого сиру додають гарбузове пюре, цукор, ванільний цукор, прянощі, підготовлені

6. Страви з кисломолочного сиру

яйця, ретельно вимішують масу. Викладають гарбузово-сирну суміш у змащену рештою олії форму для запікання завтовшки 3–4 см, посипають поверхню панірувальними сухарями і запікають у розігрітій до +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв до готовності, охолоджують до температури +65–70 °С, нарізають порційними шматочками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Сирний пиріг з гарбузом відпускають порційними шматочками з соусом, сметаною, медом чи розтопленим маслом. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки тримають форму, без тріщин.

Колір: яскраво-жовта.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності, з легким коричним ароматом.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,01	5,86	7,46	118
140	12,62	8,20	10,44	165
170	15,32	9,96	12,68	201

Технологічна карта № 6.15



СИРНИКИ СОЛОНІ




Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	980	960	78	77	98	96	127	125
2	Борошно шльозернове (ЗП, Г)	70	70	6	6	7	7	9	9
3	Яйця (Я)	1½ шт.	60	⅙ шт.	5	⅙ шт.	6	⅙ шт.	8
4	Кріп сушений	1,4	1,4	0,11	0,11	0,14	0,14	0,18	0,18
5	Сіль	1	1	0,08	0,08	0,1	0,1	0,13	0,13
6	Борошно цілнозернове для панірування (ЗП, Г)	40	40	3	3	4	4	5	5
7	Олія	25	25	2	2	3	3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		80		100		130	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця
  МП — молочні продукти
  Л — лактоза
  ЗП — злакові продукти
  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають крупу манну, зелень, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу, залишають для набухання манної крупи на 10–15 хв. Формують сирники масою ± 30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, за потреби перед обсмажуванням сирники для кращого тримання форми підморожують впродовж 15–20 хв, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури $+180$ °С до готовності впродовж 7–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури $+60$ – 65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — $+60$ – 65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірною рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий з зеленими вкрапленнями.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	14,63	6,52	7,31	147
100	18,28	8,15	9,14	184
130	23,77	10,59	11,88	239

**Технологічна карта № 6.16****СИРНІ ГАЛУШКИ**

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	214	210	21	21	27	26	32	32
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	310	310	31	31	39	39	47	47

6. Страви з кисломолочного сиру

3	Гарбуз свіжий	451	315	45	32	56	39	68	47
4	Олія	7	7	0,7	0,7	1	1	1,1	1,1
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	221	-	22	-	28	-	33
5	Яйця (Я)	1 7/8 шт.	75	1/2 шт.	8	1/4 шт.	9	2/7 шт.	11
6	Цукор	15	15	2	2	2	2	2	2
7	Цукор ванільний	3	3	0,3	0,3	0	0	0,5	0,5
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
9	Борошно кукурудзяне для підпилю (ЗП)	38	38	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		100		125		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають довільними шматками, викладають на деко змащене олією, запікають до готовності у духовій шафі за температури $+200^{\circ}\text{C}$ впродовж 30–50 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза і розміру шматків), блендерують, охолоджують до температури $+30\text{--}40^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

До протертого сиру додають гарбузове пюре, цукор, ванільний цукор, $1/3$ частини солі, попередньо підготовлені яйця, ретельно вимішують масу, поетапно додають просіяне борошно, замішують тісто, доки воно не почне відставати від стінок миски (за рахунок кукурудзяного борошна тісто буде не еластичним, а «крошливим»). Відставляють тісто для стабілізації структури впродовж 10–15 хв. Підпилюючи борошном, формують тоненьку ковбаску із тіста, нарізаючи шматочки масою приблизно 10 г штука і завширшки 1–1,5 см. Нарізані шматочки дозволяється одразу відварювати або формувати з них кульки вже без підпилювання для гладкості поверхні і тільки потім відварювати. Гарбузово-сирні галушки закладають у киплячу підсолену воду ($2/3$ частини солі), після підняття галушок на поверхню води їх відварюють при слабкому кипінні впродовж 3–4 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури $+60\text{--}65^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Галушки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи розтопленим маслом. Температура подачі — $+60\text{--}65^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби бочечками, без тріщин, з гладкою ніжною поверхнею.

Колір: на розрізі — помаранчевий.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,18	3,82	34,09	185
125	8,98	4,77	42,61	231
150	10,78	5,73	51,14	277



Технологічна карта № 6.17

СИРНІ КУЛЬКИ З ЗЕЛЕННЮ
У ПАНІРОВЦІ

Категорія: страви з кисломолочного сиру
Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	724	710	76	75	101	99	127	124
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	140	140	15	15	20	20	25	25
3	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/4 шт.	11	1/3 шт.	14	4/9 шт.	18
4	Зелень кропу свіжого	27	20	3	2	4	3	5	4
5	Зелень петрушки свіжої	27	20	3	2	4	3	5	4
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса сирної оболонки	-	990	-	104	-	139	-	173
7	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	35	35	4	4	5	5	6	6
8	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/5 шт.	8	2/7 шт.	11	1/3 шт.	14
9	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (Г)	105	105	11	11	15	15	18	18
	Вихід готової страви, г	1000		105		140		175	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають підготовлені збиті яйця, сіль, дрібно січену підготовлену зелень, ретельно вимішують масу, додають борошно, повторно вимішують сирну масу. З сирної маси формують кульки, обкочують у борошні, потім у збитому яйці, наступними — у панірувальних

6. Страви з кисломолочного сиру

сухарях, викладають на деко вистелене пергаментом без змащування жиром і запікають у розігрітій до +180 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 7–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Кульки відпускають порційно з соусом чи сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної круглої форми, без тріщин, панірування не відстале.

Колір: сирна маса — блідо-жовта з зеленими вкрапленнями.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	17,98	9,63	23,00	252
140	23,98	12,84	30,67	336
175	29,97	16,05	38,34	420



Технологічна карта № 6.18

СИРНІ КУЛЬКИ З ВИШНЯМИ У ПАНІРОВЦІ


Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	791	775	79	78	103	101	127	124
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	155	155	15	15	20	20	25	25
3	Яйця (Я)	2 ½ шт.	100	¼ шт.	10	½ шт.	13	⅔ шт.	16
4	Цукор	35	35	4	4	5	5	6	6
	або цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
	Маса сирної оболонки	-	1070	-	107	-	139	-	171
5	Вишні свіжоморожені без кісточки	70	70	7	7	9	9	11	11
6	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (Г)	65	65	7	7	8	8	10	10
Вихід готової страви, г		1000		100		130		160	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця
  МП — молочні продукти
  Л — лактоза
  ЗП — злакові продукти
  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають збиті підготовлені яйця, цукор, ванільний цукор, ретельно вимішують масу, додають борошно, повторно вимішують сирну масу. Перебраними підготовленими вишніями свіжомороженими, не розморожуючи, начиняють сирні кульки (маса сирної оболонки — 25 г для начинки масою 5 г), ретельно защіплюючи кульки, обкочують у паніровці, викладають на деко вистелене пергаментом без змащування жиром і запікають у розігрітій до +180 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 7–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Кульки відпускають порційно з соусом, сметаною чи медом. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної круглої форми, без тріщин, панірування не відстале.

Колір: сирної маси — блідо-жовтий або білий, начинки — червоний.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	16,59	8,66	21,68	234
130	21,57	11,26	28,19	304
160	26,55	13,86	34,69	374

Технологічна карта № 6.19**СИРНИКИ З ЯГОДАМИ**

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 






№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	852	835	77	75	102	100	128	125
2	Крупа манна (ЗП, Г)	60	60	5	5	7	7	9	9

6. Страви з кисломолочного сиру

3	Яйця (Я)	1 ¼ шт.	50	¼ шт.	5	½ шт.	6	⅓ шт.	8
4	Цукор	60	60	5	5	7	7	9	9
5	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
6	Ягоди свіжоморожені	100	100	9	9	12	12	15	15
	або ягоди свіжі	100	100	9	9	12	12	15	15
7	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	35	35	3	3	4	4	5	5
8	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		90		120		150	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, ванільний цукор, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу, залишають для набухання манної крупи на 10–15 хв. Ягоди можна додають або одразу в сирну масу разом з іншою сировиною, не розморожуючи, або начиняють сирники ягодами без цукру. Формують сирники масою ±30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, за потреби перед обсмажуванням сирники для кращого тримання форми підморожують впродовж 15–20 хв, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури +180 °С до готовності впродовж 7–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірною рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий з червоними вкрапленнями ягід.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
90	14,28	6,65	12,84	168
120	19,04	8,86	17,12	224
150	23,80	11,08	21,40	280

Технологічна карта № 6.20



СИРНИКИ З КУРАГОЮ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	878	860	79	77	101	99	127	125
2	Крупа манна (ЗП, Г)	75	75	7	7	9	9	11	11
3	Яйця (Я)	1 ¼ шт.	50	½ шт.	5	½ шт.	6	½ шт.	7
4	Цукор	50	50	5	5	6	6	7	7
5	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
6	Курага	60	60	5	5	7	7	9	9
7	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	35	35	3	3	4	4	5	5
8	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		90		115		145	

Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Курагу промивають кип'яченою теплою водою (температура — +30–40 °С), заливають окропом у співвідношенні 1:1, залишають для набухання на 15–20 хв, після відкидають на дрібне сито або марлю, відтискають перед подальшим використанням, нарізають дрібно кубиком завтовшки 0,1–0,5 см або січуть соломкою завширшки 0,1–0,2 см.

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, ванільний цукор, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу, залишають для набухання манної крупи на 10–15 хв. Підготовлену курагу закладають або у сирну масу, або начиняють нею сформовані сирники перед обсмажуванням. Формують сирники масою ±30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, за потреби перед обсмажуванням сирники для кращого тримання форми підморожують впродовж 15–20 хв, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури +180 °С до готовності впродовж 7–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

6. Страви з кисломолочного сиру

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий з помаранчевою начинкою.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	15,08	6,81	16,04	185
115	19,27	8,70	20,50	236
145	24,30	10,97	25,85	298

Технологічна карта № 6.21



СИРНИКИ З КУРКУМОЮ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	934	915	75	73	103	101	126	124
2	Крупа манна (ЗП, Г)	60	60	5	5	7	7	8	8
3	Яйця (Я)	1 ½ шт.	60	¼ шт.	5	⅓ шт.	7	⅓ шт.	8
4	Цукор	60	60	5	5	7	7	8	8
5	Куркума	2	2	0,16	0,16	0,2	0,2	0,27	0,27
6	Сіль	1	1	0,08	0,08	0,1	0,1	0,14	0,14
7	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	40	40	3	3	4	4	5	5
8	Олія	25	25	2	2	2,8	2,8	3,4	3,4
Вихід готової страви, г		1000		80		110		135	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, спеції, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Формують сирники масою ± 30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості поверхні сирників. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури $+180$ °С до готовності впродовж 7–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури $+60$ – 65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — $+60$ – 65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — яскравий жовтий.

Смак і запах: в міру солодкий, з легким ароматом куркуми, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	13,93	6,33	11,38	158
110	19,16	8,70	15,65	217
135	23,51	10,68	19,21	267

Технологічна карта № 6.22

ЗАПІКАНКА З СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО З КУКУРУДЗОЮ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кукурудза свіжоморожена	400	400	30	30	40	40	60	60
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	429	420	33	32	43	42	64	63
3	Сметана (МП, Л)	140	140	11	11	14	14	21	21
4	Яйця (Я)	3 1/2 шт.	140	1/4 шт.	11	1/3 шт.	14	1/2 шт.	21
5	Паприка солодка мелена	0,6	0,6	0,04	0,04	0,06	0,06	0,1	0,1
6	Орегано сушений мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5
	Маса напівфабрикату	-	1104	-	83	-	110	-	166
8	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (Г)	7	7	0,5	0,5	0,7	0,7	1,0	1,0

6. Страви з кисломолочного сиру

9	Олія	10	10	0,8	0,8	1,0	1,0	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		75		100		150	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають кукурудзу свіжоморожену, не розморожуючи, сметану, прянощі і спеції, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Викладають кукурудзяно-сирну суміш у змащену олією форму для запікання завтовшки 3–4 см, посипають поверхню панірувальними сухарями і запікають у розігрітій до +200°C духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180°C у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності, охолоджують до +65–70 °С, нарізають порційними шматочками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку відпускають порційними шматочками з соусом чи сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки тримають форму, поверхня рельєфна за рахунок зерен кукурудзи.

Колір: яскраво-жовта.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності, з ароматом прянощів.

Консистенція: м'яка, соковита, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
75	7,75	6,92	4,24	113
100	10,33	9,23	5,66	151
150	15,49	13,84	8,49	227

Технологічна карта № 6.23

ЗАПІКАНКА З СИРУ КИСЛОМОЛОЧНОГО З КРУПОЮ КУКУРУДЗЯНОЮ

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа кукурудзяна (ЗП)	240	240	24	24	31	31	36	36
2	Вода питна	580	580	58	58	75	75	87	87

3	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	3	3	3	3
	Маса готової каші	-	741	-	74	-	96	-	111
4	Сир кисломолочний (МП, Л)	260	260	26	26	34	34	39	39
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6
6	Кукурудза свіжоморожена	70	70	7	7	9	9	11	11
7	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса напівфабрикату	-	1114	-	111	-	145	-	167
9	Крупа кукурудзяна для присипання (ЗП)	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
10	Олія	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
	Вихід готової страви, г	1000		100		130		150	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У киплячу воду підсолону цівочкою з безперервним помішуванням засипають крупу кукурудзяну, варять за слабого кипіння, періодично помішуючи, впродовж 6–9 хв до загусання, наприкінці додають масло вершкове, перемішують, охолоджують до температури $+60\text{--}70^\circ\text{C}$ перед подальшим використанням. До каші додають сир, не протираючи, кукурудзу свіжоморожену, не розморожуючи, спеції, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Викладають кукурудзяно-сирну суміш у змащену олією і присипану крупою кукурудзяною форму для запікання завтовшки 3–4 см, запікають у розігрітій до $+200^\circ\text{C}$ духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180^\circ\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності, охолоджують до $+65\text{--}70^\circ\text{C}$, нарізають порційними шматочками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури $+60\text{--}65^\circ\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку відпускають порційними шматочками з соусом чи сметаною. Температура подачі — $+60\text{--}65^\circ\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки тримають форму.

Колір: яскраво-жовта з білими вкрапленнями шматочків сиру.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,31	5,15	22,75	154
130	8,20	6,70	29,58	200
150	9,47	7,73	34,13	230



ЦІКАВИЙ ФАКТ

Йогурт покращує настрій!

До такого висновку можна прийти, встановивши причинно-наслідковий зв'язок. Так 90% «гормону щастя» – серотоніну – знаходиться в шлунково-кишковому тракті. І чим здоровіша мікрофлора кишечника - тим, відповідно, вищий настрій. Та й серотонін, до того ж, утворюється з амінокислоти триптофан, що міститься в кисломолочних продуктах.

А це означає, що, випиваючи щодня по стакану справжнього живого йогурту, ми відновлюємо здорову мікрофлору кишечника і тим самим покращуємо собі настрій на весь день.

СТРАВИ З РИБИ

Уявити збалансований раціон без риби досить складно. Недарма ж навіть найкорисніші дієти часто фокусуються саме на цій категорії продуктів, а люди, які відмовляються від м'яса, часто продовжують споживати рибу. Річ у тім, що риба забезпечує організм трьома важливими мікроелементами, котрі ми отримуємо лише з їжі: це омега-3 жирні кислоти, вітаміни D і B12.

У рецептах ми використовуємо філе хека та минтая, адже воно не має кісток і містить геть малий відсоток жиру. А ще нейтральний смак цієї риби та її ніжна текстура чудово поєднується з іншими інгредієнтами та всотує смаки спецій і соусів. Набір страв із хека та минтая виходить дуже різноманітним.



Технологічна карта № 7.1



РИБА ЗАПЕЧЕНА З МОРКВОЮ ТА ЦИБУЛЕЮ ПІД БЕШАМЕЛЮ






Категорія: страви з риби

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) пагране без голови свіжоморожене (Р)	1112	1000	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	<i>або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	1352	1000	81,1	60	121,7	90	162,2	120
2	Перець чорний мелений	1	1	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12
3	Гвоздика сушена мелена	0,5	0,5	0,03	0,03	0,045	0,045	0,06	0,06
4	Сіль	2,5	2,5	0,15	0,15	0,22	0,22	0,3	0,3
	Маса запеченої риби	-	800	-	48	-	72	-	96
5	Цибуля ріпчаста	119	100	7,1	6	10,7	9	14,3	12
6	Морква свіжа до 01.01	125	100	7,5	6	11,3	9	15	12
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	133	100	7,9	6	11,9	9	15,9	12
7	Олія	20	20	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4
8	Бешамель (Г, МП, Л, ЗП) ТК № 11.10	150	150	6	6	9	9	12	12
	<i>або бешамель безжолтенова (ЗП, МП, Л) ТК № 11.11</i>	150	150	6	6	9	9	12	12
	Маса готових овочів з соусом	-	200	-	12	-	18	-	24
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Л — лактоза;
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе хека зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку хека випотрошеного без голови розморожують, очищають від плавників, кісток, плівок — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток», нарізають на шматки вагою 30 г, роблять надрізи на поверхні, додають сіль, перець, гвоздику. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки. На деко, попередньо змащене олією, викладають овочі, зверху на овочі щільно один до одного шматочки риби шкірою догори, поливають бешамеллю і запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Страву викладають на тарілку, поливають соусом з овочами. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки риби з цибулею запечені під соусом, з рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: притаманні запеченій страві з риби з цибулею, з ароматом і присмаком бешамелі.

Консистенція: м'яка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Риба запечена з морквою та цибулею під бешамеллю**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,45	2,92	1,86	75
90	15,68	4,38	2,78	113
120	20,90	5,84	3,71	150

Риба запечена з морквою та цибулею під бешамеллю безглютеновою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,44	2,92	19,44	75
90	15,65	4,37	29,15	113
120	20,87	5,83	38,87	150

Технологічна карта № 7.2

РИБА ЗАПЕЧЕНА З МОРКВОЮ ТА ЦИБУЛЕЮ ПІД БЕШАМЕЛЛЮ БЕЗГЛЮТЕНОВОЮ (БЕЗЛАКТОЗНОЮ)

Категорія: страви з риби

Походження: французька кухня 




№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (мнугтя / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	1112	1000	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (мнугтя / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1352	1000	81,1	60	121,7	90	162,2	120
2	Перець чорний мелений	1	1	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12
3	Гвоздика сушена мелена	0,5	0,5	0,03	0,03	0,045	0,045	0,06	0,06
4	Сіль	2,5	2,5	0,15	0,15	0,22	0,22	0,3	0,3
	Маса запеченої риби	-	800	-	48	-	72	-	96
5	Цибуля ріпчаста	119	100	7,1	6	10,7	9	14,3	12

7. Страви з риби

6	Морква свіжа до 01.01	125	100	7,5	6	11,3	9	15	12
	або морква свіжа з 01.01	133	100	7,9	6	11,9	9	15,9	12
7	Олія	20	20	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4
8	Бешамель безплотенова (безлактозна) ТК № 11.12 (ЗП, МП)	150	150	6	6	9	9	12	12
	Маса готових овочів з соусом	-	200	-	12	-	18	-	24
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе хека зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку хека вичищеного без голови розморожують, очищають від плавників, кісток, плівок — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток», нарізають на шматки вагою 30 г, роблять надрізи на поверхні, додають сіль, перець, гвоздику. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки. На деко, попередньо змащене олією, викладають овочі, зверху на овочі щільно один до одного шматочки риби шкірою догори, поливають бешамеллю і запікають за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 30 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Страву викладають на тарілку, поливають соусом з овочами. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки риби з цибулею запечені під соусом, з рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: притаманні запеченій страві з риби з цибулею, з ароматом і присмаком бешамелі.

Консистенція: м'яка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,44	2,92	19,44	75
90	15,65	4,37	29,15	113
120	20,87	5,83	38,87	150

Технологічна карта № 7.3



МИНТАЙ, ЗАПЕЧЕНИЙ У БЕШАМЕЛІ






Категорія: страви з риби

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	1112	1000	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1563	1000	93,8	60	140,6	90	187,5	120
2	Сіль	2,5	2,5	0,15	0,15	0,22	0,22	0,3	0,3
3	Вода питва	100	100	6	6	9	9	12	12
	Маса запеченої риби	-	800	-	48	-	72	-	96
4	Цибуля ріпчаста	178,5	150	10,7	9	16	13,5	21,4	18
5	Бешамель (Г, МП, Л, ЗП) ТК № 11.10	170	170	10,2	10,2	15,3	15,3	20,4	20,4
	або бешамель безглутенова (ЗП, МП, Л) ТК № 11.11	170	170	10,2	10,2	15,3	15,3	20,4	20,4
	Маса готових овочів з соусом	-	200	-	12	-	18	-	24
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Л — лактоза;
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищають від плавників, кісток — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток». Готове філе розділяють на порційні шматочки вагою по 30 г, роблять надрізи на поверхні, солять. Цибулю очищають, миють, нарізають кільцями або напівкільцями.

Готують бешамель. На деко наливають воду, викладають підготовлені порційні шматки риби в один ряд шкірою догори, заливають бешамеллю, додають цибулю. Страву запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+65\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Страву викладають на тарілку, поливають соусом, при наявності посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки риби з цибулею запечені під соусом, з рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: притаманні запеченій страві з риби з цибулею, з ароматом і присмаком бешамелі.

Консистенція: м'яка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Минтай, запечений у бешамелі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,03	0,99	1,71	56
90	15,05	1,50	2,57	84
120	20,06	1,97	3,42	112

Минтай, запечений у бешамелі безглютенівій

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,01	0,98	1,81	56
90	15,01	1,47	2,72	84
120	20,02	1,96	3,62	112

Технологічна карта № 7.4



РИБА ЗАПЕЧЕНА У БЕШАМЕЛІ БЕЗГЛУТЕНОВІЙ (БЕЗЛАКТОЗНІЙ)

Категорія: страви з риби

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	1112	1000	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1563	1000	93,8	60	140,6	90	187,5	120
2	Сіль	2,5	2,5	0,15	0,15	0,22	0,22	0,3	0,3
3	Вода питна	100	100	6	6	9	9	12	12
	Маса запеченої риби	-	800	-	48	-	72	-	96
4	Цибуля ріпчаста	178,5	150	10,7	9	16	13,5	21,4	18
5	Бешамель безглютенова (безлактозна) ТК № 11.12 (ЗП, МП)	170	170	10,2	10,2	15,3	15,3	20,4	20,4
	Маса готових овочів з соусом	-	200	-	12	-	18	-	24
	Вихід готової страви, г		1000		60		90		120

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищають від плавників, кісток — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток». Готове філе розділяють на порційні шматочки вагою по 30 г, роблять надрізи на поверхні, солять. Цибулю очищають, миють, нарізають кільцями або напівкільцями.

Готують бешамель. На деко наливають воду, викладають підготовлені порційні шматки риби в один ряд шкірою догори, заливають бешамеллю, додають цибулю. Страву запікають до готовності (орієнтовно протягом 30–35 хв) за температури +180 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Страву викладають на тарілку, поливають соусом, при наявності посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки риби з цибулею запечені під соусом, з рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричневий.

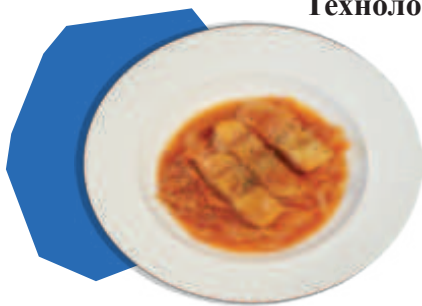
Смак і запах: притаманні запеченій страві з риби з цибулею, з ароматом і присмаком бешамелі.

Консистенція: м'яка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,01	0,98	1,81	56
90	15,01	1,47	2,72	84
120	20,02	1,96	3,62	112

Технологічна карта № 7.5



РИБА ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ ПІД ТОМАТНИМ СОУСОМ

Категорія: страви з риби

Походження: світова кухня 


№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	1112	1000	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1352	1000	81,1	60	121,7	90	162,2	120
2	Цибуля ріпчаста	178,5	150	10,7	9	16	13,5	21,4	18

7. Страви з риби

3	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	11,3	9	16,9	16,2	22,5	18
	або морква свіжа з 01.01	200	150	12	9	18	16,2	24	18
4	Олія	30	30	1,8	1,8	2,7	2,7	3,6	3,6
5	Томатна паста	30	30	1,8	1,8	2,7	2,7	3,6	3,6
6	Лист лавровий	0,5	0,5	0,03	0,03	0,045	0,045	0,06	0,06
7	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,27	0,27	0,36	0,36
8	Вода питна	100	100	6	6	9	9	12	12
	Маса запеченої риби	-	800	-	48	-	72	-	96
	Маса готових овочів з соусом	-	200	-	12	-	18	-	24
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе хека зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку хека випотрошеного без голови розморожують, очищають від плавників, кісток, плівок — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток», нарізають на шматки вагою 30 г, роблять надрізи на поверхні, солять. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки, пасерують на 1/2 частині олії. Після того, як овочі стануть м'якими, додають томатну пасту, попередньо розведену кип'яченою водою, лист лавровий і доводять до кипіння. На деко (або гастроємність), змащене олією, викладають щільно один до одного шматочки риби шкірою догори, зверху пасеровані з томатною пастою овочі і готують у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» протягом 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+65\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Рибу подають порційно, зверху поливають соусом, викладають овочі. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: тушковану рибу з овочами викладено на тарілці, полито томатним соусом. .

Колір: насичено-червона.

Смак і запах: притаманні тушкованій рибі, з ароматом і присмаком томатного соусу.

Консистенція: м'яка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,29	3,15	2,01	76
90	15,44	4,73	3,01	114
120	20,58	6,30	4,01	152

Технологічна карта № 7.6



ФРИКАДЕЛЬКИ РИБНІ



Категорія: страви з риби

Походження: нордична кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	1112	1000	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	<i>або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	1352	1000	81,1	60	121,7	90	162,2	120
2	Цибуля ріпчаста	238	200	14,3	12	21,4	18	28,6	24
3	Яйця (Я)	1 шт.	40	3/5 шт.	2,4	1/11 шт.	3,6	1/8 шт.	4,8
4	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,045	0,045	0,06	0,06
5	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,27	0,27	0,36	0,36
6	Вода питна	45	45	2,7	2,7	4	4	5,4	5,4
	Маса напівфабрикату	-	1250	-	75	-	112,5	-	150
Вихід готової страви, г		1000		60 (2 шт.)		90 (3 шт.)		120 (4 шт.)	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе хека зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку хека випрошеного без голови розморожують, очищають від плавників, кісток, плівок — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток». Філе риби пропускають через м'ясорубку 2–3 рази разом з цибулею, додають яйця, воду, сіль, перець, масу ретельно перемішують і вибивають. Готову рибну масу розробляють на кульки вагою по 40 г і припускають в наплитному посуді або готують у пароконвектоматі за обраної програми «Готування на парі» впродовж 25 хв до готовності. Відпускають фрикадельки разом з гарніром, за бажанням поливають соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Фрикадельки гарнірують, поливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми.

Колір: світло-сірі.

Смак і запах: притаманні рибі припущених.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,44	1,59	1,20	61
90	15,65	2,39	1,81	91
120	20,87	3,19	2,41	121



Технологічна карта № 7.7

РИБНІ ПАЛИЧКИ





Категорія: страви з риби

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	950	855	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1336	855	93,8	60	140,6	90	187,5	120
2	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/14 шт.	2,8	1/6 шт.	4,2	1/7 шт.	5,6
3	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	85	85	5,9	5,9	8,9	8,9	11,9	11,9
4	Сухарі пшеничні цілнозернові мелені (ЗП, Г)	200	200	14	14	21	21	28	28
5	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,31	0,31	0,42	0,42
	Маса напівфабрикату	-	1150	-	81	-	121	-	161
6	Олія	20	20	1,4	1,4	2,1	2,1	2,8	2,8
	Вихід готової страви, г	1000		70		105		140	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  Я — яйця  ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищають від плавників, кісток — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток». Готове філе розділяють на порційні шматки вагою по 30 г, додають сіль, панірують в борошні, яйці і панірувальних сухарях. Готові напівфабрикати викладають на деко, попередньо змащене олією, запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 20–25 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Палички викладають зверху на гарнір. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** палички з рум'яною скоринкою викладено на гарнір.**Колір:** світло-коричневі.**Смак і запах:** притаманні страві з риби.**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**




Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	12,11	2,59	13,45	128
105	18,17	3,89	20,18	192
140	24,22	5,19	26,90	256

Технологічна карта № 7.8**РИБНІ ПАЛИЧКИ
(БЕЗГЛЮТЕНОВІ)****Категорія:** страви з риби**Походження:** світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	950	855	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	<i>або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	1336	855	93,8	60	140,6	90	187,5	120
2	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/14 шт.	2,8	1/9 шт.	4,2	1/7 шт.	5,6
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	86	85	6	5,9	9,0	8,9	12	11,9
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	86	85	6	5,9	9,0	8,9	12	11,9
4	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	200	200	14	14	21	21	28	28
	<i>або борошно кукурудзяне (ЗП)</i>	202	200	14,1	14	21,2	21	28,3	28
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	202	200	14,1	14	21,2	21	28,3	28
5	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,31	0,31	0,42	0,42
	Маса напівфабрикату	-	1150	-	81	-	121	-	161
6	Олія	20	20	1,4	1,4	2,1	2,1	2,8	2,8
	Вихід готової страви, г	1000		70		105		140	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищують від плавників, кісток — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток». Готове філе розділяють на порційні шматки вагою по 30 г, додають сіль, панірують в борошні, яйці і панірувальних сухарях. Готові напівфабрикати викладають на деко, попередньо змащене олією, запікають до готовності в духовій шафі за температури +180 °С протягом 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Палички викладають зверху на гарнір. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: палички з рум'яною скоринкою викладено на гарнір.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: притаманні страві з риби.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	11,32	2,56	14,15	126
105	16,99	3,84	21,23	189
140	22,64	5,12	28,30	252

Технологічна карта № 7.9**СТЧЕНИКИ РИБНІ**

Категорія: страви з риби

Походження: українська кухня





№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	1112	1000	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1563	1000	93,8	60	140,6	90	187,5	120
	Маса філе без шкіри та кісток	-	960	-	57,6	-	86,4	-	115,2

2	Цибуля ріпчаста	214	180	12,8	10,8	19,3	16,2	25,7	21,6
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/4 шт.	4,8	1/6 шт.	7,2	1/4 шт.	9,6
4	Крохмаль кукурудзяний	30	30	1,8	1,8	2,7	2,7	3,6	3,6
5	Часник сушений мелений	2	2	0,12	0,12	0,18	0,18	0,24	0,24
6	Перець чорний мелений	1	1	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12
7	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,27	0,27	0,36	0,36
	Маса напівфабрикату	-	1250	-	75	-	112,5	-	150
	Вихід готової страви, г	1000		60		90		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю ріпчасту очищують, миють, нарізають. Рибну сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищують від плавників, кісток і розділяють на напівфабрикат «філе без шкіри та кісток». Готове філе пропускають через м'ясорубку разом з цибулею. До січеної рибної маси додають сіль, перець, часник сушений, крохмаль кукурудзяний, масу ретельно перемішують і вибивають. З рибної січеної маси формують вироби овальної форми, доводять їх до готовності на пару в наплитному посуді або готують у пароконвектоматі за обраної програми «Готування на парі» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65-75$ °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Січеники викладають зверху на гарнір. Температура подачі — $+65-75$ °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: січеники овальної форми викладені на гарнір.

Колір: світло-сірі.

Смак і запах: притаманні страві з рибної котлетної маси, приготованої на пару.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	9,96	1,09	2,73	61
90	14,94	1,63	4,09	91
120	19,92	2,17	5,45	121

Технологічна карта № 7.10



РИБНІ НАГЕТСИ





Категорія: страви з риби

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	950	855	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1336	855	93,8	60	140,6	90	187,5	120
	Маса філе без шкіри та кісток	-	820	-	58	-	86	-	115
2	Хліб пшеничний цільнозерновий (ЗП, Г)	150	100	10,5	7,0	15,8	10,5	21	14
3	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/14 шт.	2,8	1/9 шт.	4,2	1/7 шт.	5,6
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	75	75	5,3	5,3	7,9	7,9	10,5	10,5
5	Сухарі пшеничні цільнозернові мелені (ЗП, Г)	100	100	7	7	10,5	10,5	14	14
6	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,31	0,31	0,42	0,42
7	Вода питна	130	130	9,1	9,1	13,7	13,7	18,2	18,2
	Маса напівфабрикату	-	1150	-	81	-	121	-	161
8	Олія	20	20	1,4	1,4	2,1	2,1	2,8	2,8
Вихід готової страви, г		1000		70		105		140	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба
  Я — яйця
  ЗП — злакові продукти
  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Хліб цільнозерновий для нагетсів попередньо підсушують в духовій шафі. Рибну сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищають від плавників, кісток — розділяють на напівфабрикат «філе без шкіри та кісток». Готове філе пропускають через м'ясорубку разом з замоченим у воді хлібом, додають сіль, масу ретельно перемішують і вибивають. З рибної котлетної маси формують невеликі приплюснуті прямокутники, вагою 44–45 г/шт., які панірують в борошні, яйці і панірувальних сухарях. Готові напівфабрикати викладають на деко, попередньо змащене олією, запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нагетси викладають зверху на гарнір. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: нагетси прямокутної форми, паніровані в сухарях, з рум'яною скоринкою.

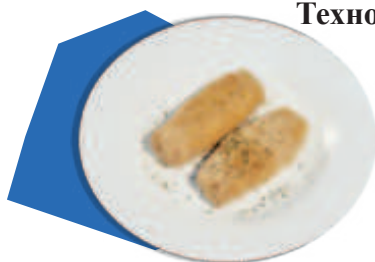
Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: притаманні страві з рибної котлетної маси.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	11,46	3,02	10,48	117
105	17,18	4,52	15,71	176
140	22,92	6,04	20,96	234

Технологічна карта № 7.11**РИБНІ НАГЕТСИ
(БЕЗГЛЮТЕНОВІ)**




Категорія: страви з риби

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	950	855	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	<i>або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	1336	855	93,8	60	140,6	90	187,5	120
	Маса філе без шкіри та кісток	-	820	-	58	-	86	-	115
2	Хліб шльозерновий безглютеновий (ЗП)	150	100	10,5	7,0	15,8	10,5	21	14
3	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/14 шт.	2,8	1/9 шт.	4,2	1/7 шт.	5,6
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	76	75	5,4	5,3	8,0	7,9	10,6	10,5
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	76	75	5,4	5,3	8,0	7,9	10,6	10,5
5	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	100	100	7	7	10,5	10,5	14	14
	<i>або борошно кукурудзяне (ЗП)</i>	101	100	7,1	7	10,6	10,5	14,1	14
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	101	100	7,1	7	10,6	10,5	14,1	14
6	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,31	0,31	0,42	0,42
7	Вода питна	130	130	9,1	9,1	13,7	13,7	18,2	18,2
	Маса панівфабрикату	-	1150	-	81	-	121	-	161
8	Олія	20	20	1,4	1,4	2,1	2,1	2,8	2,8
Вихід готової страви, г		1000		70		105		140	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Хліб цільнозерновий для нагетсів попередньо підсушують в духовій шафі. Рибу сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищають від плавників, кісток — розділяють на напівфабрикат «філе без шкіри та кісток». Готове філе пропускають через м'ясорубку разом з замоченим у воді хлібом, додають сіль, масу ретельно перемішують і вибивають. З рибної котлетної маси формують невеликі приплюснуті прямокутники, вагою 44–45 г/шт., які панірують в борошні, яйці і панірувальних сухарях. Готові напівфабрикати викладають на деко, попередньо змащене олією, запікають до готовності в духовій шафі за температури +180 °С протягом 25–30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нагетси викладають зверху на гарнір. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: нагетси прямокутної форми, паніровані в сухарях, з рум'яною скоринкою.

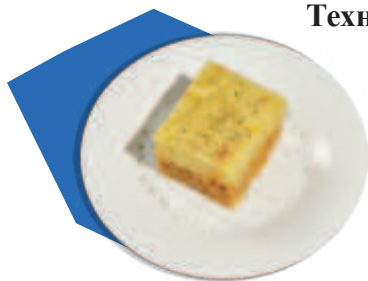
Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: притаманні страві з рибної котлетної маси.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	11,27	3,00	11,05	117
105	16,90	4,49	16,57	176
140	22,54	6,00	22,10	234

Технологічна карта № 7.12**ЗАПІКАНКА З РИБНИМ ФАРШЕМ І СПЕЦІЯМИ**

Категорія: страви з риби



Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (минтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	445	400	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (минтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	625	400	93,8	60	140,6	90	187,5	120

	Маса рибного фаршу	-	384	-	57,6	-	86,4	-	115,2
2	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	28,1	22,5	42,2	33,7	56,3	45
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	200	150	30	22,5	45	33,7	60	45
3	Цибуля ріпчаста	178,5	150	26,8	22,5	40,2	33,7	53,6	45
4	Олія	20	20	3	3	4,5	4,5	6	6
5	Томатна паста	20	20	3	3	4,5	4,5	6	6
6	Вода питна	100	100	15	15	22,5	22,5	30	30
	Маса пасерованих овочів	-	226	-	33,9	-	50,9	-	67,8
7	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	674	505	101,1	75,7	151,6	113,6	202,2	151,5
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	722	505	108,3	75,7	162,5	113,6	216,6	151,5
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	777	505	116,5	75,7	174,8	113,6	233,1	151,5
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	842	505	126,3	75,7	189,4	113,6	252,6	151,5
8	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
	Маса картопляного пюре	-	500	-	75	-	112,5	-	150
9	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/7 шт.	6	1/5 шт.	9	2/7 шт.	12
10	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,22	0,22	0,33	0,33	0,45	0,45
11	Перець чорний мелений	1	1	0,15	0,15	0,22	0,22	0,3	0,3
12	Сіль	3	3	0,45	0,45	0,67	0,67	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату	-	1150	-	172,5	-	259	-	345
Вихід готової страви, г		1000		150		225		300	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Технологія приготування страви

Картоплю очищають, миють, відварюють до готовності. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж $+80^{\circ}\text{C}$, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. В готове пюре за температури $+65\text{--}70^{\circ}\text{C}$ додають масло вершкове, ретельно перемішують та вливають попередньо оброблені яйця, перемішують масу до однорідної консистенції. Рибну сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищають від плавників, кісток — розділяють на напівфабрикат «філе без шкіри та кісток». Готове філе пропускають через м'ясорубку, додають сіль, масу ретельно перемішують і вибивають. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають, пасерують на олії протягом 5–7 хв, додають попередньо розведenu кип'яченою водою томатну пасту, тушкують. Рибний фарш змішують з пасерованими овочами, перцем чорним меленим, орегано, тушкують протягом 10–15 хв. Готовий фарш викладають у форму, зверху рівномірно розподіляють пюре картопляне, запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури $+180^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» протягом 20–25 хв до золотистої скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку нарізають порційними шматками, при наявності посипають кропом сушеним. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** запіканка нарізана порційними шматками, з рум'яною скоринкою.**Колір:** світло-коричнева.**Смак і запах:** притаманні запеченій страві з риби та картоплі, з приємним присмаком і ароматом прянощів.**Консистенція:** м'яка, ніжна, соковита.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	12,61	5,64	17,97	171
225	18,92	8,46	26,95	257
300	25,23	11,28	35,94	342

Технологічна карта № 7.13**ЗАПІКАНКА З РИБНИМ ФАРШЕМ І СПЕЦІЯМИ (БЕЗЛАКТОЗНА)****Категорія:** страви з риби**Походження:** англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе (мінтая / хека / тріски) патране без голови свіжоморожене (Р)	445	400	66,7	60	100,1	90	133,5	120
	або (мінтая / хека / тріски) філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	625	400	93,8	60	140,6	90	187,5	120
	Маса рибного фаршу	-	384	-	57,6	-	86,4	-	115,2
2	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	28,1	22,5	42,2	33,7	56,3	45
	або морква свіжа з 01.01	200	150	30	22,5	45	33,7	60	45
3	Цибуля ріпчаста	178,5	150	26,8	22,5	40,2	33,7	53,6	45
4	Олія	20	20	3	3	4,5	4,5	6	6
5	Томатна паста	20	20	3	3	4,5	4,5	6	6
6	Вода питна	100	100	15	15	22,5	22,5	30	30
	Маса пасерованих овочів	-	226	-	33,9	-	50,9	-	67,8

7	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	674	505	101,1	75,7	151,6	113,6	202,2	151,5
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	722	505	108,3	75,7	162,5	113,6	216,6	151,5
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	777	505	116,5	75,7	174,8	113,6	233,1	151,5
	або картопля свіжа з 01.03	842	505	126,3	75,7	189,4	113,6	252,6	151,5
8	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
	Маса картопляного пюре	-	500	-	75	-	112,5	-	150
9	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/7 шт.	6	1/5 шт.	9	2/7 шт.	12
10	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,22	0,22	0,33	0,33	0,45	0,45
11	Перець чорний мелений	1	1	0,15	0,15	0,22	0,22	0,3	0,3
12	Сіль	3	3	0,45	0,45	0,67	0,67	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату	-	1150	-	172,5	-	259	-	345
	Вихід готової страви, г		1000		150		225		300

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю очищають, миють, відварюють до готовності. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. В готове пюре за температури $+65\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ додають масло гхі, ретельно перемішують та вливають попередньо оброблені яйця, перемішують масу до однорідної консистенції. Рибну сировину (філе минтая зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку минтая без голови розморожують, очищають від плавників, кісток — розділяють на напівфабрикат «філе без шкіри та кісток». Готове філе пропускають через м'ясорубку, додають сіль, масу ретельно перемішують і вибивають. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають, пасерують на олії протягом 5–7 хв, додають попередньо розведену кип'яченою водою томатну пасту, тушкують. Рибний фарш змішують з пасерованими овочами, перцем чорним меленим, орегано, тушкують протягом 10–15 хв. Готовий фарш викладають у форму, зверху рівномірно розподіляють пюре картопляне, запікають впродовж 20–25 хв за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ до золотистої скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку нарізають порційними шматками, при наявності посипають кропом сушеним. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запіканка нарізана порційними шматками, з рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: притаманні запеченій страві з риби та картоплі, з приємним присмаком і ароматом прянощів.

Консистенція: м'яка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	12,60	6,04	17,95	175
225	18,90	9,06	26,92	263
300	25,20	12,08	35,90	350

Технологічна карта № 7.14

РИБА ЗАПЕЧЕНА З СИРОМ
У БЕШАМЕЛІ






Категорія: страви з риби

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патранний без голови свіжоморожений (Р)	1154	854	81	60	121	90	162	120
	або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	949	854	66	60	100	90	133	120
	або минтай патранний без голови свіжоморожений (Р)	1287	824	90	58	135	86	180	115
	або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	915	824	64	58	96	86	128	115
	або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)	1250	875	88	61	131	92	175	123
	або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	972	875	68	61	102	92	136	123
2	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
3	Олія	10	10	0,7	0,7	1,1	1,1	1,4	1,4
	Маса запеченої риби	-	700	-	49	-	74	-	98
4	Бешамель ТК № 11.10 (Г, МП, Л, ЗП)	400	400	28	28	42	42	56	56
6	Сир твердий (МП, Л)	97	90	7	6	10	9	14	13
Вихід готової страви, г		1000		70		105		140	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Л — лактоза;
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися, солять. У змащену олією форму для запікання наливають половину соусу, викладають шматочки риби, заливають рештою соусу, посипають поверхню натертим сиром, запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають запечені шматочки риби у соусі зі скоринкою з сиру. Температура подачі +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що тримають форму, соус — густий, сирна скоринка — тоненька, золотистого кольору.

Колір: кремовий колір м'якоті риби, соус — білий, кірочка — золотиста.

Смак і запах: ніжна, у міру солена, без вираженого запаху риби, вершкова.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; соус — однорідний, густий; сирна скоринка — щільна, тонка, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Хек, запечений з сиром у бешамелі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	12,37	4,71	2,27	101
105	18,56	7,06	3,40	152
140	24,74	9,41	4,53	203

Минтай, запечений з сиром у бешамелі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	11,95	3,93	2,27	93
105	17,93	5,89	3,40	139
140	23,91	7,86	4,53	186

Тріска, запечена з сиром у бешамелі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	13,81	3,87	2,27	105
105	20,71	5,80	3,40	158
140	27,61	7,74	4,53	211

Технологічна карта № 7.15

РИБА З КУРТТОМ

Категорія: страви з риби

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	1236	915	80	59	124	91	161	119
	<i>або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	<i>1016</i>	<i>915</i>	<i>66</i>	<i>59</i>	<i>102</i>	<i>91</i>	<i>132</i>	<i>119</i>
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	<i>1379</i>	<i>882</i>	<i>90</i>	<i>57</i>	<i>138</i>	<i>88</i>	<i>179</i>	<i>115</i>
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	<i>980</i>	<i>882</i>	<i>64</i>	<i>57</i>	<i>98</i>	<i>88</i>	<i>127</i>	<i>115</i>
	Маса припущеної риби	-	750	-	49	-	75	-	98
2	Цибуля ріпчаста	21	17	1,3	1,1	2,1	1,7	2,7	2,2
3	Морква свіжа до 01.01	22	17	1,4	1,1	2,2	1,7	2,8	2,2
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	<i>23</i>	<i>17</i>	<i>1,5</i>	<i>1,1</i>	<i>2,3</i>	<i>1,7</i>	<i>3,0</i>	<i>2,2</i>
4	Селери корінь (С)	23	17	1,5	1,1	2,3	1,7	3,0	2,2
5	Оцет	1,7	1,7	0,11	0,11	0,17	0,17	0,22	0,22
6	Цукор	0,6	0,6	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Розмарин сушений мелений	0,06	0,06	0,004	0,004	0,006	0,006	0,008	0,008
8	Перець духмянний горошком	0,04	0,04	0,002	0,002	0,004	0,004	0,005	0,005
9	Лавровий лист	0,03	0,03	0,0017	0,0017	0,0027	0,0027	0,0035	0,0035
10	Сіль	0,3	0,3	0,017	0,017	0,026	0,026	0,034	0,034
11	Вода питна	300	300	20	20	30	30	39	39
12	Зелень кропу або петрушки свіжої	15	11	1,0	0,7	1,5	1,1	1,9	1,4
	Вихід готової страви, г		1000		65		100		130

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві: Р — риба  С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування бульйону коренеплоди ретельно миють і очищають, нарізають крупними шматками, цибулю очищену розрізають навпіл. У киплячу воду закладають овочі, доводять до кипіння, варять при тихому кипінні впродовж 60 хв. За 5–7 хв до завершення варіння додають оцет, цукор, сіль, лавровий лист, перець духмянний, розмарин. Бульйон проціджують, видаляючи коренеплоди та спеції.

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток, нарізають шматками завширшки 3–4 см або кубиком завтовшки 1,5–2 см.

У проціджений бульйон, щоб рідина покривала 1/4 висоти рибних шматочків, додають рибу, доводять до кипіння, знімають піну, варять протягом 10–15 хв до готовності, або поширюють у пароконвектоматі за обраної програми «Нізакана». Порціонують шматочки риби, які заливають бульйоном і посипають дрібно січеною зеленню свіжою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності 30 хв на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи свіжою січеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки риби, залиті прозорим бульйоном, посипано січеною зеленню.

Колір: рідка частина — прозора, жовта; шматочки риби — світло-сірі.

Смак і запах: в міру солена, смак насичений рибний, з ароматом прянощів.

Консистенція: бульйон — рідкий, риба — м'яка, соковита, шматочки зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ Хек з куртом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	9,50	0,54	0,27	44
100	14,62	0,82	0,42	68
130	19,00	1,07	0,55	88

Минтай з куртом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	9,57	1,26	0,27	51
100	14,72	1,94	0,42	78
130	19,14	2,53	0,55	101

Технологічна карта № 7.16



РИБА, ЗАПЕЧЕНА З ОВОЧАМИ

Категорія: страви з риби

Походження: італійська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Скумбрія цілком свіжоморожена (Р)	1250	750	100	60	150	90	200	120
	або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)	1143	732	91	59	137	88	183	117
	або минтая філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	813	732	65	59	98	88	130	117

7. Страви з риби

1	або м'якоть філе, що випускається промисловістю свіжеморожене (Р)	813	732	65	59	98	88	130	117
	або хек патраний без голови свіжеморожений (Р)	1067	789	85	63	128	95	171	126
	або хека філе, що випускається промисловістю свіжеморожене (Р)	877	789	70	63	105	95	140	126
Маса готової риби		-	600	-	48	-	72	-	96
2	Морква свіжа до 01.01	125	100	10	8	15	12	20	16
	або морква свіжа з 01.01	133	100	11	8	16	12	21	16
3	Цибуля ріпчаста	119	100	10	8	14	12	19	16
4	Томатна паста	25	25	2	2	3	3	4	4
5	Вода питна	250	250	20	20	30	30	40	40
6	Кріп сушений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
7	Часник сушений мелений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
8	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5
9	Олія	10	10	0,8	0,8	1,2	1,2	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		80		120		160	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час припускання шматки риби не деформувалися.

До очищеної нарізаної цибулі ріпчастої кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см додають очищену нарізану півкільцями завтовшки 0,1–0,2 см моркву, томатну пасту, спеції, сіль, воду кип'ячену гарячу (+60–70 °С), перемішують суміш. До змащеної олією форми для запікання закладають порційні шматочки риби і заливають сумішшю, що повинна покривати шматки риби.

Запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою, відпускають з овочами і соусом, в якому риба тушкувалася. Температура подачі +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, поверхня і краї рівні, овочі не розварені.

Колір: кремовий колір м'якоти риби, овочі зберегли забарвлення.

Смак і запах: ніжна, у міру солена; притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Скумбрія, запечена з овочами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	11,53	8,67	1,88	131
120	17,30	13,00	2,81	196
160	23,06	17,33	3,75	262

Минтай, запечений з овочами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	9,62	1,33	1,86	57
120	14,43	2,00	2,79	86
160	19,24	2,67	3,72	115

Хек, запечений з овочами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	12,31	1,31	1,86	74
120	18,47	1,97	2,79	111
160	24,62	2,62	3,72	148

Технологічна карта № 7.17

РИБА, ЗАПЕЧЕНА У
КУКУРУДЗЯНІЙ ПАНІРОВЦІ




Категорія: страви з риби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)	1424	997	85	60	128	90	171	120
	або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1108	997	66	60	100	90	133	120
	або хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	1307	980	78	59	118	88	157	118
	або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	1089	980	65	59	98	88	131	118
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	5	1/8 шт.	7	1/4 шт.	10
3	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	35	35	2	2	3	3	4	4
4	Середземноморські трави	0,2	0,2	0,01	0,01	0,015	0,015	0,02	0,02
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120	

Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися. Шматочки риби солять, додають спеції, ретельно перемішують, почергово панірують у збитій яєчній масі та панірувальних сухарях. На змащене олією деко викладають запаніровані шматочки риби. Запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, поверхня і краї рівні, панірування — цільне, без тріщин.

Колір: кремовий колір м'якоти риби, панірування — рум'яне.

Смак і запах: ніжна, у міру солена, без вираженого рибного запаху.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; скоринки — м'яка, але хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Скумбрія, запечена з овочами**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,52	3,11	1,88	77
90	15,78	4,66	2,82	115
120	21,04	6,21	3,76	153

Тріска, запечена у кукурудзяній паніровці

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	12,13	2,29	1,88	82
90	18,19	3,44	2,82	122
120	24,25	4,58	3,76	163

Технологічна карта № 7.18

КАРІ З РИБОЮ
ТА ОВОЧАМИ

Категорія: страви з риби

Походження: індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патранний без голови свіжоморожений (Р)	956	707	81	60	124	92	162	120
	<i>або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	786	707	67	60	102	92	134	120
	<i>або минтай патранний без голови свіжоморожений (Р)</i>	1066	682	91	58	139	89	181	116
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	758	682	64	58	99	89	129	116
	<i>або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)</i>	1036	725	88	62	135	94	176	123
	<i>або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	806	725	68	62	105	94	137	123
	Маса запеченої риби	-	580	-	49	-	75	-	99
2	Цибуля ріпчаста	130	110	11	9	17	14	22	19
3	Морква свіжа до 01.01	88	70	7	6	11	9	15	12
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	93	70	8	6	12	9	16	12
4	Томатна паста	30	30	2,6	2,6	3,9	3,9	5,1	5,1
5	Вода питна	300	300	26	26	39	39	51	51
6	Карі ніжний мелений	1,2	1,2	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2
7	Паприка не гостра	0,4	0,4	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07
8	Бодян	0,1	0,1	0,01	0,01	0,016	0,016	0,02	0,02
9	Олія	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,7	1,7
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Вихід готової страви, г	1000		85		130		170	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До очищеної нарізаної цибулі ріпчастої кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см додають очищену натерту на крупну тертку моркву, томатну пасту, спеції, сіль, воду кип'ячену гарячу (+60–70 °С), перемішують суміш.

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки завширшки 3–4 см. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися. У змащену олією форму для запікання закладають порційні шматочки риби і заливають овочевою сумішшю, що повинна покривати шматки риби. Готують у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, поверхня і краї рівні, овочі не розварені.

Колір: кремовий колір м'якоті риби на зламі, овочі зберегли забарвлення.

Смак і запах: пікантний, у міру солоний, притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Карі з хеком

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	10,31	2,18	1,93	68
130	15,77	3,33	2,95	104
170	20,62	4,36	3,86	135

Карі з минтаєм

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	9,55	1,38	1,93	58
130	14,61	2,11	2,95	88
170	19,11	2,75	3,86	116

Карі з тріскою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	12,04	1,35	1,93	73
130	18,41	2,06	2,95	112
170	24,08	2,70	3,86	147

Технологічна карта № 7.19



РИБА, ЗАПЕЧЕНА У ПАНІРОВЦІ З МАННОЇ КРУПИ

Категорія: страви з риби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патранний без голови свіжоморожений (Р)	1405	1040	84	62	126	94	169	125
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	<i>1156</i>	<i>1040</i>	<i>69</i>	<i>62</i>	<i>104</i>	<i>94</i>	<i>139</i>	<i>125</i>
	<i>або минтай патранний без голови свіжоморожений (Р)</i>	<i>1563</i>	<i>1000</i>	<i>94</i>	<i>60</i>	<i>141</i>	<i>90</i>	<i>188</i>	<i>120</i>
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	<i>1111</i>	<i>1000</i>	<i>67</i>	<i>60</i>	<i>100</i>	<i>90</i>	<i>133</i>	<i>120</i>
	<i>або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)</i>	<i>1518</i>	<i>1063</i>	<i>91</i>	<i>64</i>	<i>137</i>	<i>96</i>	<i>182</i>	<i>128</i>
	<i>або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	<i>1181</i>	<i>1063</i>	<i>71</i>	<i>64</i>	<i>106</i>	<i>96</i>	<i>142</i>	<i>128</i>
2	Крупа манна (ЗП, Г)	160	160	10	10	14	14	19	19
3	Італійські трави	0,17	0,17	0,01	0,01	0,015	0,015	0,02	0,02
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
5	Олія	20	20	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120	

Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися. У суміші крупи манної, солі, прянощів панірують шматочки риби, які викладають на змащене олією на деко на відстані 2–3 см одне від одного і запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 10–15 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, поверхня і краї рівні, панірування суцільне, без тріщин, скоринка хрустка і м'яка.

Колір: кремовий колір м'якоти риби, скоринка — кремового кольору.

Смак і запах: ніжна, у міру солона, з ароматом духмяних трав, без вираженого запаху риби.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна, не волога; скоринка — хрустка, не розкисла.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Хек, запечений у паніровці з крупи манної**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	11,35	2,67	6,52	96
90	17,02	4,00	9,78	144
120	22,69	5,34	13,04	192

Минтай, запечений у паніровці з крупи манної

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,53	1,83	6,52	85
90	15,79	2,75	9,78	128
120	21,06	3,67	13,04	171

Тріска, запечена у паніровці з крупи манної

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	13,10	1,80	6,52	102
90	19,65	2,71	9,78	152
120	26,20	3,61	13,04	203

Технологічна карта № 7.20**РИБНІ СІЧЕНИКИ З
МАНКОЮ**

Категорія: страви з риби





Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	628	465	82	60	123	91	163	121
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	517	465	67	60	101	91	134	121
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	727	465	94	60	142	91	189	121
	<i>або минтая філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	517	465	67	60	101	91	134	121

2	Цибуля ріпчаста	131	110	17	14	26	21	34	29
3	Морква свіжа до 01.01	566	450	74	59	110	88	147	117
	або морква свіжа з 01.01	604	450	79	59	118	88	157	117
	Маса фаршу	-	994	-	129	-	194	-	259
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	¼ шт.	10	⅔ шт.	16	½ шт.	21
5	Крупа манна (ЗП, Г)	110	110	14	14	21	21	29	29
6	Перець чорний мелений	0,07	0,07	0,009	0,009	0,013	0,013	0,017	0,017
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
8	Крупа манна для панірування (ЗП, Г)	130	130	17	17	25	25	34	34
	Маса напівфабрикату	-	1275	-	166	-	249	-	331
9	Олія	10	10	1,3	1,3	2,0	2,0	2,6	2,6
Вихід готової страви, г		1000		130 (2 шт.)		195 (3 шт.)		260 (4 шт.)	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  Г — глютен  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану цибулю ріпчасту, рибну м'якоть без шкіри та кісток, відварену моркву, очищену від шкірки, подрібнюють разом на м'ясорубці, додають сіль, перець, крупу манну, яйця, перемішують і вибивають масу. З рибної січеної маси формують вироби овальної форми, панірують у манній крупі, викладають на змащене олією деко на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі січеників температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Січеники викладають зверху на гарнір. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: січеники овальної форми, зі скоринкою.

Колір: світло-сірі на зрізі з краплями моркви, із золотою скоринкою.

Смак і запах: притаманні запеченій страві з рибної котлетної маси.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Рибні січеники з манкою з хека

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
130 (2 шт.)	15,53	2,90	28,87	201
195 (3 шт.)	23,29	4,34	43,31	302
260 (4 шт.)	31,06	5,79	57,74	403

Рибні січеники з манкою з хека

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
130 (2 шт.)	15,11	2,11	28,87	193
195 (3 шт.)	22,66	3,17	43,31	289
260 (4 шт.)	30,21	4,22	57,74	386

Рибні січеники з манкою з минтая

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
130 (2 шт.)	15,11	2,11	28,87	193
195 (3 шт.)	22,66	3,17	43,31	289
260 (4 шт.)	30,21	4,22	57,74	386

Технологічна карта № 7.21



РИБА, ЗАПЕЧЕНА З БУРЯКОМ ТА ІМБИРОМ

Категорія: страви з риби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	1104	817	83	61	121	90	160	118
	або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	908	817	68	61	100	90	132	118
	або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)	1232	788	92	59	135	87	179	114
	або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	876	788	66	59	96	87	127	114
	або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)	1196	838	90	63	132	92	173	121
	або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	931	838	70	63	102	92	135	121
	Маса запеченої риби	-	670	-	50	-	74		97
2	Буряк столовий свіжий до 01.01	432	315*	32	24	48	35	63	46
	або буряк столовий свіжий після 01.01	450	315*	34	24	50	35	65	46
3	Цибуля ріпчаста	95	80	7	6	10	9	14	12
4	Сметана (МП, Л)	300	300	23	23	33	33	44	44
5	Вода питна	250	250	19	19	28	28	36	36
6	Крохмаль кукурудзяний	20	20	2	2	2	2	3	3
7	Імбир сушений мелений	0,2	0,2	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
8	Кріп сушений	0,3	0,3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04

9	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
10	Олія	10	10	0,8	0,8	1,1	1,1	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		75		110		145	

* — запечений в шкірці з наступною очисткою

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Миті буряки запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують, очищують від шкірки, нарізають залежно від розміру коренеплодів кружальцями, півкільцями або сегментами завтовшки 0,3–0,5 см. Цибулю очищують, нарізають півкільцями завтовшки 0,1–0,3 см. До сметани додають крохмаль, сіль, спеції, ретельно розмішують, розводять водою. Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися.

У змащену олією форму для запікання викладають рибу шкіркою донизу, поверх риби викладають цибулю, накривають слайсами буряка, заливають сметанною сумішшю. Запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 35–45 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою, відпускають з овочами і соусом, в якому риба запікалася. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, овочі зберегли форму.

Колір: кремовий колір м'якоти риби на зламі, поверхня рожева, соус білий з рожевим відтінком.

Смак і запах: ніжна, у міру солена, без вираженого запаху риби.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які; соус — однорідний, густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Хек, запечений з буряком та імбиром

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	11,34	5,50	4,83	113
110	16,63	8,06	7,08	166
145	21,92	10,63	9,34	219

Минтай, запечений з буряком та імбиром

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	10,56	4,68	4,83	103
110	15,49	6,86	7,08	151
145	20,42	9,05	9,34	199

Тріска, запечена з буряком та імбиром

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	13,10	4,65	4,83	119
110	19,21	6,82	7,08	174
145	25,32	8,99	9,34	230

Технологічна карта № 7.22



РИБА ВІДВАРНА З ЛИМОННИМ СОУСОМ

Категорія: страви з риби

Походження: французька кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	1154	854	81	60	121	90	162	120
	<i>або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	949	854	66	60	100	90	133	120
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	1334	854	93	60	140	90	187	120
	<i>або минтая філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	949	854	66	60	100	90	133	120
	<i>або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)</i>	1220	854	85	60	128	90	171	120
	<i>або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	949	854	66	60	100	90	133	120
2	Морква свіжа до 01.01	75	60	5	4	8	6	11	8
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	80	60	6	4	8	6	11	8
3	Цибуля ріпчаста	71	60	5	4	8	6	10	8
4	Петрушка сушена	0,3	0,3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
5	Перець чорний горошком	0,25	0,25	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
6	Перець чорний духмяний	0,25	0,25	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
7	Лист лавровий	0,08	0,08	0,006	0,006	0,008	0,008	0,011	0,011
8	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса відвареної риби	-	700	-	49	-	74	-	98
9	Соус лимонний ТК №11.25 (МП, Л, ЗП, Г)	-	300	-	21	-	32	-	42
	Вихід готової страви, г		1000		70		105		140

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Л — лактоза;
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час відварювання шматки риби не деформувалися. Шматочки риби заливають гарячою водою щоб вона покривала рибу на 3–5 см (орієнтовно 2 л води на 1 кг рибної сировини), доводять до кипіння, знімають піну, додають очищені нарізані дрібними шматками моркву та цибулю, прянощі, сіль, повторно доводять до кипіння і варять за слабого кипіння впродовж 10–15 хв, або поширюють у пароконвектоматі за обраного режиму «Нізакана» до готовності. Порціонують без овочів та рідини, у якій відварювали рибу, натомість підливають соусом, приготованим згідно з ТК № 11.25.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою, відпускають з соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, политі соусом.

Колір: кремовий колір м'якоти риби, соус — білий.

Смак і запах: ніжна, у міру солена; запах притаманний рибі з ароматом прянощів.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна, допускається легке розшарування; соус — однорідний, густий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Хек відварний з лимонним соусом**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	10,74	2,29	3,01	75
105	16,12	3,44	4,52	112
140	21,49	4,59	6,02	149

Минтай відварний з лимонним соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	10,33	1,52	3,01	66
105	15,49	2,28	4,52	99
140	20,65	3,04	6,02	132

Тріска відварна з лимонним соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	12,18	1,46	3,01	79
105	18,27	2,19	4,52	118
140	24,36	2,92	6,02	157

Технологічна карта № 7.23



ПЛОВ З РИБОЮ

Категорія: страви з риби

Походження: узбецька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	667	500	80	60	120	90	160	120
	<i>або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	556	500	67	60	100	90	133	120
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	781	500	94	60	141	90	188	120
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	556	500	67	60	100	90	133	120
	<i>або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)</i>	714	500	86	60	129	90	171	120
	<i>або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	556	500	67	60	100	90	133	120
	Маса готової риби	-	410	-	49	-	74	-	98
2	Морква свіжа до 01.01	38	30	5	4	7	5	9	7
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	40	30	5	4	7	5	10	7
3	Цибуля ріпчаста	35	30	4	4	6	5	8	7
4	Олія	15	15	1,8	1,8	2,7	2,7	3,6	3,6
	Маса пасерованих овочів	-	50	-	6	-	9	-	12
5	Крупа рисова (ЗП)	196	196	24	24	35	35	47	47
6	Вода питна	413	413	50	50	74	74	99	99
	Маса готової каші	-	550	-	66	-	99	-	132
7	Карі ніжний мелений	0,5	0,5	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12
8	Перець духмяний горошком	0,1	0,1	0,012	0,012	0,018	0,018	0,024	0,024
9	Перець чорний горошком	0,2	0,2	0,02	0,02	0,04	0,04	0,05	0,05
10	Лист лавровий	0,1	0,1	0,012	0,012	0,018	0,018	0,024	0,024
11	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
12	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7
	Вихід готової страви, г	1000		120		180		240	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба
  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби без шкіри без кісток нарізають на порційні шматки завширшки 2–3 см.

Окремо пасерують з олією цибулю ріпчасту очищену нарізану кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см впродовж 2–3 хв до прозорості, додають моркву очищену натерту на крупну тертку і продовжують пасерувати ще 3–4 хв.

Пасеровані овочі і підготовлену рибу перекладають до каструлі, додають промитий до прозорої води рис, додають сіль, спеції і прянощі, заливають гарячою водою (+60–70 °С), накривають кришкою, доводять до кипіння, зменшують вогонь, продовжують готувати на слабкому вогні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–30 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Плов викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що частково втратили форму, плов — розсипчастий.

Колір: кремовий колір м'якоти риби на зламі, плов світло-жовтого кольору.

Смак і запах: пряний, у міру солоний, притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які, рис — зберіг форму, плов — розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Плов з хека

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	11,71	1,56	17,57	132
180	17,56	2,34	26,36	198
240	23,41	3,12	35,15	264

Плов з минтя

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	11,29	0,78	17,57	124
180	16,93	1,17	26,36	185
240	22,57	1,56	35,15	247

Плов з тріски

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	13,15	0,72	17,57	136
180	19,72	1,08	26,36	204
240	26,29	1,44	35,15	273

Технологічна карта № 7.24

КАРТОПЛЯНІ ЗРАЗИ
З РИБОЮ

Категорія: страви з риби




Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	384	288	27	20	54	40	81	60
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	320	288	22	20	45	40	67	60
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	434	278	30	19	61	39	91	58
	<i>або минтая філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	308	278	22	19	43	39	65	58
	<i>або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)</i>	421	295	29	21	59	41	88	62
	<i>або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	328	295	23	21	46	41	69	62
	Маса риби припущеної	-	236	-	17	-	33	-	50
2	Цибуля ріпчаста	89	75	6	5	13	11	19	16
3	Олія для пасерування	5	5	0,4	0,4	0,7	0,7	1,1	1,1
	Маса начинки	-	270	-	19	-	38	-	57
4	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	993	695*	70	49	139	97	209	146
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	1069	695*	75	49	150	97	225	146
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	1158	695*	81	49	162	97	243	146
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	1264	695*	88	49	177	97	265	146
5	Яйця (Я)	1¼ шт.	50	1/10 шт.	4	1/6 шт.	7	1/4 шт.	11
6	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	140	140	10	10	20	20	29	29
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4	0,6	0,6
	Маса оболонки	-	870	-	61	-	122	-	183
8	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	70	70	5	5	10	10	15	15
	Маса напівфабрикату	-	1174	-	82	-	164	-	246
9	Олія	15	15	1,1	1,1	2,1	2,1	3,2	3,2
Вихід готової страви, г		1000		70 (1 шт.)		140 (2 шт.)		210 (3 шт.)	

* – відварена у шкірці очищена перемелена картопля

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба
  Я — яйця
  ЗП — злакові продукти
  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки і припускають разом 5–7 хв при слабкому кипінні (0,3 л води на 1 кг риби).

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією на середньому вогні впродовж 3–5 хв до прозорості, перемелюють на м'ясорубці разом з припущеною рибою.

Відварену цілком очищену від шкірки охолоджену картоплю перемелюють на м'ясорубці, додають сіль, борошно і яйця, ретельно перемішують масу.

Із отриманої картопляної маси формують коржиків круглої форми, на центр якої викладають начинку, з'єднують краї, панірують у борошні, формуючи листочок, злегка обсмажують у олії на пательні за температури +150–160 °С з обох сторін до золотистості скоринки впродовж 3–4 хв, доводять до готовності у розігрійтій до температури +180 °С духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 10–12 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі виробів температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційно разом зі сметаною або соусом сметанно-огірковим ТК № 11.23, дзадзикі ТК № 11.16, соусом вершковим ТК № 11.18 чи соусом йогуртовим з базиліком ТК № 11.28. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — біла картопляна маса, начинка сірого кольору, поверхня — з золотистою скоринкою.

Смак і запах: приємні, у міру солоні, виражені рибні.

Консистенція: ніжні, м'які, зі скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Картопляні зрази з хеком

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	6,60	2,76	18,07	126
140	13,20	5,52	36,14	252
210	19,79	8,29	54,21	378

Картопляні зрази з мінтаєм

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	6,34	2,49	18,07	123
140	12,69	4,99	36,14	245
210	19,03	7,48	54,21	368

Картопляні зрази з тріскою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	7,18	2,48	18,07	128
140	14,35	4,97	36,14	256
210	21,53	7,45	54,21	384

Технологічна карта № 7.25



РИБА, ЗАПЕЧЕНА З ФЕНХЕЛЕМ І ТОМАТАМИ


Категорія: страви з риби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)	1084	694	92	59	141	90	190	121
	або минтая філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	771	694	66	59	100	90	135	121
	або хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	960	720	82	61	125	94	168	126
	або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	800	720	68	61	104	94	140	126
	або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)	1054	738	90	63	137	96	185	129
	або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	820	738	70	63	107	96	144	129
2	Помідори свіжі	235	200	20	17	31	26	41	35
3	Томатна паста	30	30	3	3	4	4	5	5
4	Вода питна	300	300	26	26	39	39	53	53
5	Фенхель сушений мелений	0,4	0,4	0,03	0,03	0,05	0,05	0,07	0,07
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса запеченої риби	-	590	-	50	-	77	-	103
	Маса томатної заливки	-	410	-	35	-	53	-	72
	Вихід готової страви, г		1000		85		130		175

Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки завширшки 2–3 см. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися. Томатну пасту розводять водою, солять, додають прянощі.

У форму для запікання викладають рибу шкірою донизу, поверх риби викладають нарізані кубиком з ребром завтовшки 0,5 см помідори, заливають томатною сумішшю. Запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар»впродовж 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою, відпускають з овочами і соусом, в якому риба запікалася. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, овочі частково втратили форму.

Колір: кремовий колір м'якоти риби на зламі, поверхня рожева, соус — червоний.

Смак і запах: ніжна, у міру солена, з кислинкою, без вираженого запаху риби.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які, соус — однорідний, рідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Хек, запечений з фенхелем і томатами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	10,47	1,38	1,29	59
130	16,01	2,11	1,98	90
175	21,55	2,84	2,67	122

Минтай, запечений з фенхелем і томатами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	9,69	0,56	1,29	49
130	14,82	0,86	1,98	75
175	19,95	1,16	2,67	101

Тріска, запечена з фенхелем і томатами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	12,23	0,54	1,29	65
130	18,70	0,82	1,98	99
175	25,18	1,10	2,67	133

Технологічна карта № 7.26



РИБА, ЗАПЕЧЕНА З КАБАЧКАМИ

Категорія: страви з риби

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	1140	855	80	60	120	90	160	120
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	950	855	67	60	100	90	133	120
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	1287	824	90	58	135	86	180	115
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	9150	824	641	58	961	86	1281	115
	Маса запеченої риби	-	700	-	49	-	74	-	98
2	Кабачок свіжий	589	530	41	37	62	56	82	74
3	Лимон (сік)	17	17	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4
4	Орегано сушений мелений	0,8	0,8	0,05	0,05	0,08	0,08	0,11	0,11
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
6	Олія	15	15	1,1	1,1	1,6	1,6	2,1	2,1
	Вихід готової страви, г	1000		70		105		140	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися.

Кабачки зі шкіркою нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, додають сіль і прянощі, заправляють соком лимона, перемішують.

У змащену олією форму для запікання викладають рибу шкіркою донизу, поверх риби викладають заправлені кабачки, закривають кришкою або фольгою алюмінієвою. Запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою на овочеву подушку. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, овочі зберегли форму.

Колір: кремовий колір м'якоти риби, овочі підрум'янені.

Смак і запах: у міру солоні, з кислинкою; притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ
Хек, запечений з кабачками

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	10,17	2,48	1,98	70
105	15,25	3,72	2,97	105
140	20,34	4,96	3,96	140

Минтай, запечений з кабачками

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	9,75	1,70	1,98	61
105	14,62	2,55	2,97	92
140	19,50	3,40	3,96	123

Технологічна карта № 7.27

РИБА, ЗАПЕЧЕНА
ПІД ЗЕЛЕНИМ СОУСОМ

Категорія: страви з риби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патранний без голови свіжоморожений (Р)	1300	1037	78	62	117	93	156	124
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	1083	1037	65	62	97	93	130	124
	<i>або минтай патранний без голови свіжоморожений (Р)</i>	1470	1000	88	60	132	90	176	120
	<i>або минтая філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	1046	1000	63	60	94	90	126	120
2	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
3	Олія	20	20	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4
	Маса запеченої риби	-	850	-	51	-	77	-	102
4	Соус зелений ТК № 11.26 (ЗП, Г, МП, Л)	-	400	-	24	-	36	-	48
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120	

7. Страви з риби

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Л — лактоза;
 Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися, солять.

У змащену олією форму для запікання викладають рибу шкіркою донизу, заливають зеленим соусом, закривають кришкою або фольгою алюмінієвою. Запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+65\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою, підливаючи соусом у якому запікалася риба. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, соус — однорідний.

Колір: кремовий колір м'якоти риби на зламі, соус — притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: у міру солена, з кислинкою, без вираженого рибного аромату.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; соус — густий, однорідний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Хек, запечений під зеленим соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,93	5,08	1,17	94
90	16,40	7,61	1,76	141
120	21,87	10,15	2,35	189

Минтай, запечений під зеленим соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,15	4,25	1,17	84
90	15,22	6,37	1,76	126
120	20,30	8,49	2,35	168

Технологічна карта № 7.28



РИБА, ТУШКОВАНА З КВАСОЛЕЮ

Категорія: страви з риби


Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Скумбрія цілком свіжоморожена (Р)	913	548	100	60	151	90	201	120
	<i>або хек патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	877	561	96	62	145	93	193	123
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	623	561	69	62	103	93	137	123
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	773	541	85	60	128	89	170	119
	<i>або минтая філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	601	541	66	60	99	89	132	119
	Маса готової риби	-	460	-	51	-	76	-	101
2	Квасоля біла суха	73	150*	8	17	12	25	16	33
	<i>або квасоля біла відварна ТК № 4.11</i>	-	150	-	17	-	25	-	33
3	Морква свіжа до 01.01	113	90	12	10	19	15	25	20
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	120	90	13	10	20	15	26	20
4	Цибуля ріпчаста	107	90	12	10	18	15	24	20
5	Томатна паста	20	20	2	2	3	3	4	4
6	Вода питна	450	450	50	50	74	74	99	99
7	Коріандр	0,3	0,3	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07
8	Перець духмянний горошком	0,14	0,14	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03
9	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7
11	Олія	20	20	2	2	3	3	4,4	4,4
	Вихід готової страви, г	1000		110		165		220	

* – маса відварної квасолі

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Перед варінням квасолю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год.

Для варіння квасолі заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння.

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки завширшки 2–3 см. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися.

Томатну пасту, спеції і прянощі, сіль, воду кип'ячену гарячу (+60–70 °С), перемішують суміш.

Пасерують з олією очищену нарізану цибулю ріпчасту кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см впродовж 2–3 хв до прозорості, додають очищену натерту на тертку моркву і продовжують пасерувати ще 4–5 хв, закладають відварену квасолі, шматочки риби, заливають томатною сумішшю, доводять до кипіння і тушкують без накриття кришкою на слабкому вогні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 15–20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Шматочки риби викладають гіркою, відпускають з овочами і соусом, в якому риба тушкувалася. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що частково втратили форму, овочі і бобові не розварені.

Колір: кремовий колір м'якоти риби, овочі зберегли забарвлення, соус — червоний.

Смак і запах: ніжна, у міру солена, пряна, притаманна компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Скумбрія, тушкована з квасолею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	13,32	10,26	6,32	169
165	19,99	15,39	9,48	254
220	26,65	20,52	12,63	338

Хек, тушкований з квасолею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	12,30	3,73	6,30	106
165	18,45	5,59	9,45	159
220	24,61	7,45	12,60	212

Минтай, тушкований з квасолею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	11,52	2,90	6,30	96
165	17,29	4,36	9,45	144
220	23,05	5,81	12,60	191

Технологічна карта № 7.29



ПАЕЛЬЯ З РИБОЮ

Категорія: страви з риби

Походження: іспанська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	640	480	80	60	122	91	160	120
	<i>або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	533	480	67	60	101	91	133	120
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	724	463	91	58	138	88	181	116
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	514	463	64	58	98	88	129	116
	<i>або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)</i>	704	493	88	62	134	94	176	123
	<i>або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	548	493	69	62	104	94	137	123
	Маса готової риби	-	394	-	49	-	75	-	98
2	Морква свіжа до 01.01	63	50	8	6	12	10	16	13
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	67	50	8	6	13	10	17	13
3	Цибуля ріпчаста	60	50	8	6	11	10	15	13
4	Перець свіжий	80	60	10	8	15	11	20	15
5	Крупа рисова (ЗП)	200	200	25	25	38	38	50	50
6	Вода питна	420	420	53	53	80	80	105	105
	Маса готового рису	-	560	-	70	-	106	-	140
7	Паприка не гостра	0,4	0,4	0,05	0,05	0,08	0,08	0,10	0,10
8	Чебрець сушений мелений	0,2	0,2	0,02	0,02	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Імбир сушений мелений	0,3	0,3	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
10	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
11	Олія	18	18	2,3	2,3	3,4	3,4	4,5	4,5
	Вихід готової страви, г	1000		125		190		250	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба
  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Пасерують з олією очищену нарізану цибулю ріпчасту кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см впродовж 2–3 хв до прозорості, додають очищену натерту на крупну тертку моркву і нарізаний перець кубиком з ребром завтовшки 0,5 см, продовжують пасерувати ще 3–4 хв.

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки завширшки 2–3 см. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися. Підготовлені шматочки риби додають до овочів і припускають разом протягом 4–5 хв, помішуючи.

До овочевої суміші з рибою додають промитий до прозорої води рис, солять, додають спеції і прянощі, заливають гарячою водою (+60–70 °С), ретельно розмішують, без накриття кришкою доводять до кипіння і продовжують готувати на слабкому вогні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 15–20 хв до готовності і залишають на 10–15 хв для упівання.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Паелью викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, паелья — розсипчата.

Колір: кремовий колір м'якоти риби на зламі, паелья жовтого кольору.

Смак і запах: пряна, у міру солена, притаманна компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які, рис — зберіг форму, паелья — розсипчата.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Паелья з хека

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
125	12,85	3,82	19,58	161
190	19,54	5,81	29,77	245
250	25,71	7,65	39,17	322

Паелья з минтая

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
125	12,10	3,02	19,58	151
190	18,38	4,60	29,77	230
250	24,19	6,05	39,17	302

Паелья з тріски

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
125	14,60	3,00	19,58	167
190	22,19	4,56	29,77	253
250	29,20	5,99	39,17	333

Технологічна карта № 7.30



ПОРТУГАЛЬСЬКА ПЕЧЕНЯ З РИБОЮ

Категорія: страви з риби

Походження: португальська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	857	634	81	60	120	89	163	120
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	705	634	67	60	99	89	134	120
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	991	634	94	60	139	89	188	120
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	705	634	67	60	99	89	134	120
	Маса припущеної риби	-	520	-	49	-	73	-	99
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	400	300	38	29	56	42	76	57
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	429	300	41	29	60	42	81	57
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	462	300	44	29	65	42	88	57
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	500	300	48	29	70	42	95	57
	<i>або картопля молодша до 1.09</i>	375	300	36	29	53	42	71	57
3	Цибуля ріпчаста	155	130	15	12	22	18	29	25
4	Перець солодкий свіжий	163	130	15	12	23	18	31	25
5	Зелень петрушки свіжої	41	30	4	3	6	4	8	6
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	41	30	4	3	6	4	8	6
	<i>або кріп сушений</i>	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,10	0,10
6	Перець духмянний горошком	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,10	0,10
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,6	0,6
8	Олія	20	20	2	2	3	3	4	4
	Маса припущених овочів	-	480	-	46	-	67	-	91
Вихід готової страви, г		1000		95		140		190	

Відхилення до маси порцій: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

Р — риба.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час припускання шматки риби не деформувалися.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см пасерують з олією впродовж 2–4 хв до прозорості. Додають підготовлений нарізаний дрібним кубиком перець свіжий і пасерують на середньому вогні до м'якості впродовж 3–4 хв.

Пасеровані овочі перекладають до каstrулі, додають нарізану крупним кубиком картоплю з ребром завтовшки 3–4 см, заливають водою на 1/3 висоти овочевої суміші, додають сіль, доводять до кипіння. Поверх овочів викладають шкірою догори порційні шматочки риби, повторно доводять до кипіння, зменшують вогонь і припускають при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 25–30 хв. За 5–10 хв до завершення додають зелень і спеції, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не більше 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Овочі викладають гіркою, шматочки риби — поверх овочів, підливаючи рідиною, що виділилася. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберегли форму, поверхня і краї рівні, овочі не розварені.

Колір: кремовий колір м'якоти риби, овочі зберегли забарвлення.

Смак і запах: ніжна, у міру солена, притаманна компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; овочі — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Португальська печеня з хеком

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
95	12,45	3,35	7,24	101
140	18,35	4,94	10,67	149
190	24,91	6,70	14,48	203

Португальська печеня з мінтаєм

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
95	12,03	2,57	7,24	93
140	17,73	3,78	10,67	137
190	24,07	5,13	14,48	186

Технологічна карта № 7.31



РИБА, ЗАПЕЧЕНА З СИРОМ У БЕШАМЕЛІ (БЕЗГЛЮТЕНОВА)

Категорія: страви з риби

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хек патранний без голови свіжоморожений (Р)	1154	854	81	60	121	90	162	120
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	949	854	66	60	100	90	133	120
	<i>або мінтай патранний без голови свіжоморожений (Р)</i>	1287	824	90	58	135	86	180	115
	<i>або мінтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	915	824	64	58	96	86	128	115
	<i>або тріска патрана без голови свіжоморожена (Р)</i>	1250	875	88	61	131	92	175	123
	<i>або тріски філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	972	875	68	61	102	92	136	123
2	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
3	Олія	10	10	0,7	0,7	1,1	1,1	1,4	1,4
	Маса запеченої риби	-	700	-	49	-	74	-	98
4	Бешамель безглютенова ТК № 11.11 (МП, Л, ЗП)	400	400	28	28	42	42	56	56
5	Сир твердий (МП, Л)	97	90	7	6	10	9	14	13
	Вихід готової страви, г	1000		70		105		140	

Відхилення до маси порцій: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Л — лактоза;

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе риби зі шкірою без кісток нарізають на порційні шматки. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять 2–3 надрізи, щоб під час запікання шматки риби не деформувалися, солять. У змащену олією форму для запікання наливають половину соусу, викладають шматочки риби, заливають рештою соусу, посипають поверхню натертим сиром, запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +65–70 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті у рідині із закритою кришкою не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають запечені шматочки риби у соусі зі скоринкою сиру. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що тримають форму, соус — густий, сирна скоринка — тоненька, золотистого кольору.

Колір: кремовий колір м'якоті риби, соус — білий, скоринка — золотиста.

Смак і запах: ніжна, у міру солена, без вираженого запаху риби, вершкова.

Консистенція: риба — м'яка, ніжна; соус — однорідний, густий; сирна скоринка — щільна,

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Хек, запечений з сиром у бешамелі (безглютеновий)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	12,26	5,14	2,62	105
105	18,39	7,71	3,94	158
140	24,52	10,28	5,25	211

Минтай, запечений з сиром у бешамелі (безглютеновий)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	11,84	4,36	2,62	97
105	17,76	6,54	3,94	145
140	23,68	8,73	5,25	194

Тріска, запечена з сиром у бешамелі (безглютенова)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	13,69	4,30	2,62	110
105	20,54	6,45	3,94	164
140	27,39	8,61	5,25	219

СТРАВИ З М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Страви з м'яса — це велика й важлива категорія, котра займає чималу частину раціону та забезпечує організм білком. Кухарі знайдуть чимало місця для творчості та інтерпретацій, оскільки у цій категорії представлені як автентичні українські страви із маловідомими назвами, так і адаптовану світову класику, котра часто трапляється в ресторанах. І хоча м'ясом дітей здивувати досить складно, у збірнику є страви, яким це під силу.



Технологічна карта № 8.1



ПЛОВ З БУЛГУРА ЗІ СВИНИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: узбецька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	495	470	73,7	70	105,3	100	126,4	120
2	Крупа булгур (ЗП, Г)	236	236	35,2	35,2	50,2	50,2	60,2	60,2
3	Цибуля ріпчаста	72	60	10,7	8,9	15,3	12,8	18,3	15,3
4	Морква свіжа до 01.01	112,5	90	16,7	13,4	24	19,2	28,7	22,9
	або морква свіжа з 01.01	120	90	17,9	13,4	25,6	19,2	30,6	22,9
5	Олія	25	25	3,7	3,7	5,3	5,3	6,4	6,4
6	Томатна паста	20	20	3	3	4,3	4,3	5,1	5,1
7	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,015	0,015	0,02	0,02	0,025	0,025
8	Кмин	0,5	0,5	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13
9	Зіра	0,5	0,5	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13
10	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
11	Вода питна	460	460	69	69	98	98	117	117
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	460	460	69	69	98	98	117	117
	Маса гушкованою м'яса	-	320	-	48	-	68	-	82
	Маса гарніру з овочами	-	680	-	101	-	145	-	173
	Маса готової каші в гарнірі	-	590	-	88	-	125	-	150
Вихід готової страви, г		1000		149		213		255	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Булгур перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають у холодній воді за температури +15 °С, яку потім зливають. М'ясо свинини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, обсмажують на пательні на 1/2 порції олії до золотистої скоринки. Очищені моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на 1/2 порції олії разом з томатною пастою. М'ясо

і овочі перекладають у товстостінний посуд, заливають гарячою водою або відваром овочевим, доводять до кипіння і всипають підготовлений булгур. Після закипання суміші зменшують нагрів, додають кмин, зіру і варять страву при закритій кришці у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 35–40 хв до готовності, залишають для упрівання на 40 хв. Відпускають готовий плов, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з булгуром та овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають булгур з овочами, зверху — шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: булгур розсипчастий, шматочки м'яса однакової форми і розміру.

Колір: від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

Смак і запах: характерні для булгура зі свининою, з ароматом овочів і спецій.

Консистенція: булгур — розсипчастий, м'ясо — м'яке, соковите.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
149	14,77	23,44	29,12	392
213	21,11	33,50	41,67	560
255	25,27	40,11	49,83	671

Технологічна карта № 8.2



ПЕЧЕННЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ ЗІ СВИНИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	495	470	73,7	70	105,3	100	126,4	120
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	693	520	103,3	77,5	147,6	110,7	176,7	132,6
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	743	520	110,7	77,5	158,2	110,7	189,5	132,6
	або картопля свіжа з 01.01 по 28. 29.02	800	520	119,2	77,5	170,4	110,7	204	132,6
	або картопля свіжа з 01.03	867	520	129,2	77,5	184,6	110,7	221	132,6
3	Цибуля ріпчаста	119	100	17,7	14,9	25,3	21,3	30,3	25,5
4	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	27,9	22,3	39,9	32	47,8	38,2
	або морква свіжа з 01.01	200	150	29,8	22,3	42,6	32	51	38,2
5	Олія	20	20	3	3	4,3	4,3	5,1	5,1
6	Гоматна паста	50	50	7,5	7,5	10,7	10,7	12,7	12,7

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

7	Перець, порційний мелений	1	1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,5	0,25
8	Коріандр мелений	1	1	0,15	0,15	0,2	0,2	0,5	0,25
9	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
10	Вода питна	250	250	37	37	53	53	64	64
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	250	250	37	37	53	53	64	64
	Маса тушкованого м'яса		320		48		68		82
	Маса гарніру з овочами	-	680		101		145		173
	Маса готової картоплі в гарнірі	-	504		75		107		129
	Вихід готової страви, г		1000		149		213		255

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо свинини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, обсмажують на пательні на 1/2 порції олії до золотистої скоринки. Картоплю очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки. Очищені моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на 1/2 порції олії разом з томатною пастою. М'ясо, попередньо нарізану картоплю, пасеровані з томатною пастою овочі перекладають у деко з високими бортами або гастроємність, заливають гарячою водою або відваром овочевим на 1,5 см вище ніж суміш, додають коріандр і запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

Колір: від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

Смак і запах: характерні для тушкованого м'яса з картоплею з ароматом томатів та коріандру.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
149	12,94	22,40	18,32	325
213	18,49	32,02	26,18	465
255	22,14	38,33	31,35	556

Технологічна карта № 8.3



КИТАЙСЬКА ПЕЧЕНЯ ЗІ СВИНИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: китайська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	495	470	73,7	70	105,3	100	126,4	120
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	693	520	103,3	77,5	147,6	110,7	176,7	132,6
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	743	520	110,7	77,5	158,2	110,7	189,5	132,6
	або картопля свіжа з 01.01 по 28. 29.02	800	520	119,2	77,5	170,4	110,7	204	132,6
	або картопля свіжа з 01.03	867	520	129,2	77,5	184,6	110,7	221	132,6
3	Цибуля ріпчаста	143	120	21,3	17,9	30,4	25,5	36,4	30,6
4	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	27,9	22,3	39,9	32	47,8	38,2
	або морква свіжа з 01.01	200	150	29,8	22,3	42,6	32	51	38,2
5	Олія	20	20	3	3	4,3	4,3	5,1	5,1
6	Крохмаль картопляний	15	15	2,2	2,2	3,2	3,2	3,8	3,8
7	Коричя мелена	2,5	2,5	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Бодяк	2,5	2,5	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
9	Імбир сушений мелений	2	2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Куркума	2	2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
11	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
12	Вода питна	250	250	37	37	53	53	64	64
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	250	250	37	37	53	53	64	64
	Маса тупцюваного м'яса	-	320	-	48	-	68	-	82
	Маса гарніру з овочами		680		101		145		173
	Маса готової картоплі в гарнірі	-	504	-	75	-	107	-	129
Вихід готової страви, г		1000		149		213		255	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:
алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо свинини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, посипають сіллю та обсмажують на пательні на 1/2 порції олії до золотистої скоринки. Картоплю очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки. Очищені моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на 1/2 п о

порції олії до золотистого забарвлення. М'ясо, попередньо нарізану картоплю, пасеровані овочі перекладають у товстостінний посуд, заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають бодян, корицю, імбир та куркуму, доводять до кипіння. Після закипання суміші зменшують нагрів і при слабкому кипінні тушкують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 40–45 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. За 2 хв до закінчення приготування печеню загущують попередньо розведеним у невеликій кількості води або відвару овочевого крохмалем картопляним. Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

Колір: жовта, колір м'яса на розрізі — сірий.

Смак і запах: характерні для тушкованого м'яса з картоплею з ароматом спецій.

Консистенція: м'яка, соковита; соус — однорідний, без грудочок крохмалю.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
149	12,71	22,46	19,35	328
213	18,16	32,10	27,66	469
255	21,75	38,44	33,11	561

Технологічна карта № 8.4



БОЛОНЬЄЗЕ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: італійська кухня 

№ з/д	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	882	794	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Цибуля ріпчаста	107	90	7,5	6,3	10,7	9	12,8	10,8
3	Часник свіжий	22	17	2,6	2	3,9	3	4,6	3,6
4	Олія	20	20	2,4	2,4	3,5	3,5	4,2	4,2
5	Томатна паста	100	100	12	12	17,5	17,5	21	21
6	Цукор	30	30	3,6	3,6	5,25	5,25	6,3	6,3
7	Перець чорний мелений	1	1	0,12	0,12	0,17	0,17	0,21	0,21

7	Перець чорний мелений	1	1	0,12	0,12	0,17	0,17	0,21	0,21
8	Сіль	3	3	0,36	0,36	0,53	0,53	0,63	0,63
9	Вода пиття	500	500	60	60	87,5	87,5	105	105
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	500	500	60	60	87,5	87,5	105	105
Вихід готової страви, г		1000		88		126		151	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яловичину зачищають, миють, нарізають та подрібнюють на м'ясорубці на фарш. Очищені цибулю і часник нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на олії, додають м'ясний фарш і обсмажують протягом 7–10 хв. Смажений фарш з овочами перекладають у товстостінний посуд, додають томатну пасту, сіль, цукор, перець і заливають гарячою водою або відваром овочевим. Болоньезе тушкують при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» протягом 35–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$. Відпускають болоньезе разом з гарніром.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають болоньезе разом з гарніром відповідно до маси порції. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: тушкований фарш розсипчастий.

Колір: від темно-червоного до коричневого, колір фаршу сірий або коричневий.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса з ароматом овочів та томатів.

Консистенція: м'який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	15,01	4,22	6,76	124
126	21,49	6,04	9,68	178
151	25,75	7,24	11,59	213



Технологічна карта № 8.5

КЕБАБ З СИРОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: турецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1111	1000	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/2 шт.	5,6	1/3 шт.	8	1/4 шт.	9,6
3	Цибуля ріпчаста	107	90	7,5	6,3	10,7	9	12,8	10,8
4	Кріп сушений	2,5	2,5	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Хмелі-сунелі	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12
	Маса м'ясного фаршу	-	1165	-	82	-	116,5	-	140
6	Сир твердий (МП, Л)	135	125	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
	Маса напівфабрикату	-	1290	-	90	-	129	-	155
7	Олія	15	15	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
8	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яловичину зачищають, миють, нарізають та подрібнюють на м'ясорубці 2 рази на фарш. До подрібненого м'яса додають попередньо оброблені яйця, подрібнену цибулю, сіль, хмелі-сунелі, кріп, ретельно перемішують, масу вибивають. Для начинки сир натирають на тертці або пропускають через подрібнювач. Січену натуральну масу розділяють на порції, округлюють, роблять заглиблення, всередину кожної порції вкладають натертий сир та формують напівфабрикати овальної форми, ретельно защіпуючи краї маси. Готові м'ясні напівфабрикати викладають на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар»

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається кебаб до гарніру відповідно до маси порції. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва зберігає форму, на поверхні рум'яна скоринка, поверхня і краї рівні, без тріщин.

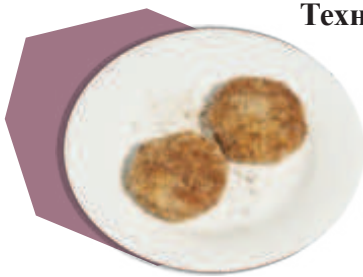
Колір: м'ясо на розрізі — світло-сіре, сир — жовтий.

Смак і запах: характерні для запеченого м'яса з сиром, смак у міру солоний з ароматом хмелі-сунелі.

Консистенція: м'який, соковитий, ніжний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	17,04	6,06	0,69	126
100	24,34	8,66	0,98	180
120	29,21	10,39	1,18	216

**Технологічна карта № 8.6****СТЕЧЕНИКИ З ТЕЛЯТИНИ**


Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	667	600	46,7	42	66,7	60	80	72
2	Свинина великими шматками охолоджена	421	400	29,5	28	42,1	40	50,5	48
3	Цибуля ріпчаста	190	160	13,3	11,2	19	16	22,8	19,2
4	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/4 шт.	2,8	1/8 шт.	4	1/8 шт.	4,8
5	Сухарі панірувальні пшеничні (ЗП, Г)	105	105	7,4	7,4	10,5	10,5	12,6	12,6
6	Олія	15	15	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
7	Хмелі-сунелі	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12
8	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
	Маса напівфабрикату	-	1300	-	91	-	130	-	156
	Вихід готової страви, г		1000		70		100		120

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яловичину та свинину зачищають, миють, нарізають та подрібнюють на м'ясорубці на фарш разом з цибулею. До фаршу додають попередньо оброблені яйця, сіль, хмелі-сунелі, масу ретельно перемішують та вибивають. Готову січену масу порціонують, обкачують в сухарях і надають виробам овально-приплюснutoї форми з загостреним кінцем (котлети) завтовшки 2–2,5 см, завдовжки 10–12 см і завширшки 5 см. Сформовані напівфабрикати викладають на змащене олією деко і запікають у жаровій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають січеники разом з гарніром відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: січеники зберігають форму, на поверхні рум'яна скоринка без тріщин.

Колір: на розрізі — світлі або темно-сірі.

Смак і запах: характерний для м'ясних котлет з ароматом хмелі-сунелі.

Консистенція: м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	14,05	10,19	6,27	174
100	20,07	14,56	8,95	248
120	24,08	17,47	10,74	298

Технологічна карта № 8.7**БЕФСТРОГАНОВ З ВАРЕНОЇ ЯЛОВИЧИНИ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1111	1000	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Цибуля ріпчаста	59,5	50	4,2	3,5	5,9	5	7,1	6
3	Морква свіжа до 01.01	250	200	17,5	14	25	20	30	24
	або морква свіжа з 01.01	267	200	18,7	14	26,7	20	32	24
4	Лист лавровий	0,2	0,2	0,014	0,014	0,02	0,02	0,024	0,024
5	Перець, духмяний горошком	0,5	0,5	0,035	0,035	0,05	0,05	0,06	0,06
6	Гвоздика ціла	0,2	0,2	0,014	0,014	0,02	0,02	0,024	0,024
7	Перець, чорний мелений	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12

8	Сметана (МП, Л)	250	250	17,5	17,5	25	25	30	30
9	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
	Маса вареного м'яса	-	620	-	43	-	62	-	74
	Маса соусу з овочами	-	380	-	27	-	38	-	46
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву та цибулю очищають, миють, перерізають на дві частини, як для варіння бульйонів. Яловичину зачищають, миють, відварюють у товстостінному посуді при слабкому кипінні впродовж 2–2,5 год разом з цибулею, морквою, духмяним перцем, гвоздикою та лавровим листом до пом'якшення волокон. Готове варене м'ясо нарізають брусочками завдовжки 30–40 мм, масою 5–7 г та з'єднують з перетертою через сито вареною морквою, з якою варилося м'ясо. М'ясо з морквою заливають сметаною, додають перець чорний мелений, сіль та тушкують при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» протягом 10–15 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру відповідно до маси порції. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса зберегли форму.

Колір: від білого до світло-кремового.

Смак і запах: характерний для м'яса з ароматом овочів, спецій, сметани.

Консистенція: м'який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	14,95	4,47	2,09	108
100	21,37	6,39	2,99	154
120	25,64	7,67	3,59	185

Технологічна карта № 8.8

ЛНИВІ ГОЛУБЦІ З
ЯЛОВИЧИНОЮ






Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	143	143	25	25	35,7	35,7	42,9	42,9
2	Вода питна для варіння рису	300	300	52,5	52,5	75	75	90	90
	Маса готового рису	-	400	-	70	-	100	-	120
3	Яловичина великими шматками охолоджена	444,5	400	77,8	70	111,1	100	133,3	120
4	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/6 шт.	7	1/3 шт.	10	1/3 шт.	12
5	Цибуля ріпчаста	71	60	12,4	10,5	17,8	15	21,3	18
6	Капуста білоголова свіжа	179	143	31,3	25	44,8	35,8	53,7	42,9
7	Морква свіжа до 01.01	88	70	15,4	12,3	22	17,5	26,4	21
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	93	70	16,3	12,3	23,3	17,5	27,9	21
8	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
9	Томатна паста	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
10	Сметана (МП, Л)	80	80	14	14	20	20	24	24
11	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
12	Коріандр мелений	0,5	0,5	0,088	0,088	0,125	0,125	0,15	0,15
13	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
14	Вода питна	100	100	17,5	17,5	25	25	30	30
	<i>або відвар овочевої напівфабрикат ІК № 2.1 *</i>	100	100	17,5	17,5	25	25	30	30
	Маса пасерованих овочів	-	190	-	33	-	47,5	-	57
	Маса напівфабрикату	-	1030	-	180	-	257,5	-	309
	Маса соусу для гущування	-	150	-	26	-	37,5	-	45
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С), закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до готовності. Готовий рис відкидають для видалення зайвої води, промивають гарячою кип'яченою водою. Яловичину зачищають, миють, нарізають та подрібнюють на м'ясорубці 2 рази на фарш. Очищені цибулю, моркву та капусту нарізають однорідною формою нарізки, пасерують на олії протягом 5–7 хв, додають невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують ще 10–15 до м'якості капусти, щоб голубці були соковитими і ніжними.

У глибокій ємності з'єднують охолоджений відварений рис, м'ясний фарш і тушковані овочі, додають сіль, перець та попередньо оброблені яйця. Масу ретельно перемішують і формують невеликі напівфабрикати у формі продовгуватих котлет вагою 70–75 г. Готові сформовані напівфабрикати викладають щільно один до одного в один ряд на деко, змащене олією, заливають попередньо приготованим соусом (сметану, томатну пасту, воду або відвар овочевий та коріандр змішують до однорідної консистенції, тушкують 5–7 хв при помірному кипінні) і запікають в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 40–45 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають ліниві голубці порційно разом зі сметаною. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізання овочів однакова, збережена після приготування.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: кисло-солодкі, в міру солоні; запах — властивий овочам та м'ясу, без запаху пареної капусти чи підгорілих овочів.

Консистенція: соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	18,20	8,53	22,68	240
250	26,01	12,19	32,41	343
300	31,21	14,63	38,89	412

Технологічна карта № 8.9



ГУЛЯШ З ВАРЕНОЇ ЯЛОВИЧИНИ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: угорська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1111	1000	77,8	70	111,1	100	133,3	120

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

2	Цибуля ріпчаста	143	120	10	8,4	14,3	12	17,2	14,4
3	Морква свіжа до 01.01	150	120	10,5	8,4	15	12	18	14,4
	або моркви свіжесі з 01.01	160	120	11,2	8,4	16	12	19,2	14,4
4	Томати теплично-парникові свіжі	102	100	7,1	7	10,2	10	12,2	12
	або томати ґрунтові свіжі	118	100	8,3	7	11,8	10	14,2	12
5	Масло вершкове (МП, Л)	30	30	2,1	2,1	3	3	3,6	3,6
6	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	20	20	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
	або крохмаль картопляний	20	20	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
7	Лист лавровий	0,2	0,2	0,014	0,014	0,02	0,02	0,024	0,024
8	Перець духмяний горошком	0,3	0,3	0,021	0,021	0,03	0,03	0,036	0,036
9	Гвоздика ціла	0,2	0,2	0,014	0,014	0,02	0,02	0,024	0,024
10	Паприка мелена	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12
11	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
12	Вода питна	300	300	21	21	30	30	36	36
	або відвар овочевий напівфабрикат ІК № 2.1*	300	300	21	21	30	30	36	36
	Маса вареного м'яса	-	620	-	43	-	62	-	74
	Маса соусу з овочами	-	380	-	27	-	38	-	46
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера) Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

ловичину зачищають, миють, відварюють у товстостінному посуді при слабкому кипінні у наплитному посуді у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Варіння» чи за температури $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» протягом 2–2,5 год разом з духмяним перцем, гвоздиною та листом лавровим до пом'якшення волокон. Цибулю та моркву очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки та пасерують на 1/2 порції вершкового масла. Готове варене м'ясо нарізають невеликими шматочками однорідної форми нарізки та з'єднують з пасерованими овочами та свіжими томатами, нарізаними скибочками. Всі інгредієнти заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають паприку, сіль і тушкують при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» протягом 15–20 хв до готовності, після чого зливають бульйон та готують на ньому соус (в невеликій кількості бульйону розводять борошно або крохмаль, вводять тоненькою цівкою в основну кількість бульйону, додають решту вершкового масла та доводять до кипіння соус, проварюють протягом 10–15 хв), яким заливають м'ясо та доводять гуляш до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подається до гарніру відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса зберегли форму.

Колір: від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса з ароматом овочів та спецій.

Консистенція: м'який, соковитий; соус — однорідний, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	14,71	3,42	2,77	100
100	21,02	4,88	3,96	143
120	25,22	2,86	4,75	172

Технологічна карта № 8.10

ГУЛЯШ З ВАРЕНОЇ ЯЛОВИЧНИ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ, БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ)

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: угорська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1111	1000	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Цибуля ріпчаста	143	120	10	8,4	14,3	12	17,2	14,4
3	Морква свіжа до 01.01	150	120	10,5	8,4	15	12	18	14,4
	або морква свіжа з 01.01	160	120	11,2	8,4	16	12	19,2	14,4
4	Томати теплично-парникові свіжі	102	100	7,1	7	10,2	10	12,2	12
	або томати ґрунтові свіжі	118	100	8,3	7	11,8	10	14,2	12
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МІП)	30	30	2,1	2,1	3	3	3,6	3,6
6	Борошно кукурудзяне (ЗП)	20,2	20	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
	або борошно рисове (ЗП)	20,2	20	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
	або крохмаль картопляний	20	20	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
7	Лист лавровий	0,2	0,2	0,014	0,014	0,02	0,02	0,024	0,024
8	Перець духмянний горошком	0,3	0,3	0,021	0,021	0,03	0,03	0,036	0,036
9	Гвоздика ціла	0,2	0,2	0,014	0,014	0,02	0,02	0,024	0,024
10	Паприка солодка мелена	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12
11	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

12	Вода питна	300	300	21	21	30	30	36	36
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	300	300	21	21	30	30	36	36
	Маса вареного м'яса	-	620	-	43	-	62	-	74
	Маса соусу з овочами	-	380	-	27	-	38	-	46
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яловичину зачищають, миють, відварюють у товстостінному посуді при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Варіння» чи за температури $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Пара» протягом 2–2,5 год. з духмяним перцем, гвоздиком та листом лавровим до пом'якшення волокон. Цибулю та моркву очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки та пасерують на 1/2 порції масла гхі. Готове варене м'ясо нарізають невеликими шматочками однорідної форми нарізки та з'єднують з пасерованими овочами та свіжими томатами, нарізаними скибочками. Всі інгредієнти заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають паприку, сіль і тушкують при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» впродовж 15–20 хв, після чого зливають бульйон та готують на ньому соус (в невеликій кількості бульйону розводять борошно або крохмаль, вводять тоненькою цівкою в основну кількість бульйону, додають решту масла та доводять до кипіння соус, проварюють протягом 10–15 хв), яким заливають м'ясо та доводять гуляш до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру відповідно до маси порції. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса зберегли форму.

Колір: від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса з ароматом овочів та спецій.

Консистенція: м'який, соковитий; соус — однорідний, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	14,63	3,96	2,86	105
100	20,90	5,67	4,09	150
120	25,08	6,80	4,90	180

Технологічна карта № 8.11

ПЕЧЕННЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ
З ЯЛОВИЧИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина встикими шматками охолоджена	488	439	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	667	500	106	79,5	152	114	182	136,5
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	715	500	113,6	79,5	163	114	195,1	136,5
	або картопля свіжа з 01.01 по 28.12.02	770	500	122,4	79,5	175,5	114	210,2	136,5
3	або картопля свіжа з 01.03	834	500	132,6	79,5	190,1	114	227,6	136,5
	Цибуля ріпчаста	178,5	150	28,4	23,9	40,7	34,2	48,7	40,9
4	Морква свіжа до 01.01	225	180	35,7	28,6	51,3	41	61,4	49,1
	або морква свіжа з 01.01	240	180	38,1	28,6	54,7	41	65,5	49,1
5	Олія	20	20	3,2	3,2	4,5	4,5	5,5	5,5
6	Томатна паста	50	50	8	8	11,4	11,4	13,7	13,7
7	Перець чорний мелений	1	1	0,15	0,15	0,23	0,23	0,27	0,27
8	Коріандр мелений	1	1	0,15	0,15	0,23	0,23	0,27	0,27
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
10	Вода питна	220	220	35	35	50	50	60	60
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	220	220	35	35	50	50	60	60
	Маса тушкованого м'яса	-	276	-	44	-	63	-	76
	Маса гарніру з овочами	-	724	-	115	-	165	-	197
	Маса готової картоплі в гарнірі	-	485	-	77	-	111	-	132
Вихід готової страви, г		1000		159		228		273	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо яловичини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної різки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, обсмажують на пателі на 1/2 порції олії до золотистої скоринки. Картоплю очищають, миють, нарізають однорідною формою різки. Очищені моркву і цибулю нарізають однорідною формою різки і пасерують

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

на 1/2 порції олії разом з томатною пастою. М'ясо, попередньо нарізану картоплю, пасеровані з томатною пастою овочі перекладають у деко з високими бортами або гастроемність, заливають гарячою водою або відваром овочевим на 1,5 см вище ніж суміш, додають коріандр і тушкують в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 55–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

Колір: від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

Смак і запах: характерні для тушкованого м'яса з картоплею з ароматом томатів та коріандру.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
159	16,92	5,49	20,18	194
228	24,26	7,73	28,93	278
273	29,05	9,25	34,64	333

Технологічна карта № 8.12



ФРАНЦУЗЬКА ПЕЧЕНЯ З ЯЛОВИЧИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	555,5	500	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	693	520	97	72,8	138,6	104	166,3	124,8
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	743	520	104	72,8	148,6	104	178,3	124,8
	або картопля свіжа з 01.01 по 28.02	800	520	111,9	72,8	160	104	191,9	124,8
	або картопля свіжа з 01.03	867	520	121,4	72,8	173,4	104	208	124,8
3	Цибуля ріпчаста	178,5	150	25	21	35,7	30	42,8	36
4	Морква свіжа до 01.01	194	155	27,1	21,7	38,8	31	46,5	37,2
	або морква свіжа з 01.01	207	155	28,9	21,7	41,4	31	49,6	37,2
5	Олія	20	20	2,8	2,8	4	4	4,8	4,8

6	Масло вершкове (МУ, -I)	10	10	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
8	Вода питна	220	220	31	31	44	44	53	53
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	220	220	31	31	44	44	53	53
	Маса тушкованого м'яса	-	315	-	44	-	63	-	76
	Маса гарніру з овочами		685		96		137		164
	Маса готової картоплі в гарнірі	-	504	-	71	-	101	-	121
Вихід готової страви, г		1000		140		200		240	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо яловичини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, обсмажують на пательні на 1/2 порції олії до золотистої скоринки. Очищені картоплю, моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і обсмажують на 1/2 порції олії до утворення рум'яної скоринки. М'ясо, обсмажену картоплю з овочами перекладають у товстостінний посуд, заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають сіль і тушкують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 55–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. За 5–10 хв до закінчення приготування до печені додають масло вершкове. Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

Колір: властивий тушкованій картоплі з овочами, колір м'яса на розрізі — сірий або коричневий.

Смак і запах: характерні тушкованому м'ясу з картоплею з ароматом масла вершкового.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	16,25	5,94	16,49	182
200	23,21	8,49	23,56	260
240	27,85	10,19	28,27	312

Технологічна карта № 8.13



ФРАНЦУЗЬКА ПЕЧЕНЯ З ЯЛОВИЧИНОЮ (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	555,5	500	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	693	520	97	72,8	138,6	104	166,3	124,8
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	743	520	104	72,8	148,6	104	178,3	124,8
	або картопля свіжа з 01.01 по 28.02	800	520	111,9	72,8	160	104	191,9	124,8
	або картопля свіжа з 01.03	867	520	121,4	72,8	173,4	104	208	124,8
3	Цибуля рішчаста	178,5	150	25	21	35,7	30	42,8	36
4	Морква свіжа до 01.01	194	155	27,1	21,7	38,8	31	46,5	37,2
	або морква свіжа з 01.01	207	155	28,9	21,7	41,4	31	49,6	37,2
5	Олія	20	20	2,8	2,8	4	4	4,8	4,8
6	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
8	Вода питна	220	220	31	31	44	44	53	53
	або відвар овочевий півфабрикат ТК № 2.1*	220	220	31	31	44	44	53	53
	Маса тушкованого м'яса		315		44		63		76
	Маса гарніру з овочами		685		96		137		164
	Маса готової картоплі в гарнірі	-	504	-	71	-	101	-	121
Вихід готової страви, г		1000		140		200		240	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у півфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо яловичини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, обсмажують на пательні на 1/2 порції олії до золотистої скоринки. Очищені картоплю, моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і обсмажують на 1/2 порції олії до утворення рум'яної скоринки. М'ясо, обсмажену картоплю з овочами перекладають у товстостінний посуд, заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають сіль і тушкують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 55–60 хв до

готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. За 5–10 хв до закінчення приготування до печені додають масло гхі. Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

Колір: властивий тушкованій картоплі з овочами, колір м'яса на розрізі — сірий або коричневий.

Смак і запах: характерні тушкованому м'ясу з картоплею з ароматом масла вершкового.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	16,24	6,32	16,48	186
200	23,20	9,03	23,54	265
240	27,84	10,83	28,24	318



Технологічна карта № 8.14

ЧИЛІ КОНКАРНЕ З ЯЛОВИЧИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: мексиканська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	242,5	240	42,4	42	60,6	60	72,8	72
2	Вода питна для варіння квасолі	900	900	157,5	157,5	225	225	270	270
	Маса готової квасолі	-	500	-	87,5	-	125	-	150
3	Яловичина великими шматками охолоджена	444,5	400	77,8	70	111,1	100	133,3	120
4	Цибуля ріпчаста	119	100	20,8	17,5	29,8	25	35,7	30
5	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
6	Томатний сік	190	190	33,3	33,3	47,5	47,5	57	57
	або томатна паста	29	29	5	5	7,3	7,3	8,7	8,7
7	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

9	Вода питна для тушкування	100	100	17,5	17,5	25	25	30	30
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	100	100	17,5	17,5	25	25	30	30
	М'ясо тушкованого м'яса	-	248	-	43	-	62	-	74
	М'ясо гарніру з овочами	-	752	-	132	-	188	-	226
Вихід теплової страви, г		1000		175		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолі перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасолі заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні 1–2 год. Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають.

М'ясо яловичини зачищають, миють та відварюють до пом'якшення волокон 1–1,5 год, після чого подрібнюють на м'ясорубці. Очищену цибулю нарізають та обсмажують разом з подрібненим м'ясом на олії. Смажений фарш разом з цибулею перекладають у товстостінний посуд, додають попередньо відварену квасолі, сіль, перець, томатний сік (якщо використовують томатну пасту, то відповідно пропорційно збільшують закладку води), воду або відвар овочевий і тушкують страву у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–35 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Відпускають страву, рівномірно розподіляючи м'ясо з квасолею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву, рівномірно розподіляючи м'ясо з квасолею та овочами відповідно до порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суміш подрібненого м'яса з квасолею в однорідному соусі.

Колір: насичено-червоний з коричневим відтінком.

Смак і запах: характерні для тушкованої страви з квасолі і м'яса яловичини.

Консистенція: м'яке, соковите.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	24,62	5,67	24,94	248
250	35,17	8,10	35,63	354
300	42,20	9,72	42,75	425

Технологічна карта № 8.15



БИГОС З ГРЕЧКОЮ І СВИНИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: польська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина (донаткова частина без кістки) охолоджена	493	469	74	70	106	101	126	120
2	Олія	17	17	2,6	2,6	3,7	3,7	4,3	4,3
	Маса тушкованої свинини	-	300	-	45	-	65	-	77
3	Крупа гречана (ЗП)	125	125	19	19	27	27	32	32
4	Вода питна для відварювання крупи	237	237	36	36	51	51	60	60
	Маса каші відвареної	-	300	-	45	-	65	-	77
5	Капуста свіжа	633	506	95	76	136	109	161	129
	<i>або капуста квашена</i>	<i>673</i>	<i>471</i>	<i>101</i>	<i>71</i>	<i>145</i>	<i>101</i>	<i>172</i>	<i>170</i>
	<i>або суміш капусти свіжої і квашеної</i>	<i>293</i>	<i>236</i>	<i>44</i>	<i>35</i>	<i>63</i>	<i>51</i>	<i>75</i>	<i>60</i>
	<i>і квашеної</i>	<i>333</i>	<i>236</i>	<i>50</i>	<i>35</i>	<i>77</i>	<i>51</i>	<i>85</i>	<i>60</i>
6	Перець духмянний горішком	0,3	0,3	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Лавровий лист	0,08	0,08	0,012	0,012	0,017	0,017	0,02	0,02
8	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
	Маса тушкованої капусти	-	400	-	60	-	86	-	102
Вихід готової страви, г		1000		150		215		255	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Нарізану соломкою завдовжки 3–4 см підготовлену свіжу капусту, або суміш свіжої і відтиснутої від рідини квашеної капусти, закладають до форми для запікання.

М'яса м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків захищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 30–40 г, пасерують з олією до золотистості протягом 10–12 хв, перекладають до капусти.

Крупу гречану перебирають, промивають спочатку у теплій воді за температури +30–40 °С, потім у гарячій воді за температури +60–70 °С. Відварюють до напівготовності, зливають воду. Спочатку викладають капусту, поверх неї кашу, останнім м'ясо. Суміш заливають гарячою водою за температури +60–70 °С (30–40 % до маси капусти свіжої), додають спеції, сіль, тушкують у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 60–70 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою спочатку овочево-круп'яну суміш, а зверху — шматочки м'яса. Під час відпускання рекомендується підливати рідиною, що виділилася. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса зберігають форму, овочі частково втратили форму, зерно каші не розварене, викладають гіркою.

Колір: світло-коричневий, притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: приємний, виражений м'ясний, з легким ароматом спецій.

Консистенція: соковитий, ніжний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	13,79	26,66	16,20	287
215	19,76	38,21	23,22	411
255	23,44	45,32	27,54	488

Технологічна карта № 8.16



РВАНА СВИНИНА

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: американська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина (донаткова частина без кістки) охолоджена	1618	1407	81	70	113	98	138	120
2	Олія	30	30	1,5	1,5	2,1	2,1	3	3
3	Бодяк	1,2	1,2	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
4	Перець духмянний горошком	0,8	0,8	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07
5	Гвоздика ціла	0,6	0,6	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Лавровий лист	0,5	0,5	0,03	0,03	0,035	0,035	0,04	0,04
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,26	0,26
Вихід готової страви, г		1000		50		70		85	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками довільних розмірів масою 160–180 г, злегка пасерують з олією до золотистості впродовж 10–12 хв.

М'ясо перекладають до форми для запікання, заливають гарячою водою за температури +60–70 °С (шматки м'яса мають бути покриті водою), додають спеції, сіль, тушкують у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 2,5–3 год до готовності, тобто до досягнення у товщі температури +70–72 °С. Перед подачею шматки м'яса розбирають на волокна щипцями або виделкою для м'яса. Подають, викладаючи гіркою волокна м'яса, підливають рідиною, в якій готувалося м'ясо.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Під час відпускання рекомендується підливати рідиною, в якій запікалося м'ясо. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** волокна свинини, викладені гіркою, підлиті рідиною.**Колір:** світло-сіра.**Смак і запах:** виражена м'ясна, з легким ароматом спецій.**Консистенція:** шматочки м'яса соковиті, м'які, ніжні.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	11,26	16,76	0,07	184
70	15,76	23,47	0,10	258
85	19,14	28,50	0,12	313

Технологічна карта № 8.17**ШНІЦЕЛЬ
ЗІ СВИНИНИ****Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів****Походження: німецька кухня** 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина (варейка, ластоплегова частина) охолоджена	1250	1150	76	70	109	100	130	120

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	70	70	4,3	4,3	6	6	7,3	7,3
3	Базилік сушений мелений	6	6	0,34	0,34	0,5	0,5	0,6	0,6
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,26	0,26	0,3	0,3
5	Олія	35	35	2	2	3	3	3,6	3,6
Вихід готової страви, г		1000		61		87		104	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, панірують у суміші солі, прянощів і борошна. Пасерують з олією впродовж 4–5 хв до золотистості. На деко, змащене олією, викладають шніцелі, доводять до готовності у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» протягом 5–7 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки м'яса в паніруванні, паніровка не відстала, не розтріскана, не волога.

Колір: м'ясо — сіре, панірування — золотавого кольору.

Смак і запах: м'ясний, в міру солоний.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, ніжне, шматочки зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
61	11,74	17,45	2,66	214
87	16,74	24,89	3,80	305
104	20,02	29,75	4,54	365

Технологічна карта № 8.18



М'ЯСНА ЗАПІКАНКА

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Яловичина (котлетне м'ясо) охолоджена	1000	800	90	72	125	100	150	120
	або телятина (котлетне м'ясо) охолоджена	1096	800	99	72	137	100	164	120
	або свинина (котлетне м'ясо) охолоджена	889	800	80	72	111	100	133	120
2	Сухарі панірувальні пшеничні (ЗП, І)	45	45	4	4	6	6	7	7
3	Цибуля ріпчаста	78	65	7	6	10	8	12	10
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	4/5 шт.	18	5/8 шт.	25	3/4 шт.	30
5	Сметана (МП, ІІ)	200	200	18	18	25	25	30	30
6	Сир твердий (МП, ІІ)	108	100	9,7	9	13,4	12,5	16,1	15
7	Мускатний горіх мелений	0,2	0,2	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,45	0,45
9	Олія	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		90		125		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею, додають панірувальні сухарі, четверту частину норми підготовлених яєць, половину норми солі, спеції, добре перемішують і вибивають.

Яйця збивають з половиною норми сметани і рештою солі.

У форму для запікання, змащену олією, викладають рівномірно фарш, покриваючи дно шаром завтовшки 3–4 см і стінки форми шаром завтовшки 1–1,5 см, змащують всередині фаршеву масу рештою сметани, викладають половину натертого сиру, заливають яєчно-сметанною сумішшю, покривають рештою сиру і запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Готовий м'ясний пиріг нарізають на порційні шматки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — світла або темно-сіра, начинка — кремового кольору, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: у міру солоня, з ароматом спецій.

Консистенція: соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**М'ясна запіканка з яловичини**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	18,74	19,88	4,39	271
125	26,03	27,61	6,10	376
150	31,24	33,13	7,32	451

М'ясна запіканка з телятини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	19,54	9,80	4,39	181
125	27,13	13,61	6,10	251
150	32,56	16,33	7,32	301

М'ясна запіканка зі свинини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	15,65	32,33	4,39	299
125	21,73	44,91	6,10	415
150	26,08	53,89	7,32	498

Технологічна карта № 8.19**ЗАВИВАНЦІ М'ЯСНІ ЗІ ШПИНАТОМ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина (товстий, тонкий край) охолоджена	1435	1220	82	70	118	100	141	120
	або телятина (довавкова частина) охолоджена	1403	1220	80	70	115	100	137	120

2	Огірки квашені	180	160	10	9	15	13	18	16
3	Шпінат свіжоморожений	149	85*	9	5	12	7	15	8
	Маса пачники	-	245	-	14	-	20	-	24
	Маса пашівфабрикага	-	1465	-	84	-	120	-	144
4	Олія	20	20	1,1	1,1	1,6	1,6	2,0	2,0
	Вихід готової страви, г		1000		57		82		98

* — маса розмороженого відтиснутого від рідини шпинату
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясну м'якоть, зачищену від грубих сухожилів, плівок, нарізають на шматочки масою 100 г і завтовшки 1–1,5 см кожен, відбивають до товщини 0,5 см, краї повинні бути стоншені для кращого загортання кручеників. На підготовлені шматочки м'яса викладають посолену суміш підготовлених однорідно подрібнених огірків до товщини 0,1–0,2 см і подрібненого на 2–3 частини розмороженого шпинату, скручують рулетиком, пасерують з олією швом донизу з кожної сторони по 4 хв. Крученики перекладають на деко і запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» протягом 20–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають цілком. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин, поверхня — рум'яна.

Колір: на розрізі м'ясо — коричневе.

Смак і запах: у міру солоні, притаманні компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Характеристика готової страви

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
57	14,84	3,13	0,38	90
82	19,79	4,17	0,50	121
98	24,74	5,22	0,63	151

Завиванці з телятини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
57	12,02	2,70	0,36	78
82	17,29	3,88	0,51	112
98	20,66	4,63	0,61	133

Технологічна карта № 8.20



ЯЛОВИЧИНА, ТУШКОВАНА В БЕШАМЕЛІ (БЕЗЛАКТОЗНА, БЕЗГЛЮТЕНОВА)

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина (бічний і зовнішній шматки таюстеплової частини) охолоджена	1006	855	80	68	116	98	141	120
2	Олія	30	30	2,4	2,4	3,5	3,5	4,2	4,2
3	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, Г, ЗП)	444	444	36	36	51	51	62	62
	або бешамель безлактозний ТК № 11.11 (МП, Л, ЗП)	444	444	36	36	51	51	62	62
	або бешамель безлактозний (безглютеновий) ТК № 11.12 (МП, ЗП)	444	444	36	36	51	51	62	62
4	Вола пиття	89	89	7	7	10	10	12	12
5	Перець духмянний горошком	0,3	0,3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
6	Лавровий лист	0,2	0,2	0,02	0,02	0,023	0,023	0,03	0,03
	Маса тушкованої свинини	-	556	-	44	-	64	-	78
	Маса упареного соусу	-	444	-	36	-	51	-	62
7	Сіль	2,5	2,5	0,2	0,2	0,3	0,3	0,35	0,35
Вихід готової страви, г		1000		80		115		140	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком з ребром завтовшки 3–4 см масою 30–40 г, солять, пасерують з олією впродовж 10–12 хв.

Підготовлене м'ясо перекладають до форми для запікання, заливають сумішню соусу із водою (18–20 % води для упарювання соусу), додають спеції, тушкують у розігрітій духовій шафі до температури +180 °С у два етапи: під фольгою або під кришкою і без неї впродовж 50–70 хв до готовності тушкують у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара».

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса і підливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, залиті соусом, соус — не розшарований.

Колір: соус — кремовий, м'ясо — коричневе.

Смак і запах: з ароматом спецій.

Консистенція: соковита, м'яка, шматочки м'яса зберігають форму, соус — напіврідкий, однорідний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	17,81	19,51	11,49	293
115	25,60	28,04	16,52	421
140	31,17	34,14	20,11	513

Технологічна карта № 8.21**МАКЕНДЧИЗ З ЯЛОВИЧИНОЮ І ТОМАТАМИ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Яловичина великими шматками охолоджена	467	420	82,3	74	117,8	106	140,1	126		
	Маса м'ясного фаршу	-	400	-	70	-	100	-	120		
2	Сир твердий (МП, Л)	54	50	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15		
3	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)	-	300	-	52,5	-	75	-	90		
4	Томати теплично-парникові свіжі	143	140	25	24,5	35,7	35	42,9	42		
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	<i>165</i>	<i>140</i>	<i>28,8</i>	<i>24,5</i>	<i>41,2</i>	<i>35</i>	<i>49,5</i>	<i>42</i>		
5	Макаронні вироби (Г)	140	140	24,5	24,5	35	35	42	42		
	Маса відварених макаронних виробів	-	400	-	70	-	100	-	120		
6	Олія	5	5	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5		
7	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9		
8	Вода питна	840	840	147	147	210	210	252	252		
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300			

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Підготовлені томати нарізають кільцями. Окремо готують бешамель.

До м'ясного фаршу додають, попередньо відварені до напівготовності, макаронні вироби, сіль, 1/2 порції натертого сиру, все ретельно перемішують. На змащену олією форму викладають яловичий фарш з макаронними виробами зверху викладають нарізані томати, заливають бешамеллю (консистенція рідкої сметани), посипають рештою норми натертого сиру, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–40 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страву нарізана на порційні шматки, має рівномірну золотаву скоринку.

Колір: фарш — сірого кольору, макаронні вироби — кремового.

Смак і запах: ніжний, властивий складовим страви.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводид, г	Енергетична цінність, ккал
175	22,87	8,07	21,78	253
250	32,67	11,52	31,11	361
300	39,20	13,83	37,33	434

Технологічна карта № 8.22



МАКАРОННА ЗАПІКАНКА З ФАРШЕМ ТА ТОМАТАМИ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	584	525	82,3	74	117,8	106	140,1	126
	Маса м'ясного фаршу	-	500	-	70	-	100	-	120
2	Макаронні вироби (Г)	175	175	24,5	24,5	35	35	42	42
3	Вода питна	1050	1050	147	147	210	210	252	252
	Маса відварених макаронних виробів	-	500	-	70	-	100	-	120
4	Сир твердий (МП, Л)	54	50	7,6	7	10,6	9,8	12,9	12
5	Яйця (Я)	2 шт.	80	2/7 шт.	11,2	2/5 шт.	15,7	1/2 шт.	19,2

6	Томати теплично-парникові свіжі	163	160	22,8	22,4	31,9	31,3	39,1	38,4
	<i>або томати ґрунтової свіжості</i>	188	160	26,3	22,4	36,8	31,3	45,1	38,4
7	Олія	10	10	1,4	1,4	1,9	1,9	2,4	2,4
8	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		140		196		240	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Підготовлені томати нарізають середнім кубиком та пасерують, додають фарш та пасерують впродовж 5–7 хв. Макаронні вироби варять відкидним способом до напівготовності у підсоленій воді. Готові макаронні вироби охолоджують, з'єднують з попередньо обробленими яйцями.

1/2 частини готових макаронних виробів викладають шаром на змащене олією деко, далі викладають м'ясний фарш і залишок макаронних виробів, зверху посипають тертим сиром. Запікають у розігрітій до температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 15–20 хв до досягнення температури $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині фаршевої маси. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури $+190\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва нарізана на порційні шматки, має рівномірну золотаву скоринку.

Колір: фарш — сірого кольору, макаронні вироби — кремового.

Смак і запах: ніжний, властивий складовим страви.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	21,97	7,05	17,52	223
196	30,75	9,86	24,52	312
240	37,66	12,08	30,03	382

Технологічна карта № 8.23

ЗАПІКАНКА З ВЕРМІШЕЛЮ,
МІТБОЛАМИ І СИРОМКатегорія: страви з м'яса і м'ясних
продуктівПоходження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	500	450	82,3	74	117,8	106	140,1	126
	Маса м'ясного фаршу	-	430	-	70	-	100	-	120
2	Макаронні вироби (Г)	150	150	24,5	24,5	35	35	42	42
3	Вода питва	900	900	147	147	210	210	252	252
	Маса відварених макаронних виробів	-	430	-	70	-	100	-	120
4	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, Г, ЗП)	-	380	-	62	-	88	-	106
5	Сир твердий (МП,Л)	57	53	9,3	8,7	13,4	12,4	15,9	14,8
6	Олія	10	10	1,6	1,6	2,4	2,4	2,8	2,8
7	Фенхель насіння	1	1	0,16	0,16	0,2	0,2	0,28	0,28
8	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		164		235		280	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази, додають фенхель, сіль, ретельно перемішують та формують кульки масою 30 г. Макаронні вироби варять відкидним способом до напівготовності у підсоленій воді. Окремо готують бешамель за однією із трьох рецептур.

На змащене олією деко викладають відварені макаронні вироби, зверху викладають митболи, заливають бешамеллю (консистенції рідкої сметани), посипають тертим сиром, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–40 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури +160 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 30–35 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: мітболи на подушці з макаронних виробів в соусі зі скоринкою з сиру.

Колір: сіра.

Смак і запах: в міру солена; характерний для складників страви.

Консистенція: м'яка, ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
164	22,91	9,10	21,43	261
235	32,82	13,03	30,70	374
280	39,11	15,53	36,58	446

Технологічна карта № 8.24**ЕНЧИЛАДАС З
ЯЛОВИЧНИ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: мексиканська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	500	450	82,3	74	117,8	106	140,1	126
	Маса м'ясного фаршу	-	430	-	70	-	100	-	120
2	Цибуля ріпчаста	143	120	23,5	19,7	33,6	28,2	40	33,6
3	Перець солодкий свіжий	274	205	44,9	33,6	64,3	48,2	76,7	57,5
4	Олія	20	20	3,3	3,3	4,7	4,7	5,6	5,6
	Маса пасерованих овочів	-	220	-	36	-	52	-	61
5	Крупа кукурудзяна (ЗП)	180	180	29,6	29,6	42,4	42,4	50,4	50,4
6	Вода питна	432	432	71	71	102	102	121	121
	Маса відвареної крупи	-	540	-	89	-	127	-	151
7	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/6 шт.	6,5	2/6 шт.	9,4	2/7 шт.	11,2
8	Часник сушений мелений	1	1	0,16	0,16	0,24	0,24	0,28	0,28
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
	Вихід готової страви, г	1000		164		235		280	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

ЗП — злакові продукти



Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Цибулю ріпчасту очищують, миють, нарізають дрібним кубиком, обсмажують на олії до прозорості, додають солодкий перець, нарізаний кубиком, пасерують впродовж 2–3 хв. До пасерованих овочів додають яловичий фарш, спеції, сіль, пасерують при постійному помішуванні впродовж 7–10 хв. Крупу кукурудзяну промивають, відварюють до готовності, охолоджують до температури +45–50 °С, додають попередньо оброблені яйця, ретельно перемішують.

На змащене олією деко викладають пасеровані з м'ясним фаршем овочі, зверху викладають кукурудзяну кашу, запікають у розігрітій до температури +190 °С духовій шафі впродовж 25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва нарізана на порційні шматки, каша покриває м'ясний фарш рівним шаром.

Колір: насичено-жовтій, м'ясо — сіре.

Смак і запах: ніжні, в міру солоні, властивий кукурудзяній каші з яловичиною.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
164	19,01	6,32	25,65	234
235	27,23	9,05	36,75	335
280	32,45	10,79	43,79	400

Технологічна карта № 8.25



МЕКСИКАНСЬКА ЗАПКАНКА

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів






Походження: мексиканська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	590	502	83	70	118	100	142	120
	Маса м'ясного фаршу	-	478	-	67	-	96	-	115
2	Цибуля ріпчаста	83	70	12	10	17	14	20	17

3	Овочева суміш «Мексиканська» (суміш перцю солодкого, моркви, квасолі стручкової, горошку зеленого і кукурудзи цукрової в зернах у заявлених виробником співвідношеннях)	402	350	56	49	80	70	97	84
4	Олія для пасерування	15	15	2,1	2,1	3,0	3,0	4	4
5	Сметана (МП, Л)	50	50	7	7	10	10	12	12
6	Томатна паста	15	15	2	2	3	3	4	4
7	Коріандр мелений	0,6	0,6	0,08	0,08	0,12	0,12	0,14	0,14
8	Паприка солодка мелена	0,7	0,7	0,10	0,10	0,14	0,14	0,17	0,17
9	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
10	Яйця (Я)	2½ шт.	100	2½ шт.	16	5/9 шт.	22	2/3 шт.	27
11	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	20	20	3	3	4	4	5	5
12	Сир твердий (МП, Л)	67	62	9,3	8,7	13,3	12,4	16	15
13	Олія для змащування форми	5	5	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
	Маса напівфабрикату	-	1133	-	159	-	227	-	272
	Вихід готової страви, г	1000		140		200		240	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищену цибулю, нарізану дрібним кубиком, пасерують з олією до прозорості, додають м'ясний фарш, прянощі, пасерують разом при постійному помішуванні до посвітління фаршу, додають овочеву суміш, не розморожуючи, та пасерують разом без накриття кришкою на середньому вогні з помішуванням ще 3–5 хв.

Сметану змішують з томатною пастою, сіллю, додають до м'ясо-овочевої суміші, перемішують (за потреби додають кип'ячену воду), тушкують під кришкою впродовж 7–10 хв. Перед подальшим використанням охолоджують до температури +60 °С.

Оброблені яйця злегка збивають, з'єднують з борошном, 1/2 обсягу сиру натертого, змішати з борошном. М'ясо-овочеву суміш з'єднують з яечною заливкою, перемішують, перекладають у форму для запікання, змащену олією, посипають поверхню рештою натертого сиру, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 17–20 хв, тобто до досягнення у товщі запіканки температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура подачі — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** страва нарізана на порційні шматки.**Колір:** різнобарвна; колір притаманний компонентам страви.**Смак і запах:** ніжна, пряна, насичена м'ясна.**Консистенція:** м'яка, соковита, пружна.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	19,78	19,38	11,56	301
200	28,25	27,68	16,52	430
240	33,90	33,22	19,82	517

**Технологічна карта № 8.26****ЧАШУШУЛІ****Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів**Походження:** грузинська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	667	600	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Цибуля ріпчаста	262	220	30,4	25,5	43,5	36,5	52,4	44
3	Перець солодкий свіжий	400	300	46,7	35	66,7	50	80	60
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	53	50	6,2	5,8	8,8	8,3	10,6	10
5	Олія	10	10	1,2	1,2	1,7	1,7	2	2
6	Томатна паста	20	20	2,3	2,3	3,3	3,3	4	4
7	Часник сушений мелений	1	1	0,1	0,1	0,16	0,16	0,2	0,2
8	Коріандр мелений	1	1	0,1	0,1	0,16	0,16	0,2	0,2
9	Хмелі-сунелі	1	1	0,1	0,1	0,16	0,16	0,2	0,2
10	Сіль	3	3	0,35	0,35	0,5	0,5	0,6	0,6
11	Вода питна	350	350	41	41	58	58	70	70
Вихід готової страви, г		1000		116		166		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Охолоджену м'ясу м'якоть зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 30–40 г, обсмажують на розігрітій пателі за температури +150–160 °С з олією до золотистості (10–12 хв). Цибулю очищають, нарізають дрібним кубиком, обсмажують на олії до прозорості, додають перець солодкий, нарізаний кубиком розмірами 1,5×1,5 см. До обсмажених овочів додають обсмажене м'ясо, подрібнені підсушені горіхи, спеції та обсмажують 5–7 хв.

Овочі з м'ясом викладають в деко для запікання, заливають розведеною в невеликій кількості води томатною пастою та тушкують в розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 25–30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, разом з соусом в якому тушувалась страв. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо з овочами гіркою викладено на тарілці.

Колір: відповідає компонентам страви.

Смак і запах: ніжне, пряне; властивий компонентам страви.

Консистенція: соковите, пружне.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
116	16,04	6,69	6,37	148
166	22,95	9,57	9,11	212
200	27,65	11,53	10,98	255

Технологічна карта № 8.27



ЧАНАХІ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: грузинська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	488	439	77,8	70	111,1	100	133,3	120
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	667	500	106	79,5	152	114	182	136,5
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	715	500	113,6	79,5	163	114	195,1	136,5
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	770	500	122,4	79,5	175,5	114	210,2	136,5
	або картопля свіжа з 01.03	834	500	132,6	79,5	190,1	114	227,6	136,5
3	Цибуля ріпчаста	119	100	18,9	15,9	27,1	22,8	32,5	27,3

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

4	Баклажани свіжі	200	190	31,8	30,2	45,6	43,3	54,6	51,9
5	Морква свіжа до 01.01	92	73,5	14,6	11,7	20,9	16,7	25,1	20
	або морква свіжа з 01.01	98	73,5	15,6	11,7	22,3	16,7	26,7	20
6	Олія	20	20	3,2	3,2	4,5	4,5	5,5	5,5
7	Часник сушений дрібно	2	2	0,32	0,32	0,45	0,45	0,5	0,5
8	Коріандр мелений	2	2	0,32	0,32	0,45	0,45	0,5	0,5
9	Хмелі-сунелі	2	2	0,32	0,32	0,45	0,45	0,5	0,5
10	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
11	Вода питна для тушкування	220	220	35	35	50	50	60	60
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	220	220	35	35	50	50	60	60
Маса тушкованого м'яса		-	276	-	44	-	63	-	76
Маса гарніру з овочами		-	724	-	115	-	165	-	197
Маса готової картоплі в гарнірі		-	485	-	77	-	111	-	132
Вихід готової страви, г		1000		159		228		273	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Баклажани миють, видаляють плодоніжку, нарізають середнім кубиком, солять і залишають на 30 хв для видалення з них гіркоти, потім ретельно миють. Охолоджену м'ясну м'якоть зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 30–40 г.

Картоплю після механічної кулінарної обробки нарізають середнім кубиком, моркву — кубиком розміром 1×1 см, цибулю ріпчасту — дрібним кубиком. Посуд для запікання змазують олією та викладають продукти шарами: шар м'яса, картоплю, баклажани, моркву та цибулю. Кожен шар посипають сіллю та спеціями. Страву заливають водою або відваром овочевим та тушкують в попередньо розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 60–90 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 60–90 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно, разом з соусом в якому тушувалась страву. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо з овочами викладене гіркою, підлите рідиною, що виділилась під час тушкування.

Колір: відповідає компонентам страви.

Смак і запах: ніжне, пряне; властивий компонентам страви.

Консистенція: м'яке, соковите.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
159	16,67	5,45	18,61	187
228	23,90	7,81	26,68	268
273	28,62	9,35	31,95	321

Технологічна карта № 8.28

СІЧЕНИКИ
ЗІ СВИНИНИ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1483	1408	74	70	104	99	126	120
	Маса м'ясного фаршу	-	1338	-	67	-	94	-	114
2	Молоко (МП, Л)	123	100	6	5	9	7	10	9
3	Чебрець, сушений мелений	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,34	0,34
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,21	0,21	0,26	0,26
	Маса напівфабрикату	-	1438	-	72	-	101	-	122
5	Олія	10	10	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		1000		50		70		85	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. До м'ясного фаршу додають молоко, сіль і прянощі, ретельно вимішують масу, вибивають при формуванні січеників. На змащене олією деко викладають сформовані січеники на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до досягнення температури $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у рідині, що виділилась при запіканні. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.




Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки з ніжною поверхнею.**Колір:** сірого кольору.**Смак і запах:** ніжні, пряні.**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	10,72	15,04	0,52	179
70	15,01	21,05	0,73	250
85	18,23	25,56	0,88	304

**Технологічна карта № 8.29****ГРЕЧАНИКИ
ЗІ СВИНИНИ****Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів**Походження:** українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	494	469	74	70	106	101	126	120
	Маса м'ясного фаршу	-	446	-	67	-	96	-	114
2	Крупа гречана (ЗП)	175	175	26	26	38	38	45	45
3	Вода питна	370	370	55	55	79	79	94	94
	Маса каші	-	401	-	60	-	86	-	102
4	Яйця (Я)	1¼ шт.	70	½ шт.	11	2/5 шт.	15	½ шт.	18
5	Крупа манна (ЗП, Г)	75	75	11	11	16	16	19	19
6	Часник сушений мелений	5	5	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,3
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
8	Олія	20	20	3	3	4	4	5	5
	Маса напівфабрикату	-	1020	-	153	-	219	-	260
9	Томатна паста	30	30	5	5	6	6	8	8
10	Вода питна	600	600	90	90	129	129	153	153
11	Олія	5	5	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,3
	Вихід готової страви, г	1000		150		215		255	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:
 Г — глютен
  ЗП — злакові продукти
  Я — яйця..

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену для варіння гречану крупу всипають в киплячу воду, при цьому видаляють пусто-тілі зерна, що спливли. Кашу варять до напівготовності, помішуючи. Рідину, що залишилась після відварювання зливають.

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. До м'ясного фаршу додають відварену гречану кашу, підго-товлені яйця, крупу манну, олію, сіль і прянощі, ретельно вимішують масу, формують гречаники. На змащене олією деко викладають сформовані гречаники, заливають розведеною водою томат-ною пастою, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у томатній заливці, в якій запікалися гречаники. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно без підливання заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані овальної форми вироби, без щільної скоринки, з легкою золотавістю на поверхні.

Колір: сіро-коричневого кольору, заливка — червона.

Смак і запах: виражені гречані, з легкою кислинкою.

Консистенція: м'які, соковиті, пружні..

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	16,72	19,70	25,21	351
215	23,96	28,24	36,13	504
255	28,42	33,49	42,85	597



Технологічна карта № 8.30

СІЧЕНИКИ З ЯБЛУКОМ ТА ІМБИРОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Свинина великими шматками охолоджена	1402	1332	77	73	105	100	126	120
	Маса м'ясного фаршу	-	1265	-	70	-	95	-	114
2	Яблука свіжі	346	280	19	15	26	21	31	25

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

3	Імбир сушений мелений	3	3	0,17	0,17	0,23	0,23	0,3	0,3
4	Сіль	3	3	0,17	0,17	0,23	0,23	0,3	0,3
	Маса напівфабрикату	-	1551	-	85	-	116	-	140
5	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		1000		55		75		90	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. До м'ясного фаршу додають очищені натерті на крупнофракційну тертку яблука, сіль і спеції, ретельно вимішують масу, вибивають при формуванні січеників. На змащене олією деко викладають сформовані січеники, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до досягнення температури $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у рідині, що виділилась при запіканні.
Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки з ніжною поверхнею.

Колір: сірого кольору.

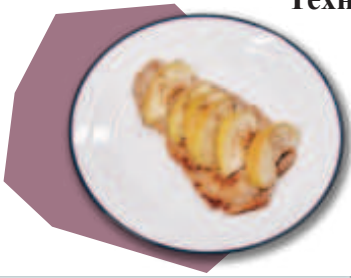
Смак і запах: ніжні, з легкою пікантністю.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
55	11,19	15,71	1,60	191
75	15,26	21,42	2,18	260
90	18,32	25,71	2,62	312

Технологічна карта № 8.31



ВІДБИВНІ З ЯБЛУКОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	815	750	76	70	108	100	130	120
2	Яблука свіжі	670	590	62	55	89	78	107	94
3	Коріандр мелений	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Олія	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		93		133		160	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, додають сіль, віялом викладають підготовлені яблука без сім'яної коробки зі шкіркою, нарізані часточками завтовшки 1–1,5 см масою 6–8 г/шт., зверху посипають прянощами. На деко, змащене олією, викладають відбивні на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

30 хв з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки м'яса вкриті яблуками.

Колір: м'ясо — сіре, яблука — білі з коричневим, без скоринки, припорошені коріандром.

Смак і запах: м'ясні, солодкуваті.

Консистенція: м'ясо та яблука — соковиті, м'які, ніжні, шматочки зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
93	11,38	16,28	5,71	212
133	16,27	23,29	8,16	304
160	19,58	28,02	9,82	365



Технологічна карта № 8.32

ВІДБИВНІ З ПОМІДОРАМИ
І СИРОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	897	826	76	70	109	100	130	120
2	Помідори свіжі	416	395	35	34	50	48	60	57
3	Сир твердий (МП, Л)	237	220	20	19	29	27	34	32
4	Коріандр мелений	5	5	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
5	Середземноморські трави	5	5	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Олія	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		85		121		145	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти
  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, додають сіль, посипають коріандром, викладають віялом підготовлені нарізані помідори кільцями або півкільцями завтовшки 0,2–0,3 см, посипають травами і сиром твердим, натертим на крупнофракційну тертку. На деко, змащене олією, викладають відбивні, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки м'яса вкриті помідорами під скоринкою сиру.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: м'ясні, з кислинкою.

Консистенція: м'ясо і помідори — соковиті, м'які, ніжні, шматочки зберігають форму, золотава скоринка розплавленого сиру.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	15,90	21,61	1,55	263
121	22,63	30,76	2,20	375
145	27,12	36,86	2,64	449

**Технологічна карта № 8.33****МІТБОЛИ З КУКУРУДЗОЮ
В БЕШАМЕЛІ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: нордична кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	674	573	81	69	118	100	141	120
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	603	573	72	69	105	100	127	120
	Маса м'ясного фаршу	-	544	-	65	-	95	-	114
2	Цибуля ріпчаста	137	115	16	14	24	20	29	24
3	Кукурудза свіжоморожена	91	90	11	11	16	16	19	19
4	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)	380	380	46	46	67	67	80	80
5	Коріандр мелений	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
6	Часник сушений мелений	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Олія	10	10	1,2	1,2	1,8	1,8	2,1	2,1
Вихід готової страви, г		1000		120		175		210	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Підготовлену очищену цибулю ріпчасту січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см. Кукурудзу свіжоморожену бланшують (ошпарюють окропом). Окремо готують бешамель.

До м'ясного фаршу додають кукурудзу, цибулю січену, спеції, сіль, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 15–20 г/шт., заливають бешамеллю з консистенцією рідкої сметани, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до готовності, до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у соусі, в якому запікалися мідболи.

Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, підливаючи соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані кульки, без скоринки з ніжною поверхнею.

Колір: сірі з кольоровими вкрапленнями овочів, без скоринки; підлива — біла.

Смак і запах: вершкові, пряні

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Мідболи з яловичини з кукурудзою та бешамеллю

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	14,26	13,82	6,04	206
175	20,80	20,15	8,81	300
210	24,96	24,18	10,57	360

Мідболи зі свинини з кукурудзою та бешамеллю

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	12,56	17,54	6,04	231
175	18,32	25,58	8,81	337
210	21,99	30,69	10,57	405

Технологічна карта № 8.34



РУЛЕТ З ЯЙЦЕМ І СВИНИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	449	426	74	70	105	100	126	119
	Маса м'ясного фаршу	-	405	-	67	-	95	-	113
2	Крупа рисова (ЗП)	50	50	8	8	12	12	14	14
3	Вода питна	105	105	17	17	25	25	29	29
	Маса каші відвареної	-	140	-	23	-	33	-	39
4	Цибуля ріпчаста	140	118	23	19	33	28	39	33
5	Морква свіжа до 01.01	106	85	18	14	25	20	30	24
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	113	85	19	14	27	20	32	24
6	Яйця (Я)	8 шт.	320	1 1/3 шт.	53	1 7/8 шт.	75	2 1/4 шт.	90
7	Паприка солодка мелена	5	5	0,8	0,8	1,2	1,2	1,4	1,4
8	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
9	Олія	7	7	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
Вихід готової страви, г		1000		165		235		280	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою за температури $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$, потім гарячою водою за температури $+55-60\text{ }^{\circ}\text{C}$ та закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 10 хв, після чого воду зливають.

Підготовлені яйця (4/5 загального обсягу) закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять в мішечок протягом 5–7 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду ($+15-17\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилів подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Очищені цибулю та моркву пропускають через м'ясорубку 1 раз. До м'ясного фаршу додають перемелені овочі, рисову кашу, сіль, спеції, 1/5 частину яєць, вимішують масу і вибивають, викладають масу на харчову плівку завтовшки до 2 см, на фарш в один ряд викладають охолоджені очищені яйця, скручують рулет з допомогою харчової плівки і перекладають рулет на змащене олією деко, у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Готові яйця всередині рулету повинні мати в міру щільний білок і жовток.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Рулет нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби округлої форми, щільні, не розтріскані, товщина фаршевої маси — рівномірна.

Колір: сіро-коричневий з кольоровими вкрапленнями овочів, яйця — не переварені, жовтого кольору, без синюшності.

Смак і запах: з легкою пікантністю.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
165	18,43	21,82	9,37	305
235	26,25	31,08	13,35	434
280	31,27	37,03	15,90	518

Технологічна карта № 8.35



МІТБОЛИ З ТВЕРДИМ СИРОМ І СВИНИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: нордична кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1237	1175	74	70	105	100	124	117
	Маса м'ясного фаршу	-	1116	-	67	-	95	-	112
2	Цибуля ріпчаста	107	90	6	5	9	8	11	9
3	Морква свіжа до 01.01	113	90	7	5	10	8	11	9
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	<i>120</i>	<i>90</i>	<i>7</i>	<i>5</i>	<i>10</i>	<i>8</i>	<i>12</i>	<i>9</i>
4	Сир твердий (МП, Л)	118	110	7	7	10	9	12	11
5	Часник сушений мелений	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
6	Перець чорний мелений	3	3	0,2	0,2	0,26	0,26	0,3	0,3
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,26	0,26	0,3	0,3
8	Олія	10	10	0,6	0,6	0,9	0,9	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		60		85		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Очищену цибулю ріпчасту січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см. Підготовлену очищену моркву і сир твердий натирають на крупнофракційну тертку.

До м'ясного фаршу додають натерті овочі і сир, сіль, спеції, ретельно вимішують масу, злегка вибивають. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °C у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв до готовності, до досягнення температури +80–85 °C всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у рідині, що виділилась при запіканні. Температура зберігання — +65–75 °C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані кульки, з легкою золотавою скоринкою.

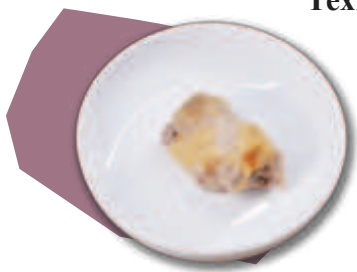
Колір: сірі з кольоровими вкрапленнями овочів, скоринка — золотава.

Смак і запах: з вираженим смаком і ароматом овочів, з легкою пікантністю.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	12,38	17,05	0,98	205
85	17,53	24,15	1,39	291
100	20,63	28,42	1,64	342

Технологічна карта № 8.36**КРУЧЕНИКИ З ЧОРНОСЛИВОМ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1053	1000	74	70	105	100	126	120

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

2	Чорнослив без кісточки	61	60	4,3	4,2	6,1	6,0	7,3	7,2
3	Яблука свіжі	227	200	16	14	23	20	27	24
4	Ядра насіння гарбузового	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
5	Орегано сушене мелений	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
6	Цибуля зелена сушена	5	5	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
	Маса начинки	-	279	-	20	-	28	-	34
7	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)	150	150	11	11	15	15	18	18
8	Олія	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
9	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Вихід готової страви, г	1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясу м'якоть, зачищену від грубих сухожилів, плівок, нарізають на шматочки масою 80 г і товщиною 1–1,5 см кожен, відбивають до товщини 0,5 см. На підготовлені шматочки м'яса викладають суміш підготовлених однорідно подрібнених чорносливу, насіння, натертих на крупнофракційну тертку яблук, солять, додають прянощі, скручують рулетиком, щільно викладають на змащене олією деко, додатково змащують поверхню кручеників соусом, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» впродовж 50–60 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі м'ясо — світло-коричневе, колір начинки — притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з легкою солодкістю, притаманні компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	11,99	16,75	5,47	220
100	17,13	23,93	7,81	314
120	20,56	28,71	9,38	377

Технологічна карта № 8.37



БУЖЕНИНА ЗІ СВИНИНИ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1758	1670	73,7	70	105,3	100	126,4	120
2	Часник сушений мелений	4	4	0,17	0,17	0,24	0,24	0,28	0,28
3	Сіль	3	3	0,13	0,13	0,18	0,18	0,2	0,2
4	Вода питна	4300	4300	180	180	258	258	310	310
Вихід готової страви, г		1000		42		60		72	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Охолоджену м'ясу м'якоть зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками довільних розмірів та відповідною масою, заливають окропом, додають сіль та відварюють 30-40 хв. Відварене м'ясо натирають сушеним часником, викладають на деко та запікають у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Смаження зі скоринкою» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Під час відпускання рекомендується підливати рідиною, в якій запікалося м'ясо. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки запеченої свинини рівномірно пропечені, з рум'яною скоринкою на поверхні.

Колір: світло-сіра.

Смак і запах: виражена м'ясна, з легким ароматом часнику.

Консистенція: шматочки м'яса соковиті, м'які, ніжні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
42	10,52	19,04	0,11	214
60	15,02	27,19	0,15	306
72	18,03	32,63	0,18	367

Технологічна карта № 8.38

ВІДБИВНІ, ЗАПЕЧЕНІ
З БЕШАМЕЛЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1141	1050	76	70	108	100	130	120
2	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)	537	510	36	34	51	48	61	58
3	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
4	Олія	10	10	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
Вихід готової страви, г		1000		67		95		114	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують бешамель згідно з ТК № 11.10.

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, додають сіль, змащують соусом. На деко, змащене олією, викладають відбивні на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °C у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності, до досягнення температури +85–90 °C в товщі м'ясних шматочків.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки м'яса вкриті соусом.

Колір: м'ясо — сіре, соус — білий, місцями з золотавою скоринкою.

Смак і запах: м'ясні, вершкові.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки зберігають форму, соус — однорідний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
67	12,48	17,45	2,76	216
95	17,69	24,74	3,92	307
114	21,23	29,68	4,70	368



Технологічна карта № 8.39

**СВИННІ ШАШЛИЧКИ
НА ШПАЖЦІ****Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів****Походження: світова кухня** 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1848	1700	76	70	109	100	131	121
2	Паприка солодка мелена	15	15	0,6	0,6	0,9	0,9	1,1	1,1
3	Сіль	2	2	0,08	0,08	0,12	0,12	0,14	0,14
4	Олія	10	10	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		41		59		71	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 30–40 г з ребром завтовшки 3–4 см, додають сіль і прянощі, ретельно перемішують, нанизують на дерев'яні шпажки, змочені водою питною. На деко, змащене олією, викладають шматочки м'яса на шпажках, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 50–60 хв до готовності, до досягнення температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ в товщі м'ясних шматочків.

Термін придатності до споживання та умови зберігання30 хв з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.**Спосіб реалізації (подання) споживачу**Подають порційно на шпажках. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.**Характеристика готової страви****Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса на шпажках.**Колір:** на зрізі — сірі, ззовні — червоні з золотавою скоринкою.**Смак і запах:** м'ясні, в міру солоні.**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
41	11,15	15,53	0,00	183
59	16,05	22,35	0,00	263
71	19,31	26,90	0,00	317



Технологічна карта № 8.40

БУЖЕНИНА З ГІРЧИЦЕЮ
ТА ОРЕГАНО

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1758	1670	73,7	70	105,3	100	126,4	120
2	Орегано сушений мелений	3	3	0,13	0,13	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	40	40	1,7	1,7	2,4	2,4	2,9	2,9
	або гірчиця суха (порошок) (ГЦ)	9	9	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
4	Часник сушений мелений	3	3	0,13	0,13	0,18	0,18	0,2	0,2
5	Сіль	3	3	0,13	0,13	0,18	0,18	0,2	0,2
6	Вода питна	4300	4300	180	180	258	258	310	310
Вихід готової страви, г		1000		42		60		72	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Охолоджену м'ясну м'якоть зачищають від сухожиль і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками довільних розмірів та відповідною масою, заливають окропом, додають сіль та орегано і відварюють протягом 30–40 хв. Відварене м'ясо натирають сушеним часником та гірчицею (або розведеним кип'яченою водою гірчичним порошком), викладають на деко та запікають у розігрітій до температури $+180-00$ °С духовій шафі впродовж 15–20 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Смаження зі скоринкою» чи за температури $+180$ °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65-75$ °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву порційно. Температура подачі — $+65-75$ °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки свинини рівномірно пропечені, з рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: виражена м'ясна, з легким ароматом та присмаком гірчиці.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
42	10,61	19,27	0,24	220
60	15,15	27,52	0,34	314
72	18,18	33,03	0,41	377

Технологічна карта № 8.41**КЕБАБ
З КОРІАНДРОМ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: турецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина (котлетне м'ясо) охолоджена	1489	1265	82	70	119	101	141	120
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	1332	1265	73	70	107	101	127	120
	Маса м'ясного фаршу	-	1202	-	66	-	96	-	114
2	Цибуля ріпчаста	274	230	15	13	22	18	26	22
3	Імбир сушений мелений	2	2	0,1	0,1	0,16	0,16	0,2	0,2
4	Коріандр мелений	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
5	Фенхель насіння	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Часник сушений мелений	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
7	Вода питна	165	165	9	9	13	13	16	16
8	Сіль	3	3	0,17	0,17	0,24	0,24	0,3	0,3
9	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
	Маса напівфабрикату	-	1625	-	89	-	130	-	154
Вихід готової страви, г		1000		55		80		95	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Підготовлену очищену цибулю ріпчасту січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см.

До м'ясного фаршу додають цибулю, сіль, прянощі і спеції, воду, вимішують масу і вибивають, формують вироби, надаючи форму сигари, масою по 70–80 г/шт., закріплюючи їх на дерев'яних шпалках.

На змащене олією деко викладають напівфабрикати кебабу, змащене олією і запікають в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Кебаби подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби сигарної форми, цільні, не розтріскані.

Колір: сірий або сіро-коричневий.

Смак і запах: пряний, ніжний, м'ясний.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Кебаб з коріандром та яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
55	12,47	11,13	1,24	154
80	18,14	16,18	1,80	224
95	21,55	19,22	2,14	266

Кебаб з коріандром та свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
55	10,75	14,90	1,24	180
80	15,64	21,67	1,80	262
95	18,58	25,73	2,14	311

Технологічна карта № 8.42



КАПАМА

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: болгарська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1075	914	81	69	118	100,5	140	119
	або свинина великими шматками охолоджена	962	914	72	69	106	100,5	125	119
2	Часник сушений мелений	1	1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,17	0,17
	Маса фаршу	-	868	-	65	-	95	-	113
3	Капуста свіжа білоголова	88	70	7	5	10	8	11	9
4	Капуста квашена	129	90	10	7	14	10	17	12
5	Цибуля ріпчаста	155	130	12	10	17	14	20	17
6	Помідори свіжі	121	115	9	9	13	13	16	15
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
8	Олія	10	10	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,3
Вихід готової страви, г		1000		75		110		130	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилів, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази, додають спеції, сіль, ретельно перемішують і вибивають.

Капусту квашену відтискають від рідини, додатково подрібнюють смужки капусти завдовжки 2–3 см. Капусту свіжу підготовлену січуть довжиною смужок 2–3 см. Очищену цибулю нарізають півкільцями. Підготовлені помідори нарізають півкільцями.

На деко, змащене олією, викладають 1/2 маси фаршу рівномірним шаром, зверху рівномірно розподіляють шар капусти квашеної, потім цибулю, зверху капусти свіжої, рівномірно розподіляють нарізані помідори і накривають шаром фаршу. Запікають в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» протягом 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі фаршу температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$. Готовий виріб нарізають на порційні шматки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, рихлий.

Колір: на розрізі м'ясо — світло-коричневе або коричневе, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою, начинка — притаманна овочам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, з ароматом спецій.

Консистенція: соковита, зі скоринкою на поверхні, овочі — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Капама з яловичини**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	12,56	11,19	1,87	157
110	18,42	16,41	2,74	231
130	21,76	19,39	3,24	273

Капама зі свинини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	10,86	14,90	1,87	183
110	15,93	21,85	2,74	268
130	18,83	25,82	3,24	317

Технологічна карта № 8.43**ВІДВАРНА СВИНИНА**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великим шматком охолоджена	1809	1718	74	70	105	100	127	120
2	Орегано сушений мелений	0,4	0,4	0,018	0,018	0,025	0,025	0,030	0,030
3	Сіль	3	3	0,12	0,12	0,17	0,17	0,21	0,21
	Маса відвареного м'яса		1031		42		60		72
	Вихід готової страви, г		1000		41		58		70

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками однорідного розміру, заливають окропом, додають сіль та орегано, відварюють до

готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Варіння» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30–40 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порціонуть, нарізаючи шматочками відповідного розміру. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки, що зберігають форму.

Колір: сіра.

Смак і запах: м'ясна, в міру солена.

Консистенція: соковита, м'яка, ніжна, шматочки зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
41	11,27	15,29	0,00	181
58	15,95	21,63	0,00	256
70	19,24	26,10	0,00	309

Технологічна карта № 8.44



ВІДВАРНА СВИНИНА ЗАПЕЧЕНА

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великим шматком охолоджена	1966	1867	75	71	106	100,8	128	120
	Маса вареного м'яса	-	1148	-	44	-	62	-	75
2	Коріандр мелений	1,3	1,3	0,05	0,05	0,07	0,07	0,09	0,09
3	Сіль	3	3	0,11	0,11	0,16	0,16	0,20	0,20
4	Олія	40	40	1,5	1,5	2,2	2,2	2,6	2,6
	Маса запеченого м'яса	-	1031	-	39	-	56	-	67
Вихід готової страви, г		1000		38		54		65	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожиль і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками довільних розмірів, заливають окропом, відварюють впродовж 30 хв, знімаючи піну.

Відварене м'ясо натирають сумішшю олії, коріандру та солі, викладають на деко та запікають у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Варіння» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30–40 хв, потім режим «М'ясо», «Смаження зі скоринкою» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв чи до досягнення у товщі м'яса температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки м'яса.

Колір: м'ясо — сіре.

Смак і запах: м'ясна, в міру солоний.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, ніжне, шматочки зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
38	11,35	16,92	0,00	196
54	16,13	24,04	0,00	279
65	19,42	28,94	0,00	335

Технологічна карта № 8.45



ШНІЦЕЛЬ У КУКУРУДЗЯНІЙ ПАНІРОВЦІ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ)

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1250	1150	76	70	109	100	130	120
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	70	70	4,3	4,3	6	6	7,3	7,3
3	Базилік сушений мелений	6	6	0,34	0,34	0,5	0,5	0,6	0,6
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,26	0,26	0,3	0,3
5	Олія	35	35	2	2	3	3	3,6	3,6
Вихід готової страви, г		1000		61		87		104	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, панірують у суміші солі, прянощів і борошна. Пасерують з олією впродовж 4–5 хв до золотистості. На деко, змащене олією, викладають шніцелі, доводять до готовності у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» протягом 5–7 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки м'яса в паніруванні, паніровка не відстала, не розтріскана, не волога.

Колір: м'ясо — сіре, панірування — яскравого помаранчево-золотого кольору.

Смак і запах: м'ясний, в міру солоний.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, ніжне, шматочки зберігають форму, панірування — хрустке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
61	11,53	17,48	3,78	215
87	16,45	24,94	5,39	307
104	19,66	29,81	6,45	367

Технологічна карта № 8.46**МІТБОЛИ З ТВЕРДИМ СИРОМ
І СВИНИНОЮ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: нордична кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1118	951	84	71	117	100	140	119
	або свинина великими шматками охолоджена	1001	951	75	71	105	100	125	119

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

	Маса м'ясного фаршу	-	903	-	68	-	95	-	113
2	Яблука свіжі	247	200*	19	15	26	21	31	25
3	Чорнослив без кісточки	61	60	5	5	6	6	8	8
4	Томатна паста	45	45	3	3	5	5	6	6
5	Вода питна	450	450	34	34	47	47	56	56
6	Коріандр мелений	4	4	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Куркума	4	4	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Сіль	3	3	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
9	Олія	10	10	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,3
Вихід готової страви, г		1000		75		105		125	

* — маса натертого яблука

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Чорнослив ошпарюють окропом, обсушують, січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см. Підготовлені яблука натирають на крупнофракційну тертку.

До м'ясного фаршу додають натерті фрукти, сухофрукти, сіль, спеції, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., заливають розведеною водою томатною пастою і запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у рідині, що виділилась при запіканні.

Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані кульки, без скоринки з ніжною поверхнею.

Колір: сірі з кольоровими вкрапленнями фруктів, без скоринки, підлива — червона.

Смак і запах: з вираженим смаком і ароматом фруктів, з легкою солодкістю.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Мітболи з чорносливом з яловичини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	12,94	11,68	5,61	180
105	18,11	16,35	7,86	252
125	21,56	19,46	9,36	300

Мітболи з чорносливом зі свинини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	11,18	15,54	5,61	206
105	15,65	21,75	7,86	289
125	18,63	25,89	9,36	344

Технологічна карта № 8.47



СВИНИНА КАРІ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1235	1173	74	70	105	100	123	117
2	Цибуля ріпчаста	143	120	9	7	12	10	14	12
3	Морква свіжа до 01.01	188	150	11	9	16	13	19	15
	або морква свіжа з 01.01	200	150	12	9	17	13	20	15
4	Помідори свіжі	137	130	8	8	12	11	14	13
5	Томатна паста	12	12	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
6	Бодян	4	4	0,24	0,24	0,34	0,34	0,40	0,40
7	Карі ніжний мелений	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Цибуля зелена сушена	8	8	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
9	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,26	0,26	0,30	0,30
10	Олія	20	20	1,2	1,2	1,7	1,7	2,0	2,0
	Маса тушкованого м'яса	-	704	-	42	-	60	-	70
	Маса соусу з овочами	-	296	-	18	-	25	-	30
Вихід готової страви, г		1000		60		85		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон брусочками з ребром завтовшки 0,5 см та завдовжки 3–4 см. Очищену цибулю дрібно січуть, пасерують на олії впродовж 2–3 хв до прозорості, додають натерту на крупнофракційну тертку очищену моркву впродовж 3–4 хв до появи золотистого кольору овочів. Додають м'ясо і припускають разом впродовж 2–4 хв на сильному вогні, помішуючи. Додають нарізані дрібним кубиком з ребром

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

завтовшки 0,5 см помідори, припускають у власному соку 2–4 хв до м'якості, додають спеції, сіль, томатну пасту, воду, щоб та покривала м'ясо, доводять до кипіння, зменшують вогонь і тушкують без кришки за тихого кипіння у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса з овочами, підліті рідиною, у якій тушувалось м'ясо.

Колір: червоно-коричнева.

Смак і запах: пряна, з ароматом спецій, з легкою кислинкою.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, підлива — густа.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	11,60	16,50	1,97	200
85	16,43	23,37	2,78	284
100	19,33	27,49	3,28	334



Технологічна карта № 8.48

СВИНИНА, ТУШКОВАНА З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	667	634	73	70	107	101	127	120
2	Сметана (МП, Л)	150	150	17	17	24	24	29	29
3	Крохмаль кукурудзяний	9	9	1	1	1	1	2	2
4	Вода питна	250	250	28	28	40	40	48	48
5	Горошок свіжоморожений	230	230	25	25	37	37	44	44
6	Хмелі-сунелі	3	3	0	0	0	0	1	1
7	Сіль	3	3	0	0	0	0	1	1
8	Олія	10	10	1	1	2	2	2	2
	Маса тушкованого м'яса	-	430	-	47	-	69	-	82
	Маса горошку	-	210	-	23	-	34	-	40
	Маса сметанної заливки	-	360	-	40	-	58	-	68
	Вихід готової страви, г		1000		110		160		190

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилля і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 15–20 г з ребром завтовшки 2–3 см. Для приготування сметанної заливки сметану розводять крохмальною водою, ретельно розмішують. У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають шматочки м'яса, додають горошок свіжоморожений, сіль, прянощі, заливають сметанною заливкою, тушкують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою, підливаючи сметанною заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса з горошком, підлиті рідиною, у якій тушкувалось м'ясо.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: вершкова, з легким ароматом спецій і з кислинкою.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса і бобові зберігають форму, підлива — рідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	12,90	18,76	4,78	237
160	18,77	27,28	6,96	345
190	22,29	32,40	8,26	409

Технологічна карта № 8.49**МІТБОЛИ
З ЖИТНІМ ХЛІБОМ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: нордична кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1028	874	82	70	118	100	139	118

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	920	874	74	70	106	100	124	118
	Маса м'ясного фаршу	-	830	-	66	-	95	-	112
2	Помідори свіжі	211	200	17	16	24	23	28	27
3	Хліб житній (ЗП, Г)	229	160	18	13	26	18	31	22
4	Томатна паста	30	30	2	2	3	3	4	4
5	Вода питна	330	330	26	26	38	38	45	45
6	Розмарин сушений мелений	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,44	0,44
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,35	0,35	0,4	0,4
8	Олія	10	10	0,8	0,8	1,2	1,2	1,4	1,4
Вихід готової страви, г		1000		80		115		135	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Підготовлені помідори і хліб нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5 см. Томатну пасту розводять водою, додають половину солі.

До м'ясного фаршу додають нарізані помідори і хліб, спеції, решту норми солі, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., заливають розведеною водою томатною пастою, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у томатній заливці, в якій запікалися м'яготи. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно, без підливання заливкою. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки з ніжною поверхнею.

Колір: сіро-коричневі з кольоровими вкрапленнями інших компонентів, підлива — червона.

Смак і запах: в міру солоні, з кислинкою.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

М'яготи з житнім хлібом з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	13,42	11,61	6,56	184
115	19,29	16,69	9,42	265
135	22,65	19,59	11,06	311

Мітболи з житнім хлібом зі свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	11,70	15,39	6,56	210
115	16,81	22,13	9,42	302
135	19,74	25,98	11,06	355



Технологічна карта № 8.50

МІТБОЛИ КЛАСИЧНІ З
БЕШАМЕЛЛЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	910	774	82	70	118	101	141	120
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	<i>814</i>	<i>774</i>	<i>73</i>	<i>70</i>	<i>106</i>	<i>101</i>	<i>126</i>	<i>120</i>
	Маса м'ясного фаршу	-	735	-	66	-	96	-	114
2	Цибуля ріпчаста	155	130	14	12	20	17	24	20
3	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	300	300	27	27	39	39	47	47
4	Мускатний горіх мелений	2	2	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3
5	Перець чорний мелений	2	2	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Олія	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		90		130		155	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Підготовлену очищену цибулю ріпчасту січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см. Окремо готують бешамель.

До м'ясного фаршу додають цибулю січену, прянощі, сіль, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., заливають бешамеллю з консистенцією рідкої сметани, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині фаршевої маси.

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у соусі, в якому запікалися м'ясні кульки.
Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно, підливаючи соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані кульки, без скоринки з ніжною поверхнею.

Колір: сіро-коричневі, без скоринки, підлива — біла.

Смак і запах: приємні, вершкові, пряні.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Мітболи класичні з бешамеллю з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	13,43	11,76	3,33	172
130	19,40	16,98	4,81	249
155	23,14	20,25	5,73	297

Мітболи класичні з бешамеллю зі свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	11,71	15,53	3,33	198
130	16,92	22,43	4,81	286
155	20,17	26,74	5,73	341

Технологічна карта № 8.51



СВИНИНА З ГАРБУЗОМ І КОРИЦЕЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	540	513	73	69	105	100	127	121
2	Гарбуз свіжий	871	740	118	100	170	144	205	174
3	Кориця мелена	5	5	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
4	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
5	Олія	7	7	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
	Маса запеченого м'яса	-	380	-	51	-	74	-	89
	Маса овочів запечених	-	620	-	84	-	121	-	146
Вихід готової страви, г		1000		135		195		235	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 15–20 г з ребром завтовшки 2–3 см. Очищений підготовлений гарбуз нарізають кубиком з ребром завтовшки 3 см, додають сіль, корицю, ретельно розмішують. У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають суміш м'яса і овочів, тушкують у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 60–70 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса з овочами**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.**Смак і запах:** коричні, з легкою солодкістю.**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса і гарбуза зберігають форму.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
135	12,08	16,02	5,39	211
195	17,45	23,14	7,79	305
235	21,03	27,89	9,39	367

Технологічна карта № 8.52**М'ЯСНА ЗАПІКАНКА (ХЛІБ)
З ЦИБУЛЕЮ І ЧАСНИКОМ****Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів**Походження:** світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	837	712	84	71	117	100	142	121
	або свинина великими шматками охолоджена	749	712	75	71	105	100	127	121
	Маса м'ясного фаршу	-	676	-	68	-	95	-	115
2	Крупа манна (ЗП, Г)	100	100	10	10	14	14	17	17

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

3	Молоко (МП, Л)	70	70	7	7	10	10	12	12
4	Цибуля ріпчаста	179	150	18	15	25	21	30	26
5	Яйця (Я)	2¼ шт.	90	¼ шт.	9	½ шт.	13	⅔ шт.	15
6	Часник сушений мелений	2	2	0,2	0,2	0,28	0,28	0,34	0,34
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Олія	10	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
Вихід готової страви, г		1000		100		140		170	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють разом з очищеною цибулею свіжою на м'ясорубці 1–2 рази.

До фаршу додають сіль, спеції, підготовлені яйця, крупу манну і молоко, ретельно вимішують масу, злегка вибивають. У змащену олією хлібну форму для запікання (стандартні розміри: ширина — 12 см, висота — 6 см) закладають фарш, запікають у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж 50–60 хв до досягнення температури +85–90 °С всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

М'ясний хліб нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані шматочки, з золотавою скоринкою.

Колір: сіро-коричнева, скоринка — золотава.

Смак і запах: в міру солена, ніжна, з легкою пікантністю.

Консистенція: м'яка, ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	15,15	13,13	8,65	213
140	21,22	18,38	12,12	298
170	25,76	22,31	14,71	362

М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником зі свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	13,40	16,98	8,65	239
140	18,75	23,77	12,12	335
170	22,77	28,86	14,71	407

Технологічна карта № 8.53



М'ЯСНА ЗАПІКАНКА З СИРОМ ТА ЯЙЦЯМИ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великим шматком охолоджена	871	740	83	70	118	100	141	120
	<i>або свинина великим шматком охолоджена</i>	779	740	74	70	105	100	126	120
2	Цибуля ріпчаста	83	70	8	7	11	9	14	11
3	Морква свіжа до 01.01	81	65	8	6	11	9	13	11
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	87	65	8	6	12	9	14	11
	Маса м'ясного фаршу	-	830	-	79	-	112	-	134
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	1/2 шт.	19	2/3 шт.	27	4/5 шт.	32
5	Сир твердий (МП, Л)	97	90	9,2	8,6	13,1	12,2	15,7	14,6
6	Сухарі пшеничні панірувальні мелені (ЗП, Г)	40	40	3,8	3,8	5,4	5,4	6,4	6,4
7	Мускатний горіх мелений	0,4	0,4	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
9	Олія	10	10	1,0	1,0	1,4	1,4	1,6	1,6
	Маса напівфабрикату	-	1139		108		154		184
Вихід готової страви, г		1000		95		135		162	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку двічі, додаючи цибулю та моркву свіжі. У готову фаршеву масу додають 1/5 частину яєць, панірувальні сухарі, мускатний горіх, сіль, ретельно перемішують масу.

У форму для запікання, змащену олією, викладають фаршеву масу завтовшки 2–3 см, посипають поверхню запіканки 1/2 натертого твердого сиру, заливають сирими яйцями збитими або з цілим жовтком, посипають поверхню рештою сиру, запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 40–45 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 30–35 хв, тобто до досягнення температури у товщі запіканки +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — коричнева або сіра, поверхня — притаманна запеченим яйцям, з підсмаженою сирною скоринкою.

Смак і запах: у міру солона, насичена м'ясна.

Консистенція: соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**М'ясна запіканка з сиром та яйцями з яловичиною**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
95	18,04	16,92	3,93	240
135	25,64	24,05	5,58	341
162	30,76	28,86	6,70	409

М'ясна запіканка з сиром та яйцями зі свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
95	16,21	20,93	3,93	268
135	23,04	29,74	5,58	380
162	27,65	35,69	6,70	456

Технологічна карта № 8.54**ДАЛМАЦЬКА
ПАШТИЦАДА**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: хорватська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	971	825	83	70	116	99	141	120
2	Цибуля ріпчаста	321	270	27	23	39	32	47	39
3	Морква свіжа до 01.01	313	250	27	21	38	30	45	36
	або морква свіжа після 01.01	333	250	28	21	40	30	48	36
4	Сливи свіжоморожені без кісточок	60	60	5	5	7	7	9	9
	або сливи свіжі	66	60	6	5	8	7	10	9
5	Томатна паста	25	25	2	2	3	3	4	4
6	Вода питна	250	250	21	21	30	30	36	36

7	Лавровий лист	0,2	0,2	0,017	0,017	0,024	0,024	0,03	0,03
8	Паприка солодка мелена	1	1	0,09	0,09	0,12	0,12	0,15	0,15
9	Розмарин сушений мелений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
11	Олія	15	15	1	1	1,8	1,8	2,2	2,2
Вихід готової страви, г		1000		85		120		145	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають кубиком масою 30–40 г з ребром завтовшки 3–4 см. Пасерують з олією впродовж 5–7 хв.

Очищену моркву нарізають півкільцями товщиною пластинок 0,3–0,5 см, цибулю півкільцями завтовшки 0,1–0,3 см або кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

У каstrулю перекладають обсмажене м'ясо, нарізані овочі і припускають у власному соку під кришкою впродовж 40–50 хв за тихого кипіння (за потреби допускається додавання кип'яченої питної води). Після додають сливи нарізані четвертинами або кубиком з ребром завтовшки 2–3 см, томатну пасту, розведену кип'яченою водою, спеції і прянощі, сіль, продовжують тушкувати при слабкому кипінні ще 40–50 хв.

Тушують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса, підливають рідиною, що виділилась при тушкуванні. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, гарніровані овочами, підлиті рідиною, що виділилась при тушкуванні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом овочів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму; овочі — м'які, зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	13,78	11,24	4,98	174
120	19,46	15,87	7,03	245
145	23,51	19,18	8,49	296



Технологічна карта № 8.55

МУСАКА З М'ЯСОМ
КЛАСИЧНА

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: грецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	546	464	82	70	117	100	142	121
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	489	464	73	70	105	100	127	121
	Маса м'ясного фаршу	-	441	-	66	-	95	-	115
2	Цибуля ріпчаста	119	100	18	15	26	22	31	26
3	Олія	7	7	1,1	1,1	1,5	1,5	1,8	1,8
	Маса пасеровки з фаршем	-	456	-	68	-	98	-	119
4	Баклажани свіжі	-	130	-	20	-	28	-	34
5	Кабачки свіжі	156	140	23	21	33	30	40	36
6	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	30	23	43	32	52	39
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	214	150	32	23	46	32	56	39
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	231	150	35	23	50	32	60	39
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	250	150	38	23	54	32	65	39
7	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)	170	170	26	26	37	37	44	44
8	Сир твердий (МП, Л)	43	40	6	6	9	9	11	10
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
10	Олія	7	7	1,1	1,1	1,5	1,5	1,8	1,8
Вихід готової страви, г		1000		150		215		260	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, 1–2 рази пропускають через м'ясорубку. Очищену цибулю нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, пасерують з олією до прозорості впродовж 2–4 хв, додають фарш — продовжують готувати, ретельно розбиваючи грудочки до посіріння фаршу впродовж 7–12 хв залежно від обсягу.

Баклажани миють, видаляють плдоніжку, нарізають середнім кубиком, солять, залишають на 30 хв, потім ретельно вимивають.

Підготовлені кабачки, баклажани і картоплю нарізають кільцями або півкільцями завтовшки 0,3–0,5 см, додають сіль, пасеровану цибулю з фаршем, ретельно перемішують масу.

Окремо готують бешамель.

У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають суміш м'яса і овочів, заливають соусом, посипають натертим сиром, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: нарізка — однорідна, шматочки зберегли форму, золотиста сирна скоринка.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена овочева.

Консистенція: соковита, м'яка, шматочки овочів зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Характеристика готової страви

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	15,38	15,68	8,52	236
215	22,05	22,48	12,21	338
260	26,66	27,18	14,76	408

Характеристика готової страви

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	13,66	19,45	8,52	261
215	19,58	27,88	12,21	375
260	23,68	33,72	14,76	453

Технологічна карта № 8.56



ПАСТУШИЙ ПИРІГ З ЯЛОВИЧИНОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	378	321	83	71	117	100	142	120
	Маса фаршу	-	305	-	67	-	95	-	114
2	Розмарин сушений мелений	1	1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

3	Цибуля ріпчаста	179	150	39	33	55	47	67	56
4	Морква свіжа до 01.01	88	70	19	15	27	22	33	26
	або морква свіжа після 01.01	93	70	21	15	29	22	35	26
5	Олія для пасерування	10	10	2	2	3	3	4	4
	Маса начинки	-	493	-	108	-	153	-	185
6	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	746	500*	164	110	231	155	280	188
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	806	500	177	110	250	155	302	188
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	877	500	193	110	272	155	329	188
	або картопля свіжа з 01.03	962	500	212	110	298	155	361	188
7	Сир твердий (МП, Л)	32	30	7	7	10	9	12	11
8	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	8	8	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
9	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/2 шт.	18	3/5 шт.	25	3/4 шт.	30
10	Молоко (МП, Л)	15	15	3	3	5	5	6	6
11	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	3	3	4	4
12	Олія	3	3	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1
13	Сіль	3	3	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1
14	Сметана (МП, Л)	25	25	6	6	8	8	9	9
	Вихід готової страви, г		1000		220		310		375

* — маса очищеної картоплі відвареної без шкірки

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з частиною олії до прозорості на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв. Додають підготовлену натерту на дрібнофракційну тертку моркву і пасерують на середньому вогні ще 3–4 хв. До пасерованих овочів додають фарш, спеції, половину норми солі, тушкують з ретельним перемішуванням до посиріння фаршу впродовж 7–12 хв залежно від обсягу.

Відварену картоплю без шкірки подрібнюють товчачиком у гарячому стані з додаванням кип'яченого гарячого молока, масла, натертого на тертку сиру твердого, решти норми солі. Ретельно перемішану масу охолоджують до температури +30–40 °С, додають підготовлені яйця і борошно, ретельно вимішують.

На деко, змащене рештою олії, рівномірно викладають 2/3 обсягу картопляної маси, поверх неї викладають охолоджену до температури +30–40 °С начинку рівномірним шаром, зверху покривають рештою картопляної маси, змащують поверхню сметаною, роблять довільні проколи поверхні для видалення вологи з начинки, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Готовий виріб нарізають на порційні шматки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що тримає форму.

Колір: на розрізі начинка — світло-коричнева або коричнева з вкрапленнями овочів, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: вершковий, з ароматом спецій.

Консистенція: соковитий, ніжний, зі скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
220	19,58	20,53	25,12	361
310	27,59	28,93	35,40	509
375	33,37	34,99	42,83	615

Технологічна карта № 8.57**КРУЧЕНИКИ З ЯЛОВИЧИНИ
З ГОРІХАМИ І ШПІНАТОМ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1370	1165	82	70	118	100	141	120
2	Ядра горіхів волоських (ГХ)	222	100	13	6	19	9	23	10
3	Огірки квашені	148	133	9	8	13	11	15	14
4	Шпинат свіжоморожений	135	100*	8	6	12	9	14	10
	Маса начинки	-	333	-	20	-	29	-	34
5	Олія	20	20	1,2	1,2	1,7	1,7	2,1	2,1
	Вихід готової страви, г	1000		60		86		103	

* — маса розмороженого шпинату

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясну м'якоть, зачищену від грубих сухожилків, плівок, нарізають на шматочки масою 80 г завтовшки 1–1,5 см кожен, відбивають до товщини 0,5 см. На підготовлені шматочки м'яса викладають суміш підготовлених однорідно подрібнених горіхів і огірків, подрібненого на 2–3 частини розмороженого шпинату, перчать, скручують рулетиком, щільно викладають у змащену частиною олії форму, додатково змащують поверхню кручеників рештою олії. Крученики перекладають на деко і запікають у духовій шафі, накриваючи фольгою алюмінієвою, яку знімають за 10 хв до завершення готування, або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають цілком. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, верхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі м'ясо — світло-коричневе.

Смак і запах: у міру солоні; притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводі, г	Енергетична цінність, ккал
60	14,16	16,22	1,47	209
86	20,30	23,24	2,11	300
103	24,31	27,84	2,53	359

Технологічна карта № 8.58**ЯЛОВИЧИНА, ТУШКОВАНА В ТОМАТНОМУ СОУСІ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1506	1280	83	70	120	102	143	122
2	Томатна паста	80	80	4	4	6	6	8	8
3	Вода питна	780	780	43	43	62	62	74	74
4	Лавровий лист	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
5	Перець духмяний горошком	0,7	0,7	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07
6	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3
7	Олія	20	20	1	1	2	2	2	2

Маса тушкованої яловичини	-	590	-	32	-	47	-	56
Маса томатного соусу	-	410	-	23	-	33	-	39
Вихід готової страви, г		1000		55		80		95

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком з ребром завтовшки 2–3 см масою 15–20 г, солять, пасерують з олією впродовж 5–7 хв. Перекладають до наплитного посуду чи гастрюємкості, додають томатну пасту, розведену гарячою водою (+60–70 °С), солять. Тушкують, не накриваючи кришкою, на плиті при тихому кипінні або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 50–70 хв до готовності. За 7–10 хв до завершення тушкування додають спеції і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса, підливають упареним соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, підлиті упареним соусом.

Колір: соус — насичений червоний, м'ясо — коричневе.

Смак і запах: з кислинкою, м'ясна.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, соус — напіврідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
55	14,29	2,93	0,88	88
80	20,79	4,26	1,29	128
95	24,68	5,06	1,53	152

Технологічна карта № 8.59



М'ЯСНІ ВІДБИВНІ В СУХАРЯХ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	812	690	82	70	118	100	141	120
	або телятина великими шматками охолоджена	793	690	80	70	115	100	138	120
2	Яйця (Я)	3 ⁴ / ₅ шт.	153	2 ¹ / ₅ шт.	15	1 ¹ / ₂ шт.	22	2 ² / ₃ шт.	27
3	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	46	46	5	5	7	7	8	8
4	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	153	153	15	15	22	22	27	27
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса напівфабрикату	-	1045	-	106	-	152	-	182
6	Олія	26	26	2,6	2,6	3,8	3,8	4,5	4,5
Вихід готової страви, г		1000		101		145		174	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця  Г — глютен..

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясну м'якоть, зачищену від грубих сухожил, плівок, нарізають на шматочки масою 100 г і завтовшки 1–1,5 см кожен, злегка відбивають, панірують у борошні, змочують у збитих підготовлених яйцях разом з сіллю, після панірують у сухарях. Злегка обсмажують на пателні з олією впродовж 3–4 хв до утворення скоринки. Обсмажені відбивні перекладають на деко, укладають не щільно і доводять до готовності у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж ще 5–7 хв до досягнення температури усередині продукту +80–85 °С. Або готують у пароконвектомагі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають цілком. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин, поверхня — рум'яна.

Колір: на розрізі м'ясо — сіро-коричневе.

Смак і запах: м'ясні, у міру солоні.

Консистенція: соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Яловичі відбивні у сухарях

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
101	16,98	15,95	14,98	269
145	24,38	22,89	21,51	386
174	29,25	27,47	25,81	464

Телячі відбивні у сухарях

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
101	15,87	6,33	14,98	182
145	22,78	9,09	21,51	261
174	27,33	10,90	25,81	313

Технологічна карта № 8.60



ПАРОВІ СІЧЕНИКИ М'ЯСНІ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1028	874	82	70	118	100	144	122
	або свинина великими шматками охолоджена	920	874	74	70	106	100	129	122
	Маса м'ясного фаршу	-	830	-	66	-	95	-	116
2	Крупа манна (ЗП, Г)	75	75	6	6	9	9	11	11
3	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/4 шт.	10	1/3 шт.	14	3/7 шт.	17
4	Орегано сушений мелений	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	-	1043	-	83	-	120	-	146
Вихід готової страви, г		1000		80		115		140	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця  Г — глютен..

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 2 рази. До м'ясного фаршу додають манну крупу, підготовлені яйця, сіль і прянощі, ретельно вимішують масу, вибивають при формуванні січеників. Сформовані січеники варять на пару у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кип'ятіння / варка» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності впродовж 15–20 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані кульки, з ніжною поверхнею.

Колір: сірі.

Смак і запах: ніжні, пряні.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Парові січеники з яловичини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	14,31	11,89	4,15	181
115	20,56	17,10	5,96	260
140	25,03	20,82	7,26	317

Парові січеники зі свинини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	12,58	15,68	4,15	207
115	18,08	22,54	5,96	297
140	22,01	27,44	7,26	362

Технологічна карта № 8.61



ЯЛОВИЧИНА ТУШКОВАНА З МОРКВОЮ І СЕЛЕРОЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1012	860	81	69	116	99	142	120

2	Морква свіжа до 01.01	250	200	20	16	29	23	35	28
	або морква свіжа після 01.01	267	200	21	16	31	23	37	28
3	Селери корінь (С)	235	160	19	13	27	18	33	22
4	Фенхель сушений мелений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
6	Олія	20	20	1,6	1,6	2,3	2,3	2,8	2,8
	Маса тушкованої яловичини	-	559	-	45	-	64	-	78
	Маса овочів і соусу	-	441	-	35	-	51	-	62
Вихід готової страви, г		1000		80		115		140	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають порційні шматки завтовшки 1,5–2 см, відбивають, надрізають сухожилки.

Очищену моркву і селеру натирають на тертці, пасерують у олії разом впродовж 10–15 хв шаром не більше ніж 3–4 см.

У форму для запікання закладають половину пасерованих овочів, на овочеву подушку викладають відбивні, солять, додають прянощі і покривають рештою овочів. Тушкують у розігрітій духовій шафі до температури +180–200 °С у два етапи: з накриванням фольгою алюмінієвою і без неї або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 50–70 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, гарніровані овочами разом з соусом.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з вираженим ароматом овочів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, соус — рідкий, овочі — зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	13,18	12,66	2,28	175
115	18,94	18,20	3,28	252
140	23,06	22,16	4,00	307

Технологічна карта № 8.62



ФРИКАДЕЛЬКИ М'ЯСНІ В ТОМАТНОМУ СОУСІ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: нордична кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	687	584	82	70	117	99	141	120
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	<i>615</i>	<i>584</i>	<i>74</i>	<i>70</i>	<i>105</i>	<i>99</i>	<i>126</i>	<i>120</i>
	Маса м'ясного фаршу	-	555	-	67	-	94	-	114
2	Цибуля ріпчаста	452	380	54	46	77	65	93	78
3	Олія для пасерування	20	20	2	2	3	3	4	4
	Маса меленої пасерованої цибулі	-	200	-	24	-	34	-	41
4	Хліб цільнозерновий (ЗП, Г)	70	70	8	8	12	12	14	14
5	Вода питна	105	105	13	13	18	18	22	22
6	Кріп сушений	5	5	0,6	0,6	0,9	0,9	1	1
	Маса напівфабрикату	-	935	-	112	-	159	-	192
	Маса готових фрикаделок	-	760	-	91	-	129	-	156
7	Томатна паста	20	20	2,4	2,4	3,4	3,4	4,1	4,1
8	Вода питна	200	200	24	24	34	34	41	41
9	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
10	Олія	5	5	0,6	0,6	0,9	0,9	1,1	1,1
Вихід готової страви, г		1000		120		170		205	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв до прозорості. Томатну пасту розводять водою, додають половину солі.

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Хліб заливають кип'яченою холодною водою, залишають на 2–3 хв, злегка відтискають і вологий хліб подрібнюють на м'ясорубці разом з пасерованою цибулею.

До фаршу додають кріп, решту норми солі, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., заливають розведеною водою томатною пастою, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

ермін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у томатній заливці, в якій запікалися фрикадельки. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно, підливаючи заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: щільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки з ніжною поверхнею.

Колір: сіро-коричневі з кольоровими вкрапленнями кропу, підлива — червона.

Смак і запах: в міру солоні, з кислинкою.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Фрикадельки м'ясні в томатному соусі з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	14,23	13,98	8,40	214
170	20,16	19,80	11,89	303
205	24,32	23,88	14,34	365

Фрикадельки м'ясні в томатному соусі зі свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	12,50	17,77	8,40	240
170	17,71	25,18	11,89	339
205	21,36	30,36	14,34	409

Технологічна карта № 8.63



ОВОЧЕВЕ РАГУ ЗІ СВИНИНОЮ І ГАРБУЗОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	584	555	73	69	105	100	126	119
2	Гарбуз свіжий	447	380	56	48	80	68	96	82
3	Цибуля ріпчаста	179	150	22	19	32	27	38	32
4	Морква свіжа до 01.01	213	170	27	21	38	31	46	37
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	227	170	28	21	41	31	49	37

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

5	Вода питва	220	220	28	28	40	40	47	47
6	Лавровий лист	0,08	0,08	0,010	0,010	0,014	0,014	0,017	0,017
7	Перець духмяний горошком	0,6	0,6	0,08	0,08	0,11	0,11	0,13	0,13
8	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
9	Олія	10	10	1,3	1,3	1,8	1,8	2,2	2,2
	Маса тушкованого м'яса	-	377	-	47	-	68	-	81
	Маса овочів тушкованих	-	520	-	65	-	94	-	112
	Вихід готової страви, г	1000		125		180		215	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 15–20 г з ребром завтовшки 2–3 см. Очищений підготовлений гарбуз нарізають кубиком з ребром завтовшки 3 см, цибулю — кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, моркву — кубиком з ребром завтовшки 0,4–0,5 см, додають сіль і спеції, ретельно розмішують. У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають суміш м'яса і овочів, заливають водою, тушкують у наплитному посуді, духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °C у режимі «Жар + Пара» протягом 60–70 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °C.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою без підливання рідиною, що виділилася. Температура подачі — +65–75 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса з овочами, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичене овочеве, з легкою солодкістю.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса і овочів зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
125	11,84	16,35	4,40	209
180	17,05	23,54	6,34	301
215	20,36	28,12	7,57	360



Технологічна карта № 8.64

РУЛЕТ З ЯЙЦЕМ ІЗ
ЯЛОВИЧИНОЮКатегорія: страви з м'яса і м'ясних
продуктівПоходження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	565	537	73	70	105	99	127	121
	Маса м'ясного фаршу	-	510	-	66	-	94	-	115
2	Крупа рисова (ЗП)	37	37	5	5	7	7	8	8
3	Вода питна	78	78	10	10	14	14	18	18
	Маса каші відвареної	-	104	-	14	-	19	-	23
4	Цибуля ріпчаста	230	193	30	25	42	36	52	43
5	Морква свіжа до 01.01	130	104	17	14	24	19	29	23
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	<i>139</i>	<i>104</i>	<i>18</i>	<i>14</i>	<i>26</i>	<i>19</i>	<i>31</i>	<i>23</i>
6	Яйця (Я)	6 ¹ / ₂ шт.	260	4 ¹ / ₅ шт.	34	1 ¹ / ₅ шт.	48	1 ¹ / ₂ шт.	59
7	Хмелі-сунелі	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
8	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
9	Олія	7	7	0,9	0,9	1,3	1,3	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		130		185		225	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С) та закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 10 хв, після чого воду зливають.

Підготовлені яйця (4/5 загального обсягу) закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять в мішечок 5–7 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С.

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищені цибулю та моркву пропускають через м'ясорубку 1 раз.

До м'ясного фаршу додають перемелені овочі, рисову кашу, сіль, спеції, 1/5 частину яєць, вимішують масу і вибивають, викладають на харчову плівку масу завтовшки до 2 см, на фарш в один ряд викладають охолоджені очищені яйця, скручують рулет з допомогою харчової плівки і перекладають рулет на змащене олією деко, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення температури +85–90 °С всередині виробу. Готові яйця всередині рулету повинні мати в міру щільний білок і жовток.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Рулет нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби округлої форми, щільні, не розтріскані, товщина фаршевої маси — рівномірна.

Колір: коричневий з кольоровими вкрапленнями овочів, яйця — не переварені, жовтого кольору без синюшності.

Смак і запах: приємний, пряний.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
130	17,49	15,47	7,31	237
185	24,89	22,01	10,40	337
225	30,27	26,77	12,65	410

Технологічна карта № 8.65



М'ЯСНІ ВІДБИВНІ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1112	950	82	70	117	100	140	120
	або телятина великими шматками охолоджена	1092	950	81	70	115	100	138	120
2	Яйця (Я)	5¼ шт.	210	¾ шт.	16	½ шт.	22	¾ шт.	26
3	Борошно щільнозернове (ЗП, Г)	95	95	7	7	10	10	12	12
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	-	1250	-	93	-	131	-	158
5	Олія	35	35	2,6	2,6	3,7	3,7	4,4	4,4
Вихід готової страви, г		1000		74		105		126	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця  Г — глютен..

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясну м'якоть, зачищену від грубих сухожиль, плівок, нарізають на шматочки масою 100 г завтовшки 1–1,5 см кожен, злегка відбивають, панірують у борошні, змочують у збитих підготовлених яйцях разом з сіллю. Пасерують на пательні з олією впродовж 3–4 хв до утворення скоринки, перекладають на деко, укладають не щільно, і доводять до готовності у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж ще 5–7 хв до досягнення температури усередині продукту +80–85 °С. Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження на пательні» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають цілком. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин, поверхня — рум'яна.

Колір: на розрізі м'ясо — сіро-коричневе.

Смак і запах: м'ясні, у міру солоні.

Консистенція: соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Відбивні з яловичини**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
74	15,89	15,78	4,47	225
105	22,55	22,39	6,34	319
126	27,06	26,86	7,61	382

Відбивні з телятини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
74	14,77	6,08	4,47	137
105	20,95	8,62	6,34	194
126	25,15	10,35	7,61	233

Технологічна карта № 8.66



М'ЯСО, ТУШКОВАНЕ З ВИШНЕЮ І РОЗМАРИНОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1382	1175	83	70	117	100	138	117
	або телятина великими шматками охолоджена	1418	1233	85	74	120	105	142	123
2	Вишня без кісточки свіжоморожена	430	430	26	26	37	37	43	43
3	Розмарин сушений мелений	1,5	1,5	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
4	Цукор	15	15	1	1	1,3	1,3	1,5	1,5
5	Вода питна	590	590	35	35	50	50	59	59
6	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,26	0,26	0,3	0,3
7	Олія	30	30	2	2	2,6	2,6	3	3
	Маса тушкованого м'яса	-	740	-	44	-	63	-	74
	Маса фруктів і підливи	-	260	-	16	-	22	-	26
Вихід готової страви, г		1000		60		85		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек смужками завтовшки по 0,5 см завдовжки 3–4 см і масою 5–7 г. Пасерують з олією впродовж 5–7 хв, додають нерозморожені ягоди, сіль, цукор і кип'ячену воду, доводять до кипіння і тушкують без кришки за тихого кипіння у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» протягом 15–20 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$. За 5–10 хв до завершення приготування додають прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса разом з ягодами, підливають рідиною від тушкування. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса разом з ягодами, підлиті рідиною, у якій тушкувалось м'ясо.

Колір: карамельно-коричневе.

Смак і запах: вираженим ароматом вишень і розмарину.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, підлива — напіврідка, вишні — зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Яловичина, тушкована з вишнею і розмарином**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	13,31	13,07	3,68	187
85	18,86	18,52	5,22	264
100	22,19	21,79	6,14	311

Телятина, тушкована з вишнею і розмарином

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	12,19	3,35	3,68	99
85	17,27	4,74	5,22	140
100	20,31	5,58	6,14	164

Технологічна карта № 8.67**М'ЯСНА ЗАПІКАНКА
З ТОМАТАМИ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великим шматком охолоджена	740	703	74	70	105	100	126	120
	Маса м'ясного фаршу	-	668	-	67	-	95	-	114
2	Цибуля ріпчаста	83	70	8	7	12	10	14	12
3	Морква свіжа до 01.01	100	80	10	8	14	11	17	14
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	<i>107</i>	<i>80</i>	<i>11</i>	<i>8</i>	<i>15</i>	<i>11</i>	<i>18</i>	<i>14</i>
4	Помідори свіжі	84	80	8,4	8,0	12,0	11,4	14,3	13,6
5	Яйця (Я)	3 шт.	120	2/7 шт.	12	2/7 шт.	17	1/2 шт.	20
6	Сир твердий (МП, Л)	91	85	9,1	8,5	13,0	12,1	15,5	14,5
7	Сухарі пшеничні панірувальні мелені (ЗП, Г)	60	60	6,0	6,0	8,5	8,5	10,2	10,2
8	Зелень петрушки свіжої	14	10	1,4	1,0	1,9	1,4	2,3	1,7
9	Часник сушений мелений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

10	Орегано сушений мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
11	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
12	Олія	10	10	1,0	1,0	1,4	1,4	1,7	1,7
	Маса напівфабрикату	-	1148	-	115	-	163	-	195
	Вихід готової страви, г		1000		100		142		170

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку двічі, додаючи цибулю. Зелень свіжу дрібно січуть. Сир натирають на крупну тертку. Моркву натирають на крупну тертку, припускають до напівготовності. Помідори нарізають дрібним кубиком.

До фаршевої маси додають зелень, моркву, помідори, яйця, 1/2 частину сиру, 1/2 частину сухарів панірувальних, спеції, прянощі, сіль, ретельно перемішують масу.

У форму для запікання, змащену олією, притрушену рештою сухарів, викладають фаршеву масу завтовшки 3–4 см, посипають поверхню запіканки рештою твердого сиру, запікають у духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 40–45 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 30–35 хв, тобто до досягнення температури у товщі запіканки $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — коричнева, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: насичена м'ясна, у міру солена.

Консистенція: соковита, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	16,86	15,65	6,03	232
142	23,94	22,22	8,56	330
170	28,66	26,60	10,25	395

Технологічна карта № 8.68

МІТБОЛИ З ГОРІХАМИ І ОВОЧАМИ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: нордична кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1012	860	81	69	116	99	142	120
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	989	860	79	69	114	99	138	120
	Маса м'ясного фаршу	-	817	-	65	-	94	-	114
2	Цибуля ріпчаста	371	312	30	25	43	36	52	44
3	Морква свіжа до 01.01	200	160	16	13	23	18	28	22
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	213	160	17	13	25	18	30	22
4	Олія	15	15	1,2	1,2	1,7	1,7	2,1	2,1
	Маса пасерованих овочів	-	265	-	21	-	30	-	37
5	Ядра горіхів волоських (ГХ)	95	90	8	7	11	10	13	13
	Маса напівфабрикату	-	1172	-	94	-	135	-	164
6	Томатна паста	48	48	4	4	5,5	5,5	7	7
7	Вода питна	480	480	38	38	55	55	67	67
8	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		1000		80		115		140	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилів подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні за температури +110–120 °С товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв до прозорості, додають попередньо очищену і подрібнену на дрібнофракційній тертці моркву і пасерують ще 5–7 хв до золотистого забарвлення, охолоджені пасеровані овочі перемелюють на м'ясорубці.

Горіхи перемелюють на м'ясорубці.

До м'ясного фаршу додають мелені горіхи, перемелені пасеровані овочі, половину норми солі, вимішують масу і вибивають, формують м'ясні кульки масою по 30–35 г.

Томатну пасту розводять водою, додають решту солі.

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

Мітболи викладають у форму для запікання, заливають томатною заливкою, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Мітболи гарнірують, поливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, цільні, не розтріскані.

Колір: сірі або сіро-коричневі з кольоровими вкрапленнями овочів.

Смак і запах: з кислинкою, в міру солоні.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Мітболи з горіхами і овочами з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	13,99	16,23	5,62	223
115	20,11	23,33	8,08	321
140	24,49	28,41	9,84	391

Мітболи з горіхами і овочами з свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	12,29	19,96	5,62	249
115	17,67	28,69	8,08	358
140	21,51	34,93	9,84	435



Технологічна карта № 8.69

РУЛЕТ М'ЯСНИЙ З ОВОЧАМИ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів


Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	879	747	84	71	119	101	141	120
	або свинина великими шматками охолоджена	787	747	75	71	106	101	126	120
	Маса м'ясного фаршу	-	710	-	67	-	96	-	114
2	Перець солодкий свіжий	300	240	29	23	41	32	48	38
3	Помідори свіжі	126	120	12	11	17	16	20	19

4	Цибуля ріпчаста	167	140	16	13	23	19	27	22
5	Морква свіжа до 01.01	138	110	13	10	19	15	22	18
	або морква свіжа після 01.01	147	110	14	10	20	15	23	18
	Маса пасерованих овочів	-	408	-	39	-	55	-	65
6	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/3 шт.	12	2/3 шт.	17	1/2 шт.	20
7	Паприка солодка мелена	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
9	Олія	20	20	1,9	1,9	2,7	2,7	3,2	3,2
Вихід готової страви, г		1000		95		135		160	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилий подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією (4/5 частини норми жиру) на середньому вогні за температури $+110\text{--}120\text{ }^{\circ}\text{C}$ товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв до прозорості. Додають натерту на крупнофракційну тертку моркву, продовжують пасерувати ще 2–3 хв. Додають підготовлений перець свіжий нарізаний кубиком з ребром завтовшки 1–2 см і пасерують ще 2–3 хв. Додають підготовлені помідори подрібнені кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см і припускають у власному соку на середньому вогні до м'якості ще 3–4 хв.

До м'ясного фаршу додають остиглі пасеровані овочі, сіль, спеції, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. У змащену олією хлібну форму для запікання (стандартні розміри: ширина — 12 см, висота — 6 см) закладають фарш або скручують за допомогою харчової плівки діаметром 6–7 см і перекладають на змащене олією деко, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення температури $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Рулети нарізають порційними шматочками. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані шматочки, з золотавою скоринкою.

Колір: сіро-коричневий з кольоровими вкрапленнями овочів, скоринка — золотава.

Смак і запах: з вираженим смаком і ароматом овочів, з легкою пікантністю.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий, пружний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Рулет м'ясний з овочами з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
95	14,74	14,03	4,31	200
135	20,94	19,94	6,13	284
160	24,82	23,64	7,26	336

Рулет м'ясний з овочами з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
95	12,98	17,88	4,31	226
135	18,45	25,41	6,13	321
160	21,87	30,11	7,26	380

Технологічна карта № 8.70

М'ЯСНА ЗАПІКАНКА
З КАБАЧКОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	724	585	87	70	123	99	149	120
	або свинина великими шматками охолоджена	650	585	78	70	111	99	133	120
2	Цибуля ріпчаста	167	140	20	17	28	24	34	29
3	Кабачки свіжі	411	370	49	44	70	63	84	76
4	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/3 шт.	14	1/2 шт.	20	1/3 шт.	25
5	Сир твердий (МП, Л)	81	75	10	9	14	13	17	15
6	Кріп сушений	0,5	0,5	0,06	0,06	0,09	0,09	0,10	0,10
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Олія	10	10	1,2	1,2	1,7	1,7	2,1	2,1
Вихід готової страви, г		1000		120		170		205	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза
  МП — молочні продукти
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожиль і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку двічі, додаючи цибулю, вибивають масу.

Підготовлений кабачок зі шкіркою натирають на дрібну тертку, відтискають рідину. Відтиснуту м'якоть кабачка додають до фаршу, додають попередньо оброблені йця, кріп, сіль, ретельно перемішують масу.

У форму для запікання, змащену олією, викладають фаршеву масу товщиною 3–4 см, посипають поверхню запіканки твердим сиром, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 40–45 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — світла або темно-сіра, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: у міру солена.

Консистенція: соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

М'ясна запіканка з кабачком з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	18,49	16,95	4,05	241
170	26,19	24,02	5,74	342
205	31,58	28,96	6,92	413

М'ясна запіканка з кабачком зі свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	15,47	29,10	4,05	269
170	21,91	41,22	5,74	381
205	26,42	49,71	6,92	459



Технологічна карта № 8.71

РОСТБІФ З ГВОЗДИКОЮ
І ЧАСНИКОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: англійська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1644	1512	76	70	108	100	130	120
2	Гвоздика ціла	1,6	1,6	0,08	0,08	0,11	0,11	0,13	0,13
3	Часник сушений мелений	2	2	0,09	0,09	0,13	0,13	0,16	0,16
4	Сіль	3	3	0,14	0,14	0,20	0,20	0,24	0,24
5	Олія	30	30	1,4	1,4	2,0	2,0	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		1000		46		66		79	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон одно-рідними шматками, солять та обсмажують на пательні з 1/2 обсягу олії до утворення золотавої скоринки.

Обсмажене м'ясо викладають на деко, поверхню змазують рештою олії, додають гвоздику та часник та запікають у розігрітій до температури $+180\text{--}200\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 30–35 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Ростбіф» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 25–30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберіганняНе довше ніж 2 год з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.**Спосіб реалізації (подавання) споживачу**Подають, нарізаючи порційними шматочками. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.**Характеристика готової страви****Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса.**Колір:** м'яса — коричневий.**Смак і запах:** м'ясний, в міру солоний, з ароматом прянощів**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, ніжне, шматочки зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
46	11,13	16,47	0,00	191
66	15,97	23,64	0,00	274
79	19,11	28,29	0,00	328

Технологічна карта № 8.72

М'ЯСО БЛАНКЕТДЕВЮ


Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: французька кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	835	710	84	71	117	99	142	121
	<i>або телятина великими шматками охолоджена</i>	<i>816</i>	<i>710</i>	<i>82</i>	<i>71</i>	<i>114</i>	<i>99</i>	<i>139</i>	<i>121</i>
2	Цибуля ріпчаста	226	190	23	19	32	27	38	32
3	Морква свіжа до 01.01	175	140	18	14	25	20	30	24
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	<i>187</i>	<i>140</i>	<i>19</i>	<i>14</i>	<i>26</i>	<i>20</i>	<i>32</i>	<i>24</i>
4	Селери корінь (С)	191	130	19	13	27	18	32	22
5	Чебрець сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,10	0,10	0,1	0,1
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,42	0,42	0,5	0,5
7	Олія	20	20	2	2	3	3	3	3
	Маса тушкованого м'яса	-	600	-	60	-	84	-	102
	Маса тушкованих овочів	-	400	-	40	-	56	-	68
Вихід готової страви, г		1000		100		140		170	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см масою 15–20 г. М'ясо пасерують з олією впродовж 5–7 хв.

Очищену моркву і селеру нарізають півкільцями або чвертинами і часточками одного розміру товщиною пластинок 0,1–0,3 см, цибулю нарізають півкільцями або чвертинами завтовшки 0,1–0,2 см.

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

У форму для запікання закладають обсмажені шматочки м'яса, додають овочі, солять, додають прянощі і покривають рештою овочів. Запікають у розігрітій духовій шафі до температури +180–200 °С без накриття або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 50–70 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають рідиною, що виділилась при запіканні. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, гарніровані овочами, підлиті рідиною, що виділилась при запіканні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: пряне, з вираженим ароматом овочів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, овочі — м'які, зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Яловичина бланкетдевя

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	13,83	13,41	3,99	191
140	19,36	18,78	5,59	267
170	23,51	22,80	6,79	325

Телятина бланкетдевя

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,69	3,61	3,99	102
140	17,77	5,06	5,59	143
170	21,58	6,14	6,79	174

Технологічна карта № 8.73



ТАФЕЛЬШПІЦ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: австрійська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1176	1000	82	70	118	100	141	120
2	Цибуля ріпчаста	238	200	17	14	24	20	29	24

3	Морква свіжа до 01.01	250	200	18	14	25	20	30	24
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	267	200	19	14	27	20	32	24
4	Селери корінь (С)	74	50	5	4	7	5	9	6
5	Лавровий лист	0,2	0,2	0,014	0,014	0,02	0,02	0,024	0,024
6	Перець духмянний горошком	0,25	0,25	0,018	0,018	0,025	0,025	0,03	0,03
7	Перець чорний горошком	0,2	0,2	0,014	0,014	0,02	0,02	0,024	0,024
	Маса м'яса відвареного	-	630	-	44	-	63	-	76
8	Яблука свіжі	378	332	26	23	38	33	45	40
9	Часник сушений мелений	1,5	1,5	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2
10	Паприка солодка мелена	1,5	1,5	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2
11	Коричня мелена	6	6	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
12	Цукор	6	6	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
13	Масло вершкове (МП, Л)	43	43	3	3	4	4	5	5
14	Вода питна	145	145	10	10	14	14	17	17
	Маса гарніру	-	370	-	26	-	37	-	44
15	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, заливають холодною водою нижче ніж $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$, доводять до кипіння, знімаючи піну, варять при тихому кипінні впродовж 1 год 20 хв, після додають спеції і прянощі, овочі і варять ще 40–50 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми «Варіння» або за температури $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$ за режиму «Пара» до готовності. Відварене м'ясо дістають з бульйону, охолоджують до температури $+40\text{--}50\text{ }^{\circ}\text{C}$, нарізають порційними шматочками, повертають у бульйон, доводять до кипіння, подають порційні шматочки гарячими.

Підготовлені яблука зі шкіркою з видаленою серцевиною натирають на тертку, припускають на пателні з розтопленим маслом впродовж 2–3 хв, додають спеції, прянощі, цукор, кип'ячену воду.

Відпускають порційними шматочками, гарніруючи припущеними яблуками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками, гарніруючи припущеними яблуками. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, гарніровані яблучною масою.

Колір: м'ясо — світло-коричневе, яблучна маса — біла з карамельним відтінком.

Смак і запах: виражений м'ясний, з ароматом прянощів.

Консистенція: шматочки м'яса соковиті, м'які, ніжні, яблучна маса — ніжна, пружна, шматочки зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	13,56	13,52	5,67	197
100	19,37	19,31	8,10	281
120	23,25	23,17	9,72	337



Технологічна карта № 8.74

ПФЕФЕРПОТХАСТ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	741	630	82	69	119	101	141	120
	або телятина великими шматками охолоджена	724	630	80	69	116	101	138	120
2	Огірки квашені	222	200	24	22	36	32	42	38
3	Цибуля ріпчаста	238	200	26	22	38	32	45	38
4	Морква свіжа до 01.01	267	200	29	22	43	32	51	38
	або морква свіжа після 01.01	250	200	28	22	40	32	48	38
5	Вода питна	130	130	14	14	21	21	25	25
6	Часник сушений мелений	1,3	1,3	0,14	0,14	0,2	0,2	0,25	0,25
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Олія	10	10	1	1	1,6	1,6	2	2
	Маса тушкованого м'яса	-	440	-	48	-	70	-	84
	Маса тушкованих овочів	-	560	-	62	-	90	-	106
Вихід готової страви, г		1000		110		160		190	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком з ребром завтовшки 2–3 см масою 15–20 г, солять, пасерують з олією впродовж 5–7 хв.

Нарізають моркву півкільцями завтовшки 0,1–0,2 см, цибулю завтовшки 0,1–0,2 см і огірки завтовшки 0,4–0,6 см. Моркву і цибулю додають до м'яса і продовжують обсмажувати разом впродовж ще 5–7 хв.

У форму для запікання викладають овочево-м'ясну суміш, додають нарізані огірки, солять, додають прянощі, заливають гарячою водою (+60-70 °С). Запікають у розігрітій духовій шафі до температури +220–250 °С у два етапи: під фольгою або під кришкою і без неї впродовж 50–70 хв до готовності або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають рідиною, що виділилася при запіканні. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, гарніровані овочами разом з рідиною, що виділилася при запіканні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, в міру солоний, м'ясний.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, овочі — зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Пфеферпотхаст з яловичини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	13,66	12,23	4,51	180
160	19,87	17,79	6,56	262
190	23,59	21,13	7,79	311

Пфеферпотхаст з телятини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
110	12,55	2,67	4,51	94
160	18,26	3,88	6,56	136
190	21,68	4,61	7,79	162

Технологічна карта № 8.75

ГРЕЦЬКЕ СОФРІТО

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: грецька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	835	710	84	71	117	99	142	121
	<i>або телятина великими шматками охолоджена</i>	<i>816</i>	<i>710</i>	<i>82</i>	<i>71</i>	<i>114</i>	<i>99</i>	<i>139</i>	<i>121</i>

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

2	Перець солодкий свіжий	231	185	23	19	32	26	39	31
3	Помідори свіжі	306	260	31	26	43	36	52	44
4	Цибуля ріпчаста	280	235	28	24	39	33	48	40
5	Розмарин сушений мелений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Олія	15	15	1,5	1,5	2	2	2,6	2,6
	Маса запеченого м'яса	-	500	-	50	-	70	-	85
	Маса запечених овочів	-	500	-	50	-	70	-	85
Вихід готової страви, г		1000		100		140		170	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон смужками $0,5 \times 2 \times 5$ см.

У форму для запікання, змащену олією викладають шматочки м'яса, другим шаром перець нарізаний смужками завширшки 0,5–1 см, наступними викладають помідори, нарізані кільцями або півкільцями завтовшки 0,2–0,5 см, останньою викладають нарізану цибулю кільцями або півкільцями завтовшки 0,1–0,3 см, солять, додають прянощі. Запікають у розігрітій духовій шафі до температури $+220$ – 250 °C у два етапи: під фольгою або під кришкою і без неї впродовж 50–60 хв або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури $+180$ °C у режимі «Жар + Пара» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65$ – 75 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають рідиною, що виділилася при тушкуванні. Температура подачі — $+65$ – 75 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, гарніровані овочами, підлиті рідиною, у якій запікалось м'ясо.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з вираженим ароматом овочів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, підлива — рідка, овочі — частково втратили форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ Грецьке софріто з яловичини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	16,23	12,91	4,74	189
140	22,72	18,07	6,63	264
170	27,58	21,95	8,06	321

Грецьке софріто з телятини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	15,09	3,11	4,74	100
140	21,13	4,36	6,63	140
170	25,65	5,29	8,06	170

Технологічна карта № 8.76

М'ЯСО, ТУШКОВАНЕ
З СУХОФРУКТАМИ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	777	670	82	70	117	100,5	140	120,6
	<i>або телятина великими шматками охолоджена</i>	<i>760</i>	<i>670</i>	<i>80</i>	<i>70</i>	<i>114</i>	<i>100,5</i>	<i>137</i>	<i>120,6</i>
2	Сухофрукти	110	110	12	12	17	17	20	20
3	Цибуля ріпчаста	167	140	18	15	25	21	30	25
4	Томатна паста	32	32	3	3	5	5	6	6
5	Вода питна	420	420	44	44	63	63	76	76
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,5	0,5
	Маса тушкованої яловичини		470		49		70		85
	Маса овочів і сухофруктів без підливи		530		56		80		95
	Вихід готової страви, г		1000		105		150		180

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком з ребром завтовшки 3–4 см масою 30–40 г. Сушені плоди та ягоди перебирають, видаляючи сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді, змінюючи її кілька разів. Очищену цибулю нарізають півкільцями завтовшки 0,1–0,2 см.

У форму для запікання закладають шматочки м'яса, другим шаром закладають сухофрукти, зверху викладають нарізану цибулю, солять, заливають сумішшю томатної пасты і води, щоб рідина покривала сировину. Тушкують у розігрітій до температури +220–250 °С духовій шафі у два етапи: під фольгою або під кришкою і без неї впродовж 35–45 хв або у пароконвектоматі за

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, гарніровані сухофруктами і овочами, підлиті рідиною, у якій тушувалось м'ясо.

Колір: карамельно-коричневе.

Смак і запах: з вираженим ароматом сухофруктів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, підлива — рідка, сухофрукти зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Яловичина, тушкована з сухофруктами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	13,57	11,58	11,70	204
150	19,38	16,54	16,72	292
180	23,26	19,85	20,06	350

Телятина, тушкована з сухофруктами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	12,44	1,87	11,70	116
150	17,77	2,67	16,72	166
180	21,33	3,21	20,06	199

Технологічна карта № 8.77



М'ЯСО ТАТДЕВЮ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: французька кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1047	890	84	71	115	98	141	120
	або телятина великими шматками охолоджена	1023	890	82	71	113	98	138	120
2	Цибуля ріпчаста	310	260	25	21	34	29	42	35
3	Морква свіжа до 01.01	400	320	32	26	44	35	54	43
	або морква свіжа після 01.01	427	320	34	26	47	35	58	43

4	Лимон (сік)	7	7	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
5	Прованські трави	0,7	0,7	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
6	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
7	Олія	10	10	0,8	0,8	1,1	1,1	1,4	1,4
	Маса запеченого м'яса	-	600	-	48	-	66	-	81
	Маса запечених овочів	-	400	-	32	-	44	-	54
Вихід готової страви, г		1000		80		110		135	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають стейками завтовшки 2–3 см.

Очищену моркву і цибулю нарізають кільцями товщиною пластинок 0,1–0,2 см і 0,1–0,3 см.

У змащену олією форму для запікання викладають першим шаром моркву, зверху — шар цибулі, поверх овочів щільно шматочки м'яса, солять, додають прянощі, сік лимона. Запікають, накриваючи кришкою або фольгою алюмінієвою, у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж 50–70 хв або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають рідиною, що виділилась при запіканні. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса, гарніровані овочами, підлиті рідиною, що виділилась при запіканні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: пряне, м'ясне, з ароматом овочів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, овочі — м'які, зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Яловичина татдеву

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	13,87	12,22	4,21	180
110	19,07	16,80	5,79	247
135	23,41	20,62	7,11	303

Телятина татдеву

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	12,73	2,39	4,21	91
110	17,51	3,29	5,79	125
135	21,49	4,04	7,11	153

Технологічна карта № 8.78

М'ЯСНА ЗАПІКАНКА
(БЕЗГЛЮТЕНОВА)





Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1000	800	90	72	125	100	150	120
	або телятина великими шматками охолоджена	1096	800	99	72	137	100	164,4	120
	або свинина великими шматками охолоджена	889	800	80	72	111	100	133,35	120
2	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	45	45	4	4	6	6	7	7
3	Цибуля ріпчаста	78	65	7	6	10	8	12	10
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	4/9 шт.	18	5/8 шт.	25	3/4 шт.	30
5	Сметана (МП, Л)	200	200	18	18	25	25	30	30
6	Сир твердий (МП, Л)	108	100	9,7	9	13,4	12,5	16,1	15
7	Мускатний горіх мелений	0,2	0,2	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,45	0,45
9	Олія	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		90		125		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею, додають панірувальні сухарі, четверту частину норми яєць, половину норми солі, спеції, добре перемішують і вибивають.

Яйця збивають з половиною норми сметани і рештою солі.

У форму для запікання, змащену олією, викладають рівномірно фарш, покриваючи дно шаром завтовшки 3–4 см і стінки форми шаром завтовшки 1–1,5 см, змащують всередині фаршеву масу рештою сметани, викладають половину натертого сиру, заливають ячно-сметанною сумішшю, покривають рештою сиру і запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Готову м'ясну запіканку нарізають на порційні шматки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — світла або темно-сіра, начинка — кремового кольору, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: у міру солена, з ароматом спецій.

Консистенція: соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

М'ясна запіканка з яловичини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	18,64	19,92	4,81	271
125	25,89	27,67	6,68	377
150	31,07	33,20	8,02	452

М'ясна запіканка з телятини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	19,44	9,84	4,81	181
125	26,99	13,67	6,68	252
150	32,39	16,40	8,02	302

М'ясна запіканка зі свинини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	15,55	32,38	4,81	300
125	21,59	44,97	6,68	416
150	25,91	53,96	8,02	499

Технологічна карта № 8.79



ПАРОВІ СІЧЕНИКИ М'ЯСНІ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)



Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	1127	958	85	72	118	101	141	120
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	<i>1008</i>	<i>958</i>	<i>76</i>	<i>72</i>	<i>106</i>	<i>101</i>	<i>126</i>	<i>120</i>
	Маса м'ясного фаршу	-	910	-	68	-	96	-	114
2	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	70	70	5	5	7	7	9	9
3	Яйця (Я)	3½ шт.	140	¼ шт.	11	⅓ шт.	15	¼ шт.	18
4	Орегано сушений мелений	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	-	1126	-	84	-	118	-	141
Вихід готової страви, г		1000		75		105		125	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 2 рази. До м'ясного фаршу додають сухарі панірувальні, підготовлені яйця, сіль і прянощі, ретельно вимішують масу, вибивають при формуванні січеників. Сформовані січеники варять на пару у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кип'ятіння / варка» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності впродовж 15–20 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані кульки, з ніжною поверхнею.

Колір: сірого кольору з краплями кукурудзяних сухарів.

Смак і запах: ніжні, пряні.

Консистенція: м'які, ніжні, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Парові січеники з яловичини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	14,41	12,29	4,69	184
105	20,17	17,20	6,57	258
125	24,01	20,48	7,82	307

Парові січеники зі свинини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	12,63	16,18	4,69	211
105	17,68	22,65	6,57	295
125	21,05	26,96	7,82	352

Технологічна карта № 8.80

М'ЯСНА ЗАПІКАНКА
З ГАРБУЗОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великим шматком охолоджена	588	500	82	70	118	100	141	120
	Маса м'ясного фаршу	-	475	-	67	-	95	-	114
2	Гарбуз свіжий	471	400	66	56	94	80	113	96
3	Сметана (МП, Л)	120	120	17	17	24	24	29	29
4	Яйця (Я)	3 1/2	140	1/2	20	2/3	28	5/6	34
5	Пластівці кукурудзяні (ЗП)	70	70	10	10	14	14	17	17
6	Паприка солодка мелена	0,6	0,6	0,08	0,08	0,12	0,12	0,14	0,14
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
8	Олія	10	10	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
	Маса напівфабрикату	-	1182	-	165	-	236	-	284
Вихід готової страви, г		1000		140		200		240	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



Я — яйця



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищений гарбуз натирають на дрібній тертці.

М'ясу м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку двічі.

До фаршу додають гарбуз, попередньо підготовлені яйця, сметану, 1/3 частину кукурудзяних пластівців, спеції, сіль, ретельно перемішують масу.

У форму для запікання, змащену олією, присипану 1/3 кукурудзяних пластівців, викладають м'ясо-овочеву масу завтовшки 3–4 см, посипають поверхню запіканки рештою пластівців, запікають у духовій шафі за температури +200 °С впродовж 20 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — світла або темно-сіра, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: у міру солена.

Консистенція: соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	19,53	17,55	41,76	407
200	27,90	25,07	59,66	581
240	33,48	30,08	71,59	697

Технологічна карта № 8.81**НОВА КОТЛЕТА
ПО-КИЇВСЬКИ З М'ЯСНОГО
ФАРШУ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великим шматком охолоджена	846	821	72	70	144	140
	або свинина великим шматком охолоджена	1225	821	104	70	208	140
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5
	Маса фаршевої оболонки	-	780	-	66	-	133
3	Масло вершкове (МП, Л)	93	93	8	8	16	16
4	Зелень кропу свіжого	13	9	1,1	0,8	2,2	1,6

	Маса начинки	-	100	-	8,5	-	17
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	140	140	12	12	24	24
6	Яйця (Я)	2¼ шт.	110	¼ шт.	9	½ шт.	19
7	Сухарі кукурудзяні панірувальні мелені (ЗП)	140	140	12	12	24	24
	Маса напівфабрикату	-	1232	-	105	-	209
8	Олія	10	10	1	1	2	2
Вихід готової страви, г		1000		85 (1 шт.)		170 (2 шт.)	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясну м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, пропусають через м'ясорубку на м'ясорубці 1–2 рази, додають сіль, ретельно перемішують, вибивають.

Розм'якшене вершкове масло змішують з січеним кропом, охолоджують, нарізають брусочками масою 8–9 г, заморожують.

У кружальця з фаршу масою 65–70 г кладуть шматочок замороженого масла з кропом, загортають, формують продовгувату котлету. Готові котлети почергово панірують у борошні, потім у підготовлених збитих яйцях, далі у сухарях, повторно у яйцях і знову у сухарях. Сформовані котлети викладають на змащене олією деко і запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Котлету подають на мілкій столовій тарілці. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: котлета правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка, при розрізі витікає зелене масло.

Колір: на розрізі — від світло-сірого до сірого кольору, скоринка — золотиста.

Смак і запах: запеченого м'яса, начинка — насичена вершкова, в міру солена.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Нова котлета по-київськи з яловичого фаршу

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	19,52	8,97	17,03	228
170	39,05	17,94	34,05	457

Нова котлета по-київськи з свинного фаршу

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	14,57	23,07	17,03	334
170	29,14	46,14	34,05	668

Технологічна карта № 8.82



ВІДБИВНІ, ЗАПЕЧЕНІ З БЕШАМЕЛЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ, БЕЗЛАКТОЗНІ)

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	1141	1050	76	70	108	100	130	120
2	Бешамель безглютенова (безлактозна) ТК № 11.12 (МП, ЗП)	537	510	36	34	51	48	61	58
3	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
4	Олія	10	10	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
Вихід готової страви, г		1000		67		95		114	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують бешамель відповідно до заданої рецептури.

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, додають сіль, змащують соусом. На деко, змащене олією, викладають відбивні на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності, до досягнення температури +85–90 °С в товщі м'ясних шматочків.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки м'яса вкриті соусом.

Колір: м'ясо — сіре, соус — білий, місцями з золотавою скоринкою.

Смак і запах: м'ясні, вершкові.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки зберігають форму, соус — однорідний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
67	12,34	17,55	3,20	218
95	17,50	24,88	4,54	308
114	21,00	29,86	5,45	370

Технологічна карта № 8.83

М'ЯСНА ЗАПІКАНКА (ХЛІБ) З ЦИБУЛЕЮ І ЧАСНИКОМ
(БЕЗЛАКТОЗНА)




Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	837	712	84	71	117	100	142	121
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	749	712	75	71	105	100	127	121
	Маса м'ясного фаршу	-	676	-	68	-	95	-	115
2	Крупа манна (ЗП, Г)	100	100	10	10	14	14	17	17
3	Молоко безлактозне (МП, Л)	70	70	7	7	10	10	12	12
	<i>або молоко рослинне (ЗП)</i>	70	70	7	7	10	10	12	12
4	Цибуля ріпчаста	179	150	18	15	25	21	30	26
5	Яйця (Я)	2¼ шт.	90	¼ шт.	9	½ шт.	13	¾ шт.	15
6	Часник сушений мелений	2	2	0,2	0,2	0,28	0,28	0,34	0,34
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Олія	10	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
Вихід готової страви, г		1000		100		140		170	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють разом з очищеною цибулею свіжою на м'ясорубці 1–2 рази.

До фаршу додають сіль, спеції, підготовлені яйця, крупу манну і молоко, ретельно вимішують масу, злегка вибивають. У змащену олією хлібну форму для запікання (стандартні розміри: ширина — 12 см і висота — 6 см) закладають фарш, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі

8. Страви з м'яса і м'ясних продуктів

за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

М'ясний хліб нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: цільні, не розтріскані шматочки, з золотавою скоринкою.

Колір: сіро-коричнева, скоринка — золотава.

Смак і запах: в міру солена, ніжна, з легкою пікантністю.

Консистенція: м'яка, ніжна, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником з яловичиною (з безлактозним молоком)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	15,15	13,13	8,65	213
140	21,21	18,38	12,11	298
170	25,76	22,31	14,71	362

М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником зі свининою (з безлактозним молоком)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	13,40	16,98	8,65	239
140	18,75	23,77	12,11	335
170	22,77	28,86	14,71	407

М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником з яловичиною (з рослинним молоком)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	15,03	13,01	8,88	212
140	21,04	18,21	12,44	297
170	25,55	22,11	15,10	361

М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником зі свининою (з рослинним молоком)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	13,27	16,86	8,88	239
140	18,58	23,60	12,44	334
170	22,56	28,66	15,10	406

Технологічна карта № 8.84



ПИРИГ М'ЯСНИЙ ЗІ ШПИНАТОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	762	647	80	68	118	100	141	120
	<i>або телятина великими шматками охолоджена</i>	<i>681</i>	<i>647</i>	<i>72</i>	<i>68</i>	<i>106</i>	<i>100</i>	<i>126</i>	<i>120</i>
	Маса фаршу	-	615	-	65	-	95	-	114
2	Яйця (Я)	4 шт.	160	3/7 шт.	17	1/6 шт.	25	1/4 шт.	30
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	75	75	8	8	12	12	14	14
4	Шпинат свіжоморожений	158	90*	17	9	24	14	29	17
5	Цибуля ріпчаста	215	180	23	19	33	28	40	33
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Олія	20	20	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		105		155		185	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця  Г — глютен..

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв до прозорості.

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з попередньо спасерованою цибулею.

Попередньо розморожений шпинат відтискають від зайвої рідини, нарізають на 2–3 частини, додають до фаршу, разом з борошном, підготовленими яйцями, солять, добре перемішують і вибивають.

На деко, змащене олією, викладають рівномірно фарш шаром завтовшки 3–4 см або у хлібну форму для запікання, змащену олією, викладають фарш рівномірно завширшки приблизно 12 см і заввишки приблизно 6 см, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °C у режимі «Жар» протягом 40–50 хв до готовності, тобто до досягнення температури +85–90 °C всередині виробу. Готовий м'ясний пиріг нарізають на порційні шматки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — світло-коричневий або коричневий, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: у міру солоний, з ароматом спецій.

Консистенція: соковитий, однорідний, пухкий по усьому об'єму, зі скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Пиріг м'ясний зі шпинатом з яловичини**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	16,24	15,12	7,26	231
155	23,98	22,31	10,71	341
185	28,62	26,63	12,79	407

Пиріг м'ясний зі шпинатом з телятини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	15,15	5,74	7,26	146
155	22,37	8,47	10,71	216
185	26,70	10,11	12,79	257

Технологічна карта № 8.85**ФРИКАДЕЛЬКИ М'ЯСНІ
З ФЕНХЕЛЕМ**

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великим шматком охолоджена	1339	1138	83	70,5	118	100	141	120
	<i>або свинина великим шматком охолоджена</i>	<i>1198</i>	<i>1138</i>	<i>74</i>	<i>70,5</i>	<i>105</i>	<i>100</i>	<i>126</i>	<i>120</i>
	Маса м'ясного фаршу	-	1081	-	67	-	95	-	114
2	Сухарі пшеничні панірувальні мелені (ЗП, Г)	65	65	4	4	6	6	7	7
3	Яйця (Я)	1¼ шт.	70	1/9 шт.	4	1/6 шт.	6	1/5 шт.	7
4	Фенхель насіння	2,2	2,2	0,13	0,13	0,19	0,19	0,23	0,23
5	Сіль	3	3	0,19	0,19	0,26	0,26	0,32	0,32
	Маса напівфабрикату	-	1176	-	73	-	104	-	124
6	Олія	10	10	0,6	0,6	0,9	0,9	1,1	1,1
Вихід готової страви, г		1000		62		88		105	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**
 ЗП — злакові продукти
  Я — яйця
  Г — глютен..

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. До м'ясного фаршу додають сухарі, фенхель, підготовлені яйця, сіль, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., запікають у розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ або у пароконвектоматі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» впродовж 25–30 хв до готовності, до досягнення температури $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині фаршевої маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно по кілька штук на порцію. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: щільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки.

Колір: сіро-коричневі або коричневі.

Смак і запах: в міру солоні, з приємним пряним ароматом.

Консистенція: м'які, соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Фрикадельки з яловичиною**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
62	13,46	11,90	2,83	172
88	19,10	16,89	4,02	244
105	22,79	20,16	4,79	292

Фрикадельки з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
62	11,71	15,72	2,83	198
88	16,62	22,32	4,02	282
105	19,84	26,63	4,79	336

Технологічна карта № 8.86

КАРТОПЛЯНІ ЗРАЗИ
З М'ЯСОМ

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	212	185	15	13	30	26	44	39
	або свинина великими шматками охолоджена	201	191	14	13	28	27	42	40
	Маса відвареного м'яса	-	115	-	8	-	16	-	24
	Маса м'ясного фаршу	-	109	-	8	-	15	-	23
2	Цибуля ріпчаста	77	65	5	5	11	9	16	14
3	Олія для пасерування	5	5	0,4	0,4	0,7	0,7	1,1	1,1
	Маса начинки	-	145	-	10	-	20	-	30
4	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1014	710*	71	50	142	99	213	149
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1092	710*	76	50	153	99	229	149
	або картопля свіжа з 01.01 по 28.02	1183	710*	83	50	166	99	249	149
	або картопля свіжа з 01.03	1291	710*	90	50	181	99	271	149
4	Яйця (Я)	1¼ шт.	50	1/10 шт.	4	1/6 шт.	7	1/4 шт.	11
6	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	120	120	8	8	17	17	25	25
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4	0,6	0,6
	Маса оболонки	-	885	-	62	-	124	-	186
8	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	60	60	4	4	8	8	13	13
	Маса напівфабрикату	-	1090	-	76	-	153	-	229
9	Олія	15	15	1	1	2	2	3	3
Вихід готової страви, г		1000		70		140		210	

* — відварена у шкірці очищена перемелена картопля

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти
  Я — яйця
  Г — глютен..

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією (1/3 обсягу норми) на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв до прозорості, перемелюють на

м'ясорубці разом з відвареним м'ясом. Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль, відварюють крупним шматком до готовності (свинину впродовж 1 год 30 хв — 2 год або яловичину впродовж 2 год 30 хв — 3 год), охолоджене м'ясо подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з попередньо спасерованою цибулею. До м'ясної начинки додають половину норми солі.

Відварену цілком очищену від шкірки охолоджену картоплю перемелюють на м'ясорубці, додають решту солі, борошно і підготовлені яйця, ретельно перемішують масу.

Із отриманої картопляної маси формують коржиків круглої форми, на центр якої викладають начинку, з'єднують краї, панірують у борошні, формуючи листочок, злегка обсмажують у олії на пательні за температури +150–160 °С з обох сторін до золотистості скоринки впродовж 3–4 хв, доводять до готовності у розігрітій до температури +220–250 °С духовій шафі до досягнення температури +80–85 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційно разом зі сметаною або соусом сметанно-огірковим ТК № 11.23, дзадзикі ТК № 11.16, соусом вершковим ТК № 11.18 чи соусом йогуртовим з базиліком ТК № 11.28. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — біла картопляна маса, начинка сірого або сіро-коричневого кольору, поверхня — з золотистою скоринкою.

Смак і запах: у міру солоні.

Консистенція: ніжні, м'які, зі скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Картопляні зрази з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	5,11	2,17	14,31	99
140	10,21	4,35	28,62	197
210	15,32	6,52	42,93	296

Картопляні зрази зі свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	4,66	4,74	14,31	119
140	9,31	9,48	28,62	239
210	13,97	14,23	42,93	358

Технологічна карта № 8.87

МУСАКА З М'ЯСОМ БЕЗ
БАКЛАЖАНІВКатегорія: страви з м'яса і м'ясних
продуктівПоходження: грецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина великими шматками охолоджена	514	437	82	70	118	100	141	120
	<i>або свинина великими шматками охолоджена</i>	460	437	74	70	106	100	126	120
	Маса м'ясного фаршу	-	415	-	66	-	95	-	114
2	Цибуля ріпчаста	208	175	33	28	48	40	57	48
3	Олія	7	7	1,1	1,1	1,6	1,6	1,9	1,9
	Маса готового фаршу	-	497	-	80	-	114	-	137
4	Кабачки свіжі	256	230	41	37	59	53	70	63
5	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	32	24	46	35	55	41
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	214	150	34	24	49	35	59	41
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	231	150	37	24	53	35	63	41
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	250	150	40	24	58	35	69	41
6	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)	170	170	27	27	39	39	47	47
7	Сир твердий (МП, Л)	43	40	7	6	10	9	12	11
8	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
9	Олія	8	8	1,3	1,3	1,8	1,8	2,2	2,2
Вихід готової страви, г		1000		160		230		275	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, 1–2 рази пропускають через м'ясорубку. Очищену цибулю нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, пасерують з олією до прозорості впродовж 2–4 хв, додають фарш — продовжують готувати, ретельно розбиваючи грудочки до посиріння фаршу впродовж 7–10 хв. Підготовлений кабачок і картоплю нарізають кільцями або півкільцями завтовшки 0,3–0,5 см, додають сіль, пасеровану цибулю з фаршем, ретельно

перемішують масу. Окремо готують бешамель.

У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають суміш м'яса і овочів, заливають соусом, посипають натертим сиром, запікають у духовій шафі за температури +180–200 °С або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності впродовж 50–60 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: нарізка — однорідна, шматочки зберегли форму, золотиста сирна скоринка.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена овочева.

Консистенція: соковита, м'яка, шматочки овочів зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Мусака без баклажанів з яловичиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
160	15,89	16,26	11,01	252
230	22,84	23,38	15,83	362
275	27,31	27,95	18,92	433

Мусака без баклажанів зі свининою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
160	14,16	20,05	11,01	278
230	20,36	28,82	15,83	399
275	24,34	34,46	18,92	477



ЦІКАВИЙ ФАКТ

В мигдалю майже стільки білка, як і в м'ясному стейку!

Заведено вважати, що м'ясо – гарне джерело білка. Це так і є, бо в 100 г м'яса міститься приблизно 26 г цієї поживної речовини. Хрумкі горішки мигдалю мають у складі 21 г білка. Ця якість особливо актуальна для тих, хто відмовився від тваринної їжі, але для об'єктивності треба зауважити, що рослинні джерела білка мають менше незамінних амінокислот, тому на одному продукті не варто зациклюватися.

СТРАВИ З ПТИЦІ

Зазвичай у дітей немає жодних проблем із м'ясом птиці: воно ніжне, смачне й універсальне. З точки зору дорослих — це легке дієтичне м'ясо, яке забезпечує організм білком, кальцієм і фосфором. У результаті діти мають усе необхідне для здорових кісток, зубів і м'язів, а також ефективної роботи мозку.

Більшість дітей із задоволенням їстимуть і смачний запечений шматок курячого філе, але придумати щось новеньке ніколи не завадить. Тож у цій категорії пропонуємо філе птиці у нових інтерпретаціях.



Технологічна карта № 9.1

КОТЛЕТА ПО-МІЛАНСЬКИ
З СИРОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	72,6	70,4	103,1	100	123,7	120
	Маса м'ясного напівфабрикату	-	800	-	70,4	-	100	-	120
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
3	Молоко (МП, Л)	80	80	7	7	10	10	12	12
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	90	90	8	8	11,3	11,3	13,5	13,5
	<i>або крохмаль кукурудзяний</i>	90	90	8	8	11,3	11,3	13,5	13,5
5	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	200	200	17,6	17,6	25	25	30	30
	Маса льєзону та паніровки	-	450		39,6	-	56	-	67,5
	Маса м'ясного напівфабрикату в паніровці	-	1250		110	-	156	-	187,5
6	Олія	15	15	1,3	1,3	1,9	1,9	2,3	2,3
7	Перець чорний мелений	1	1	0,09	0,09	0,12	0,12	0,15	0,15
8	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
9	Сир твердий (МП, Л)	108	100	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
Вихід готової страви, г		1000		88		125		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, порціонують, відбивають, надаючи овально-продовгастої форми, додають сіль та перець. Для льєзону оброблені яйця збивають в піну та додають молоко, перемішують. Відбите філе панірують спочатку в борошні чи крохмалі, потім змочують у підготовленому льєзоні та панірують в сухарях. М'ясні напівфабрикати в подвійній паніровці викладають щільно в один ряд на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі за температури +220–240 °С протягом 15–20 хв до готовності. Готову страву посипають тертим сиром і запікають ще 1 хв, щоб сир розплавився.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають разом з гарніром (каші розсипчасті, картопля відварна, макаронні вироби відварені).
Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматок м'яса овально-плоскої форми, рівномірно обсмажений, з рум'яною скоринкою без тріщин на поверхні.

Колір: від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах: властивий запеченому м'ясу з сиром.

Консистенція: м'яка, соковита, скоринка хрустка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	22,35	6,57	17,67	223
125	32,12	9,45	25,39	320
150	38,54	11,34	30,47	384




**Технологічна карта № 9.2****КОТЛЕТА ПО-МІЛАНСЬКИ
З СИРОМ (БЕЗЛАКТОЗНА,
БЕЗГЛЮТЕНОВА)**

Категорія: страви з птиці

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	72,6	70,4	103,1	100	123,7	120
	Маса м'ясного напівфабрикату	-	800	-	70,4	-	100	-	120
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/4 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
3	Молоко безлактозне (МП)	80	80	7	7	10	10	12	12
	<i>або молоко рослинне</i>	80	80	7	7	10	10	12	12
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	91	90	8,1	8	11,4	11,3	13,6	13,5
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	91	90	8,1	8	11,4	11,3	13,6	13,5
	<i>або крохмаль кукурудзяний</i>	90	90	8	8	11,3	11,3	13,5	13,5
5	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	200	200	17,6	17,6	25	25	30	30
	<i>або борошно кукурудзяне або рисове (ЗП)</i>	202	200	17,8	17,6	25,3	25	30,3	30
	Маса льозону та папіровки	-	450	-	39,6	-	56	-	67,5
	Маса м'ясного напівфабрикату в папіровці	-	1250	-	110	-	156	-	187,5
6	Олія	15	15	1,3	1,3	1,9	1,9	2,3	2,3
7	Перець чорний мелений	1	1	0,09	0,09	0,12	0,12	0,15	0,15
8	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
9	Сир твердий безлактозний (МП)	108	100	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
Вихід готової страви, г		1000		88		125		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, порціонують, відбивають, надаючи овально-продовгастої форми, додають сіль та перець. Для льезону оброблені яйця збивають в піну та додають молоко, перемішують. Відбите філе панірують спочатку в борошні чи крохмалі, потім змочують у підготовленому льезоні та панірують в сухарях (або борошні). М'ясні напівфабрикати в подвійній паніровці викладають щільно в один ряд на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі за температури $+220\text{--}240\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 15–20 хв до готовності. Готову страву посипають тертим сиром і запікають ще 1 хв, щоб сир розплавився.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають разом з гарніром (каші розсипчасті, картопля відварна, макаронні вироби відварені). Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматок м'яса овально-плоскої форми, рівномірно обсмажений, з рум'яною скоринкою без тріщин на поверхні.

Колір: від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах: властивий запеченому м'ясу з сиром.

Консистенція: м'яка, соковита, скоринка хрустка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	21,32	6,52	18,59	220
125	30,64	9,37	26,72	316
150	36,77	11,24	32,06	379

Технологічна карта № 9.3**ШНИЦЕЛЬ КУРЯЧИЙ
(ВАРІАНТ 1)****Категорія:** страви з птиці**Походження:** німецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120

2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/7 шт.	5,6	1/5 шт.	8	1/4 шт.	9,6
3	Молоко (МП, Л)	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	<i>або вода питна</i>	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
4	Борошно щільнозернове (ЗП, Г)	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	<i>або крохмаль кукурудзяний</i>	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
5	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	150	150	10,5	10,5	15	15	18	18
6	Перець чорний мелений	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12
7	Сік лимонний	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
8	Олія	15	15	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
9	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
	Маса напівфабрикату	-	1300	-	91	-	130	-	156
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки відповідно до маси порції, відбивають і посипають сіллю, перцем. Оброблені яйця збивають в піну та додають молоко або воду, перемішують. Підготовлене філе змочують у молочно-яєчній суміші та панірують в суміші борошна або крохмалю з сухарями. Готові напівфабрикати щільно викладають в один ряд на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 15–20 хв до готовності. Готові шніцелі збризкують лимонним соком перед подачею.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Шніцель подають разом з гарніром, при наявності посипають кропом чи петрушкою. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгорілостей.

Колір: золотистий, на зрізі — білий.

Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	18,90	3,35	10,05	147
100	27,01	4,78	14,36	210
120	32,41	5,74	17,23	252

Технологічна карта № 9.4






ШНИЦЕЛЬ КУРЯЧИЙ (ВАРІАНТ 1) (БЕЗЛАКТОЗНИЙ, БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ)

Категорія: страви з птиці

Походження: німецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/2 шт.	5,6	1/2 шт.	8	1/4 шт.	9,6
3	Молоко безлактозне (МП)	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	або молоко рослинне	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	або вода питна	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	50,5	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	або борошно рисове (ЗП)	50,5	50	3,5	3,5	5	5	6	6
	або крохмаль кукурудзяний	50	50	3,5	3,5	5	5	6	6
5	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	150	150	10,5	10,5	15	15	18	18
	або борошно кукурудзяне або рисове (ЗП)	151,5	150	10,6	10,5	15,2	15	18,2	18
6	Перець чорний мелений	1	1	0,07	0,07	0,1	0,1	0,12	0,12
7	Сік лимонний	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
8	Олія	15	15	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
9	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
	Маса напівфабрикату	-	1300	-	91	-	130	-	156
	Вихід готової страви, г		1000		70		100		120

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**
 МП — молочні продукти
  Я — яйця
  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, м'яють, нарізають на шматочки відповідно до маси порції, відбивають і посипають сіллю, перцем. Оброблені яйця збивають в піну та додають молоко або воду, перемішують. Підготовлене філе змочують у молочно-яєчній суміші та панірують в суміші борошна або крохмалю з сухарями. Готові напівфабрикати щільно викладають в один ряд на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 15–20 хв до готовності. Готові шницелі збризкують лимонним соком перед подачею.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Шніцель подають разом з гарніром, при наявності посипають кропом чи петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгорілостей.

Колір: золотистий, на зрізі — білий.

Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'який, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	18,34	3,31	10,49	146
100	26,21	4,74	14,99	208
120	31,45	5,68	17,98	250

**Технологічна карта № 9.5****ЗАПЕЧЕНЕ ФІЛЕ КУРКИ
З ОРЕГАНО**

Категорія: страви з птиці

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1444	1400	72,2	70	103,9	100,8	122,7	119
2	Олія	30	30	1,5	1,5	2,2	2,2	2,5	2,5
3	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,075	0,075	0,1	0,1	0,13	0,13
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,21	0,21	0,26	0,26
	Маса напівфабрикату	-	1410	-	70,5	-	102	-	120,5
	Вихід готової страви, г		1000		50		72		85

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для маринаду змішують олію, сіль та орегано сушений, перемішують. Філе куряче зачищають від плівок, миють, порціонують і маринують протягом 30 хв у попередньо приготованому маринаді. Порції замаринованого філе викладають щільно в один ряд на деко та запікають в духовій шафі 25 хв за температури +180 °С, або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

9. Страви з птиці

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, за наявності посипають зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запечене філе однорідне, рум'яне, без тріщин і підгоріlostей на поверхні.

Колір: від золотистого до світло-коричневого.

Смак і запах: характерні для запеченого м'яса птиці.

Консистенція: м'яке, соковите.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	16,53	2,83	0,29	93
72	23,80	4,08	0,42	134
85	28,10	4,81	0,49	158

Технологічна карта № 9.6



КУРЯЧІ НАГЕТСИ

Категорія: страви з птиці

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	72,6	70,4	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	95	80	8,4	7	11,8	10	14,3	12
3	Хліб цільнозерновий (ЗП, Г)	150	100	13,2	8,8	18,8	12,5	22,5	15
4	Молоко (МП, Л)	80	80	7	7	10	10	12	12
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	100	100	8,8	8,8	12,5	12,5	15	15
	<i>або крохмаль кукурудзяний</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>8,8</i>	<i>8,8</i>	<i>12,5</i>	<i>12,5</i>	<i>15</i>	<i>15</i>
6	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
7	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	100	100	8,8	8,8	12,5	12,5	15	15
8	Олія	15	15	1,3	1,3	1,9	1,9	2,3	2,3
9	Перець чорний мелений	1	1	0,09	0,09	0,13	0,13	0,15	0,15
10	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса напівфабрикату	-	1300	-	114	-	163	-	195
	Вихід готової страви, г		1000		88		125		150

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Хліб цільнозерновий для нагетсів попередньо підсушують в духовій шафі. Оброблені яйця збивають. Цибулю ріпчасту очищають, миють, нарізають навпіл. Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють за допомогою м'ясорубки разом з цибулею на фарш. До курячого фаршу додають замочений у молоці хліб, сіль, перець, масу добре перемішують, вибивають. З готової маси формують невеликі приплюснуті прямокутники масою 38–40 г/шт., обвалюють їх у борошні або крохмалі, збитих яйцях та панірують в сухарях. Готові напівфабрикати викладають на деко, змащене олією та запікають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 15 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нагетси разом з гарніром (каша розсипчаста, картопля відварна, макаронні вироби відварені) та за бажанням з кетчупом (ТК № 11.6). Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб прямокутної форми, рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей.

Колір: золотистий, на розрізі — білий.

Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	20,44	4,70	15,87	190
125	29,04	6,68	22,55	270
150	34,85	8,02	27,06	324

Технологічна карта № 9.7**КУРЯЧІ НАГЕТСИ
(БЕЗЛАКТОЗНІ, БЕЗГЛЮТЕНОВІ)**

Категорія: страви з птиці

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	72,6	70,4	103,1	100	123,7	120

9. Страви з птиці

2	Цибуля ріпчаста	95	80	8,4	7	11,8	10	14,3	12
3	Хліб цільнозерновий (ЗП, Г)	150	100	13,2	8,8	18,8	12,5	22,5	15
4	Молоко безлактозне (МП)	80	80	7	7	10	10	12	12
	або молоко рослинне	80	80	7	7	10	10	12	12
5	Борошно кукурудзяне (ЗП)	101	100	8,9	8,8	12,6	12,5	15,2	15
	або борошно рисове (ЗП)	101	100	8,9	8,8	12,6	12,5	15,2	15
	або крохмаль кукурудзяний	100	100	8,8	8,8	12,5	12,5	15	15
6	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/4 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
7	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	100	100	8,8	8,8	12,5	12,5	15	15
	або борошно кукурудзяне (ЗП)	101	100	8,9	8,8	12,6	12,5	15,2	15
	або борошно рисове (ЗП)	101	100	8,9	8,8	12,6	12,5	15,2	15
8	Олія	15	15	1,3	1,3	1,9	1,9	2,3	2,3
9	Перець чорний мелений	1	1	0,09	0,09	0,13	0,13	0,15	0,15
10	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса напівфабрикату	-	1300	-	114	-	163	-	195
Вихід готової страви, г		1000		88		125		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Хліб цільнозерновий для нагетсів попередньо підсушують в духовій шафі. Оброблені яйця збивають. Цибулю ріпчасту очищають, миють, нарізають навпіл. Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють за допомогою м'ясорубки разом з цибулею на фарш. До курячого фаршу додають замочений у молоці хліб, сіль, перець, масу добре перемішують, вибивають. З готової маси формують невеликі приплюснуті прямокутники масою 38–40 г/шт., обвалюють їх у борошні або крохмалі, збитих яйцях та панірують в сухарях (або борошні). Готові напівфабрикати викладають на деко, змащене олією та запікають в духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 15 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 8–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нагетси разом з гарніром (каша розсипчаста, картопля відварна, макаронні вироби відварені) та за бажанням з кетчупом (ТК № 11.6). Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб прямокутної форми, рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей.

Колір: золотистий, на розрізі — білий.

Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
88	20,02	4,64	16,65	190
125	28,44	6,59	23,65	269
150	34,13	7,91	28,39	323



Технологічна карта № 9.8

**КУРКА
ПО-ІТАЛІЙСЬКИ**

Категорія: страви з птиці

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1237	1200	72,9	70,7	103,9	100,7	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	119	100	7	5,9	10	8,4	11,9	10
3	Олія	30	30	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
4	Томатна паста	70	70	4,1	4,1	5,9	5,9	7	7
5	Часник сушений мелений	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Перець чорний мелений	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
7	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,09	0,09	0,13	0,13	0,15	0,15
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,25	0,25	0,3	0,3
9	Вода питна	250	250	14,8	14,8	21	21	25	25
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	250	250	14,8	14,8	21	21	25	25
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	864	-	51	-	72	-	86
	Маса підливи з овочами	-	140	-	8	-	12	-	14
Вихід готової страви, г		1000		59		84		100	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, відварюють і пропускають через м'ясорубку. Очищену і подрібнену цибулю обсмажують на пательні з олією до золотистого кольору, додають попередньо перемелене м'ясо, пасерують впродовж 1–2 хв. До м'яса з цибулею додають гарячу воду або відвар овочевий, томатну пасту, сіль, перець, орегано, сушений часник та добре все перемішують.

9. Страви з птиці

М'ясо з підливою доводять до кипіння і тушкують протягом 10–15 хв, відпускають разом з гарніром.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +160 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), при наявності посипають сушеним кропом чи петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суміш м'яса з овочами в соусі.

Колір: червона.

Смак і запах: характерні для пасерованих овочів з м'ясом птиці та томатною пастою.

Консистенція: соковита, рідка частина страви — соусоподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
59	16,75	3,06	1,89	102
84	24,26	4,43	2,73	148
100	28,89	5,28	3,26	176



Технологічна карта № 9.9

ЧАХОХБІЛІ З КУРКОЮ

Категорія: страви з птиці

Походження: грузинська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	722	700	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	30	30	3	3	4,3	4,3	5,1	5,1
3	Цибуля ріпчаста	476	400	47,6	40	68	57	81,8	69
4	Томатна паста	80	80	8	8	11,4	11,4	13,7	13,7
5	Борошно пшльозернове (ЗП, Г)	10	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
	або крохмаль кукурудзяний	10	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
6	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
7	Петрушка сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
8	Хмелі-сунелі	1,5	1,5	0,15	0,15	0,2	0,2	0,26	0,26
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Вода питна	350	350	35	35	50	50	60	60
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	350	350	35	35	50	50	60	60

Маса тушкованого курячого м'яса	-	483	-	48	-	69	-	83
Маса гарніру з овочами	-	517	-	52	-	74	-	89
Вихід готової страви, г		1000		100		143		172

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Технологія приготування страви

Очищену цибулю нарізають і пасерують на 1/2 частині олії до прозорого стану, додають томатну пасту, тушкують протягом 2–3 хв. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки по 30–35 г, обсмажують на 1/2 частині олії на пательні до золотистої скоринки. Обсмажене філе перекладають в товстостінний посуд, додають пасеровану цибулю з томатною пастою, гарячу воду або відвар овочевий та попередньо пасероване борошно або розведений у невеликій кількості води кукурудзяний крохмаль і доводять до кипіння. Після закипання до курки з соусом додають сушені часник, петрушку, хмелі-сунелі, сіль і при невеликому нагріві страву тушкують до готовності 20–25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури $+160\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), викладаючи шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.

Колір: соус — червоний, м'ясо — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковите, рідка частина страви — соусоподібна з часточками цибулі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,71	4,37	6,71	136
143	25,32	6,24	9,59	195
172	30,46	7,52	11,54	234



Технологічна карта № 9.10

ЧАХОХБІЛІ З КУРКОЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВЕ)


Категорія: страви з птиці

Походження: грузинська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	722	700	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	30	30	3	3	4,3	4,3	5,1	5,1
3	Цибуля ріпчаста	476	400	47,6	40	68	57	81,8	69
4	Томатна паста	80	80	8	8	11,4	11,4	13,7	13,7
5	Борошно кукурудзяне (ЗП)	10,1	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
	або борошно рисове (ЗП)	10,1	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
	або крохмаль кукурудзяний	10	10	1	1	1,4	1,4	1,7	1,7
6	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
7	Петрушка сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,36	0,36	0,4	0,4
8	Хмелі-сунелі	1,5	1,5	0,15	0,15	0,2	0,2	0,26	0,26
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Вода питна	350	350	35	35	50	50	60	60
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	350	350	35	35	50	50	60	60
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	483	-	48	-	69	-	83
	Маса гарніру з овочами	-	517	-	52	-	74	-	89
Вихід готової страви, г		1000		100		143		172	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю нарізають і пасерують на 1/2 частині олії до прозорого стану, додають томатну пасту, тушкують 2–3 хв. Філе куряче зачищають від плівок, мийть, нарізають на шматочки по 30–35 г, обсмажують на 1/2 частині олії на пательні до золотистої скоринки. Обсмажене філе перекладають в товстостінний посуд, додають пасеровану цибулю з томатною пастою, гарячу воду або відвар овочевий та попередньо пасероване борошно або розведений у невеликій кількості води кукурудзяний крохмаль і доводять до кипіння. Після закипання до курки з соусом додають сушені часник, петрушку, хмелі-сунелі, сіль і при невеликому нагріві страву тушкують до готовності 20–25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури $+160\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), викладаючи шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.

Колір: соус — червоний, м'ясо — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковите, рідка частина страви — соусоподібна з часточками цибулі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,67	4,36	6,90	136
143	25,26	6,23	9,86	195
172	30,39	7,49	11,86	234

**Технологічна карта № 9.11****КУРКА ТУШКОВАНА В СОУСІ ГУЛЯШ З КМИНОМ**

Категорія: страви з птиці

Походження: угорська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	15	15	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
3	Томатна паста	155	155	10,8	10,8	15,5	15,5	18,6	18,6
4	Кмин	2	2	0,14	0,14	0,2	0,2	0,24	0,24
5	Паприка солодка мелена	4	4	0,28	0,28	0,4	0,4	0,48	0,48
6	Цукор	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
7	Сіль	3	3	0,21	0,21	0,3	0,3	0,36	0,36
8	Вода питна	300	300	21	21	30	30	36	36
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	300	300	21	21	30	30	36	36
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	690	-	48	-	69	-	83
	Маса соусу гуляш для подачі	-	310	-	22	-	31	-	37
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для соусу у гарячій воді або відварі овочевому розчиняють томатну пасту, сіль, цукор, олію, кмин та паприку, доводять до кипіння. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки по 30–35 г, викладають в товстостінний посуд, заливають соусом та тушкують за температури +180 °С протягом 25–30 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), при наявності посипають кропом чи петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.

Колір: соус — червоний, м'ясо — біле.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковите, рідка частина страви — соусоподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	17,10	2,44	3,23	103
100	24,44	3,48	4,61	147
120	29,33	4,18	5,53	176

Технологічна карта № 9.12**ЧИЛІ КОНКАРНЕ
З КУРКОЮ**

Категорія: страви з птиці

Походження: мексиканська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	242,5	240	42,4	42	60,6	60	72,8	72
2	Вода питна для варіння квасолі	900	900	157,5	157,5	225	225	270	270
	Маса готової квасолі	-	500	-	87,5	-	125	-	150
3	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120

4	Цибуля ріпчаста	60	50	10,5	8,8	15	12,5	18	15
5	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
6	Томатний сік	190	190	33,3	33,3	47,5	47,5	57	57
	<i>або томатна паста</i>	29	29	5	5	7,3	7,3	8,7	8,7
7	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна для тушкування	100	100	17,5	17,5	25	25	30	30
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	100	100	17,5	17,5	25	25	30	30
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	276	-	48	-	69	-	83
	Маса гарніру з овочами	-	724	-	127	-	181	-	217
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасоллю перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1%) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні протягом 1–2 год. Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають.

Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють на м'ясорубці. Очищену цибулю нарізають та обсмажують разом з курячим фаршем на олії до напівготовності. Смажений фарш разом з цибулею перекладають у товстостінний посуд, додають попередньо відварену квасоллю, сіль, перець, томатний сік (якщо використовують томатну пасту, то відповідно пропорційно збільшують закладку води) і тушкують страву 15–20 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають страву, рівномірно розподіляючи м'ясо з квасолею. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суміш подрібненого м'яса птиці з квасолею у однорідному соусі.

Колір: червоне, м'ясо і квасоля — білі.

Смак і запах: характерні для тушкованої страви з виразним присмаком квасолі і м'яса птиці; в міру солоне.

Консистенція: м'яке, соковите.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	26,80	5,18	24,35	250
250	38,29	7,40	34,79	357
300	45,95	8,88	41,75	428



Технологічна карта № 9.13

**КУРКА ЗАПЕЧЕНА
В СОУСІ ІМБИРНОМУ**

Категорія: страви з птиці

Походження: азійська кухня 🍲

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	1791	1200	105,6	70,7	150,4	100,8	179,1	120
2	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
3	Крохмаль кукурудзяний	25	25	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
4	Імбир сушений мелений	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
5	Цукор	25	25	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
6	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,25	0,25	0,3	0,3
7	Вода питна	155	155	9,1	9,1	13	13	15,5	15,5
	Маса запеченого курячого м'яса	-	864	-	51	-	72	-	86
	Маса соусу імбирного для подачі	-	136	-	8	-	12	-	14
	Вихід готової страви, г		1000		59		84		100

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для соусу імбирного у 2/3 порції гарячої води додають цукор, імбир, сіль та доводять до кипіння. В 1/3 порції води розводять крохмаль кукурудзяний. У киплячу воду з імбиром при постійному помішуванні тоненькою цівкою вводять розведений крохмаль, доводять соус до кипіння (загущують). Курячі стегна миють, очищають від шкіри, видаляють кістки, а м'якоть нарізають шматочками по 30–35 г, щільно викладають в один ряд на змащене олією деко та заливають соусом. М'ясо запікають за температури +180 °С протягом 20 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), викладаючи шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.

Колір: соус — коричневий, м'ясо — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком спецій.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
59	7,64	12,16	3,21	148
84	10,88	17,32	4,57	210
100	12,96	20,62	5,45	250

Технологічна карта № 9.14**КУРЯЧЕ СТЕГНО В ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ**


Категорія: страви з птиці

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	2090	1400	104,5	70	150,4	100,8	177,6	119
2	Імбир сушений мелений	10	10	0,5	0,5	0,7	0,7	0,85	0,85
3	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	15	15	0,75	0,75	1	1	1,3	1,3
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,26	0,26
5	Вода питна	250	250	12,5	12,5	18	18	21,3	21,3
Вихід готової страви, г		1000		50		72		85	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У глибокій ємності змішують воду, сіль, імбир та гірчицю. Курячі стегна очищують від шкіри, миють, видаляють кістки, а м'якоть нарізають на шматочки по 30–35 г, викладають на деко щільно в один ряд і заливають підготовленим соусом. М'ясо запікають за температури +180 °С протягом 20 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають курку з соусом до гарнірів (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста), викладаючи шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.

Колір: шматочки м'яса на розрізі — світло-сірі, соус — золотистий.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: м'яке, соковите.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	7,55	11,48	0,47	131
72	10,86	16,52	0,67	188
85	12,82	19,5	0,79	222

**Технологічна карта № 9.15****ШПУНДРА
З КУРКОЮ**

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	722	700	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10	17,9	15	21,4	18
3	Часник свіжий	12,8	10	1,3	1	1,9	1,5	2,3	1,8
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	511	400*	51,1	40	76,7	38,5	91,9	72
	або буряк столовий свіжий з 01.01	545	400*	54,5	40	81,8	38,5	98,1	72
5	Олія	20	20	2	2	3	3	3,6	3,6
6	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
7	Сік лимонний	30	30	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4
	або кислота лимонна	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54
8	Крохмаль кукурудзяний	40	40	4	4	6	6	7,2	7,2
9	Цукор	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
10	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18
11	Хмелі-сунелі	5	5	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54

13	Вода питва	100	100	10	10	15	15	18	18
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	100	100	10	10	15	15	18	18
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	483	-	48	-	69	-	83
	Маса гарніру з овочами	-	517	-	52	-	74	-	89
Вихід готової страви, г		1000		100		143		172	

* — маса відвареного і очищеного буряка

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти



Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк миють та відварюють у шкірці або запікають в духовій шафі до готовності, після чого очищають і нарізають однорідною формою нарізки. Очищену цибулю та часник подрібнюють. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають невеликими шматочками 30–35 г. Нарізане філе обсмажують на пательні з олією до золотистої скоринки, додають нарізану цибулю, пасерують впродовж 3–5 хв. До м'яса з цибулею додають попередньо нарізаний буряк, масло вершкове, сіль, перець, цукор, хмелі-сунелі, воду або відвар овочевий і тушкують 15–20 хв до готовності. Наприкінці тушкування до шпундри додають сік лимонний або кислоту лимонну, розведену з водою (співвідношення 1:2) та попередньо подрібнений часник. Страву заправляють крохмалем, розведеним у невеликій кількості води, тушкують ще 1–2 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури $+170\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають страву на тарілку, рівномірно розподіливши м'ясо з овочами, за бажанням зверху посипають сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та овочі доведені до готовності, зберігають форму нарізки.

Колір: насичено-багряна, м'ясо на розрізі — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,47	4,16	10,16	146
143	24,98	5,95	14,52	209
172	30,04	7,15	17,47	251

Технологічна карта № 9.16



ШПУНДРА З КУРКОЮ (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	722	700	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10	17,9	15	21,4	18
3	Часник свіжий	12,8	10	1,3	1	1,9	1,5	2,3	1,8
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	511	400*	51,1	40	76,7	38,5	91,9	72
	або буряк столовий свіжий з 01.01	545	400*	54,5	40	81,8	38,5	98,1	72
5	Олія	20	20	2	2	3	3	3,6	3,6
6	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
7	Сік лимонний	30	30	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4
	або кислота лимонна	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54
8	Крохмаль кукурудзяний	40	40	4	4	6	6	7,2	7,2
9	Цукор	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8
10	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18
11	Хмелі-сунелі	5	5	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54
13	Вода питна	100	100	10	10	15	15	18	18
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	100	100	10	10	15	15	18	18
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	483	-	48	-	69	-	83
	Маса гарніру з овочами	-	517	-	52	-	74	-	89
Вихід готової страви, г		1000		100		143		172	

* — маса відвареного і очищеного буряка

** — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк миють та відварюють у шкірці або запікають в духовій шафі до готовності, після чого очищають і нарізають однорідною формою нарізки. Очищену цибулю та часник подрібнюють. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають невеликими шматочками 30–35 г. Нарізане філе обсмажують на пательні з олією до золотистої скоринки, додають нарізану цибулю,

пасерують впродовж 3–5 хв. До м'яса з цибулею додають попередньо нарізаний буряк, масло гхи, сіль, перець, цукор, хмелі-сунелі, воду або відвар овочевий і тушкують протягом 15–20 хв до готовності. Наприкінці тушкування до шпундри додають сік лимонний або кислоту лимонну, розведену з водою (співвідношення 1:2) та попередньо подрібнений часник. Страву заправляють крохмалем, розведеним у невеликій кількості води, тушкують ще 1–2 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +170 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають страву на тарілку, рівномірно розподіливши м'ясо з овочами, за бажанням зверху посипають сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та овочі доведені до готовності, зберігають форму нарізки.

Колір: насичено-багряна, м'ясо на розрізі — сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,47	4,42	10,15	148
143	24,98	6,32	14,51	212
172	30,04	7,60	17,45	255

Технологічна карта № 9.17



ПЕЧЕНЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ З КУРКОЮ

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Морква свіжа до 01.01	225	180	39,4	31,5	56,3	45	67,5	54
	або морква свіжа з 01.01	240	180	42	31,5	60	45	72	54
3	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	667	500	116,7	87,5	166,7	125	200,1	150
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	715	500	125,1	87,5	178,7	125	214,5	150
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	770	500	134,7	87,5	192,5	125	231	150
	або картопля свіжа з 01.03	834	500	145,9	87,5	208,5	125	250,2	150

9. Страви з птиці

4	Цибуля ріпчаста	178,5	150	31,2	26,2	44,6	37,5	53,6	45
5	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
6	Томатна паста	50	50	8,7	8,7	12,5	12,5	15	15
7	Коріандр мелений	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Перець чорний мелений	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
10	Вода питна	220	220	38,5	38,5	55	55	66	66
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	220	220	38,5	38,5	55	55	66	66
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	276	-	48	-	69	-	83
	Маса гарніру з овочами	-	724	-	127	-	181	-	217
	Маса готової картоплі в гарнірі	-	485	-	85	-	121	-	145
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки 30–35 г і обсмажують на пательні на 1/2 частині олії до золотистої скоринки. Очищені і нарізані однорідною формою нарізки моркву, цибулю та картоплю обсмажують на пательні на решті олії до утворення рум'яної скоринки на поверхні овочів. У глибоке деко або гастроємність викладають попередньо обсмажене м'ясо, овочі, додають сіль, перець, коріандр та заливають всі інгредієнти водою або відваром овочевим на 1,5 см вище ніж суміш разом з розведеною томатною пастою. Страву запікають в духовій шафі за температури $+180^{\circ}\text{C}$ протягом 60 хв до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури $+180^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 40–50 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею та овочами. Температура подачі — $+65\text{--}75^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці з картоплею в томатному соусі.

Колір: соус — червоний, м'ясо на розрізі — світло-сіре.

Смак і запах: характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком коріандру.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	19,50	5,24	22,48	212
250	27,86	7,49	32,12	303
300	33,43	8,98	38,54	364

Технологічна карта № 9.18



БІГОС З ГРЕЧКОЮ ТА КУРЯЧИМ М'ЯСОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: польська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	485	470	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Крупа гречана (ЗП)	250	250	37,2	37,2	53,2	53,2	63,7	63,7
3	Капуста квашена	128	90	19	13,3	27,3	19,1	32,6	22,8
4	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
5	Олія	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
6	Сіль	3	3	0,45	0,45	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Вода питна	475	475	71	71	101	101	121	121
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	475	475	71	71	101	101	121	121
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	324	-	48	-	69	-	83
	Маса гарніру з овочами	-	676	-	101	-	144	-	172
	Маса готової каші в гарнірі	-	600	-	89	-	128	-	153
Вихід готової страви, г		1000		149		213		255	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

МП — молочні продукти Л — лактоза ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівки, миють, нарізають невеликими шматочками 30–35 г. Капусту квашену перебирають, великі шматки подрібнюють, промивають холодною водою за температури $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$, відтискають. На деко, змащене олією, викладають куряче м'ясо, гречану крупу, підготовлену квашену капусту та заливають усі інгредієнти гарячою водою або відваром овочевим, солять, додають масло вершкове і готують в духовій шафі за температури $+180\text{--}200\text{ }^{\circ}\text{C}$ до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупою води). Перед подачею страву перемішують, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з гречкою та капустою.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури $+190\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір, зверху — шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: гречана каша з капустою і шматочками м'яса птиці, що зберегли форму.

Колір: коричневий, м'ясо на розрізі — біле.

Смак і запах: характерний для гречки з курячим м'ясом та тушкованою капустою.

Консистенція: гречана каша з капустою — розсипчаста, шматочки курячого філе — м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
149	21,46	5,14	24,23	230
213	30,67	7,34	34,63	323
255	36,72	8,79	41,46	394

Технологічна карта № 9.19



БІГОС З ГРЕЧКОЮ ТА КУРЯЧИМ М'ЯСОМ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)



Категорія: страви з птиці

Походження: польська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	485	470	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Крупа гречана (ЗП)	250	250	37,2	37,2	53,2	53,2	63,7	63,7
3	Капуста квашена	128	90	19	13,3	27,3	19,1	32,6	22,8
4	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
5	Олія	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
6	Сіль	3	3	0,45	0,45	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Вода питна	475	475	71	71	101	101	121	121
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	475	475	71	71	101	101	121	121
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	324	-	48	-	69	-	83
	Маса гарніру з овочами	-	676	-	101	-	144	-	172
	Маса готової каші в гарнірі	-	600	-	89	-	128	-	153
Вихід готової страви, г		1000		149		213		255	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають невеликими шматочками 30–35 г. Капусту квашену перебирають, великі шматки подрібнюють, промивають холодною водою за температури +15 °С, відтискають. На деко, змащене олією, викладають куряче м'ясо, гречану крупу, підготовлену квашену капусту та заливають усі інгредієнти гарячою водою або відваром овочевим, солять, додають масло гхи і готують в духовій шафі за температури +180–200 °С до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупою води). Перед подачею страву перемішують, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з гречкою та капустою.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір, зверху — шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: гречана каша з капустою і шматочками м'яса птиці, що зберегли форму.

Колір: коричневий, м'ясо на розрізі — біле.

Смак і запах: характерний для гречки з курячим м'ясом та тушкованою капустою.

Консистенція: гречана каша з капустою — розсипчаста, шматочки курячого філе — м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
149	21,45	5,54	24,21	233
213	30,66	7,91	34,60	333
255	36,70	9,48	41,43	399

Технологічна карта № 9.20



ПЛОВ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: узбецька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
3	Кмин	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
4	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Зіра	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	288	-	50	-	72	-	86

9. Страви з птиці

6	Крупа рисова (ЗП)	178,5	178,5	31,2	31,2	44,6	44,6	53,5	53,5
7	Морква свіжа до 01.01	238	190	41,6	33,3	59,5	47,5	71,4	57
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	253	190	44,3	33,3	63,3	47,5	75,9	57
8	Цибуля ріпчаста	119	100	20,8	17,5	29,8	25	35,7	30
9	Томатна паста	30	30	5,3	5,3	7,5	7,5	9	9
10	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	465	465	81,4	81,4	116,3	116,3	139,5	139,5
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2 / *</i>	465	465	81,4	81,4	116,3	116,3	139,5	139,5
	Маса гарніру з овочами	-	712	-	125	-	178	-	214
	Маса готової каші в гарнірі	-	500	-	87,5	-	125	-	150
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу промивають кілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С). Куряче філе зачищають від плівок, миють, нарізають шматочками по 30–35 г, посипають сіллю, перцем і обсмажують на пательні з додаванням 1/2 порції олії до золотистої скоринки.

Очищені і нарізані однорідною формою нарізки моркву і цибулю пасерують на 1/2 порції олії з томатною пастою. Обсмажене м'ясо птиці і пасеровані з томатною пастою овочі перекладають у товстостінний посуд, додають зіру та кмин, добре перемішують, заливають гарячою водою або відваром овочевим і доводять до кипіння. В киплячу масу додають попередньо промитий рис і варять до напівготовності. Після того як рис вбере майже всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, зменшують нагрів і доводять плов до готовності на плиті або в духовій шафі протягом 25–40 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають плов, рівномірно розподіляючи м'ясо з рисом і овочами. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рис повністю розварений, без грудочок, овочі зберегли форму нарізки після приготування, шматочки м'яса рівномірно розподілені з кашею.

Колір: світло-коричневий з червоним відтінком.

Смак і запах: характерний для рису з курячим м'ясом, з ароматом спецій.

Консистенція: рис — не переварений, шматочки курячого філе — м'які, щільні, соковиті; овочі — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	19,75	5,27	28,46	240
250	28,22	7,53	40,65	343
300	33,86	9,04	48,79	411



Технологічна карта № 9.21

КУЛІШ
З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ

Категорія: страви з птиці




Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
3	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,4	0,4	0,6	0,6	0,75	0,75
4	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Паприка солодка мелена	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
6	Куркума	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	288	-	50	-	72	-	86
7	Крупа пшонайна (ЗП)	200	200	35	35	50	50	60	60
8	Морква свіжа до 01.01	238	190	41,6	33,3	59,5	47,5	71,4	57
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	253	190	44,3	33,3	63,3	47,5	75,9	57
9	Цибуля ріпчаста	119	100	20,8	17,5	29,8	25	35,7	30
10	Томатна паста	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
11	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
12	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
13	Вода питна	450	450	78,8	78,8	112,5	112,5	135	135
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	450	450	78,8	78,8	112,5	112,5	135	135
	Маса гарніру з овочами	-	712	-	125	-	178	-	214
	Маса готової каші в гарнірі	-	500	-	87,5	-	125	-	150
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти
  Л — лактоза
  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Пшоняну крупу промивають кілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С). Куряче філе зачищають від плівок, миють, нарізають шматочками по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, паприкою та куркумою, обсмажують на пательні з додаванням 1/2 порції олії до золотистої скоринки. Очищені і нарізані однорідною формою моркву і цибулю пасерують з додаванням 1/2 порції олії та томатною пастою, додають сушений часник та попередньо обсмажене м'ясо, масло вершкове, добре перемішують, заливають гарячою водою або відваром овочевим, доводять до кипіння. В киплячу масу додають попередньо промите пшоно і варять до напівготовності. Після того, як пшоно вбере майже всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, зменшують нагрів і доводять куліш до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву порційно, рівномірно розподіляючи пшоно з м'ясом і овочами. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пшоно повністю розварене, без грудочок, овочі зберегли форму нарізки після приготування, шматочки м'яса рівномірно розподілені з кашею.

Колір: жовтий з червоним відтінком.

Смак і запах: характерний для пшона з курячим м'ясом, з ароматом спецій.

Консистенція: густа маса, що за температури +65–75 °С тримається на тарілці гіркою та не розпливається.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	21,55	7,36	29,54	270
250	30,79	10,53	42,20	385
300	36,95	12,63	50,64	462

Технологічна карта № 9.22



КУЛІШ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з птиці



Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
3	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,4	0,4	0,6	0,6	0,75	0,75
4	Перець чорний мелений	1	1	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3

5	Паприка солодка мелена	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
6	Куркума	1,5	1,5	0,26	0,26	0,37	0,37	0,45	0,45
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	288	-	50	-	72	-	86
7	Крупа пшонайна (ЗП)	200	200	35	35	50	50	60	60
8	Морква свіжа до 01.01	238	190	41,6	33,3	59,5	47,5	71,4	57
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	253	190	44,3	33,3	63,3	47,5	75,9	57
9	Цибуля ріпчаста	119	100	20,8	17,5	29,8	25	35,7	30
10	Томатна паста	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
11	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
12	Сіль	3	3	0,53	0,53	0,75	0,75	0,9	0,9
13	Вода питна	450	450	78,8	78,8	112,5	112,5	135	135
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	450	450	78,8	78,8	112,5	112,5	135	135
	Маса гарніру з овочами	-	712	-	125	-	178	-	214
	Маса готової каші в гарнірі	-	500	-	87,5	-	125	-	150
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Пшонайну крупу промивають кілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С). Куряче філе зачищають від плівок, миють, нарізають шматочками по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, паприкою та куркумою, обсмажують на пательні з додаванням 1/2 порції олії до золотистої скоринки. Очищені і нарізані однорідною формою нарізки моркву і цибулю пасерують з додаванням 1/2 порції олії та томатною пастою, додають сушений часник та попередньо обсмажене м'ясо, масло гхі, добре перемішують, заливають гарячою водою або відваром овочевим, доводять до кипіння. В киплячу масу додають попередньо промите пшоно і варять до напівготовності. Після того, як пшоно вбере майже всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, зменшують нагрів і доводять куліш до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву порційно, рівномірно розподіляючи пшоно з м'ясом і овочами. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пшоно повністю розварене, без грудочок, овочі зберегли форму нарізки після приготування, шматочки м'яса рівномірно розподілені з кашею.

Колір: жовтий з червоним відтінком.

Смак і запах: характерний для пшона з курячим м'ясом, з ароматом спецій.

9. Страви з птиці

Консистенція: густа маса, що за температури +65–75°C тримається на тарілці гіркою та не розпливається.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	21,54	7,83	29,51	274
250	30,77	11,19	42,15	391
300	36,93	13,43	50,59	469

Технологічна карта № 9.23



КАПУСТА ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ ТА КУРЯЧИМ М'ЯСОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	515,5	500	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Олія	30	30	4,2	4,2	6	6	7,2	7,2
	Маса тушкованого курячого м'яса	-	345	-	48	-	69	-	83
3	Морква свіжа до 01.01	125	100	17,5	14	25	20	30	24
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	133	100	18,6	14	26,6	20	31,9	24
4	Капуста білоголова свіжа	588	470	82,3	65,8	117,6	94	141,1	112,8
5	Цибуля ріпчаста	119	100	16,7	14	26,8	20	28,6	24
6	Перець солодкий свіжий	133	100	18,6	14	26,6	20	31,9	24
7	Томатна паста	20	20	2,8	2,8	4	4	4,8	4,8
8	Кмин	2,5	2,5	0,35	0,35	0,5	0,5	0,6	0,6
9	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,72	0,72
10	Вода питна	120	120	16,8	16,8	24	24	28,8	28,8
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	120	120	16,8	16,8	24	24	28,8	28,8
	Маса тушкованих овочів	-	655	-	92	-	131	-	157
Вихід готової страви, г		1000		140		200		240	

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену та нашатковану капусту кладуть у деко (гастроємність) шаром завтовшки до 30 см, додають воду або відвар овочевий (20–30 % до маси капусти) і тушкують до напівготовності, періодично помішуючи. Якщо свіжа капуста гірчить, то перед тушкуванням її ошпарюють окропом протягом 3–5 хв, після чого воду зливають. Очищені та нарізані однорідною формою нарізки моркву, перець солодкий та цибулю пасерують на 1/2 порції олії разом з томатною пастою та кмином. Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають шматочками масою 30–35 г, обсмажують на пательні з додаванням 1/2 порції олії до утворення золотистої скоринки. До капусти додають пасеровані з томатною пастою овочі та попередньо обсмажене м'ясо, тушкують протягом 10–15 хв, за 5 хв до закінчення приготування страви додають сіль.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

На тарілку викладають капусту, зверху кладуть шматочки м'яса відповідно до маси порції. При подачі можна посипати дрібно нарізаною зеленню (2–3 г на 1 порцію). Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки овочів однакова, збережена після приготування.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: смак — кисло-солодкий, запах — властивий овочам, без запаху пареної капусти, підгорілих овочів і томатної пасти, з ароматом кмину і томату

Консистенція: соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	18,47	5,66	8,12	153
200	26,38	8,08	11,60	218
240	31,66	9,69	13,92	262

Технологічна карта № 9.24



ПАСТУШИЙ ПИРІГ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	Маса фаршу курячого	-	400	-	70	-	100	-	120
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	573	430	100,3	75,3	143,3	107,5	171,9	129
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	614	430	107,5	75,3	153,5	107,5	184,2	129
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	662	430	115,8	75,3	165,5	107,5	198,6	129

9. Страви з птиці

	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	717	430	125,5	75,3	179,3	107,5	215,1	129
3	Молоко (МП, Л)	79	75*	13,8	13,1	19,8	18,8	23,7	22,5
4	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
	Маса картопляного пюре	-	500	-	88	-	125	-	150
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
6	Цибуля ріпчаста	295	248	51,6	43	73,8	62	88,5	74
7	Морква свіжа до 01.01	110	88	19,3	15	27,5	22	33	26
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	117	88	20,5	15	29,3	22	35,1	26
8	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
	Маса пасерованих овочів	-	184	-	32	-	46	-	55
9	Фенхель насіння	3,5	3,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
10	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату	-	1124	-	197	-	281	-	337
	Вихід готової страви, г	1000		175		250		300	

* — маса кип'яченого молока

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, закривають кришкою і відварюють до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко та масло вершкове, суміш ретельно збивають до отримання пишної однорідної маси. До готового картопляного пюре додають попередньо оброблені яйця, масу ретельно перемішують до однорідної консистенції.

Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють за допомогою м'ясорубки на фарш.

Очищену цибулю та моркву дрібно нарізають і пасерують на пательні на 1/2 частині олії до золотистого кольору, додають куряче подрібнене м'ясо, сіль, фенхель, добре перемішують і тушкують 15–20 хв до готовності. На змащене олією деко викладають рівномірно шарами: 1/2 частину картопляного пюре, готовий смажений курячий фарш з цибулею та морквою, решту картопляного пюре. Поверхню страви вирівнюють і запікають 20–25 хв за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ до рум'яної скоринки на поверхні. Готовий пиріг нарізають на порції, подають.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають пиріг нарізаний на квадратні чи прямокутні шматки, за бажанням посипають зеленню. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з рум'яною скоринкою; на розрізі — однакова товщина верхнього і нижнього шарів, фарш розподілений рівномірно.

Колір: скоринка — від золотисто-жовтої до світло-коричневої, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: характерні для запечених картоплі та м'яса курятини.

Консистенція: скоринка — хрустка, картопляна основа — м'яка, пухка; фарш — соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	20,19	7,63	19,82	225
250	28,85	10,90	28,31	322
300	34,62	13,08	33,98	386



Технологічна карта № 9.25

ПАСТУШИЙ ПИРІГ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: страви з птиці

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412,5	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	Маса фаршу курячого	-	400	-	70	-	100	-	120
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	573	430	100,3	75,3	143,3	107,5	171,9	129
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	614	430	107,5	75,3	153,5	107,5	184,2	129
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	662	430	115,8	75,3	165,5	107,5	198,6	129
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	717	430	125,5	75,3	179,3	107,5	215,1	129
3	Молоко безлактозне (МП)	79	75*	13,8	13,1	19,8	18,8	23,7	22,5
	<i>або молоко рослинне</i>	79	75*	13,8	13,1	19,8	18,8	23,7	22,5
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3	3
	Маса картопляного пюре	-	500	-	88	-	125	-	150
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10	1/3 шт.	12
6	Цибуля ріпчаста	295	248	51,6	43	73,8	62	88,5	74
7	Морква свіжа до 01.01	110	88	19,3	15	27,5	22	33	26
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	117	88	20,5	15	29,3	22	35,1	26
8	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
	Маса пасерованих овочів	-	184	-	32	-	46	-	55
9	Фенхель насіння	3,5	3,5	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
10	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату	-	1124	-	197	-	281	-	337
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

* — маса кип'яченого молока

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**
 МП — молочні продукти
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, закривають кришкою і відварюють до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко та масло гхі, суміш ретельно збивають до отримання пишної однорідної маси. До готового картопляного пюре додають попередньо оброблені яйця, масу ретельно перемішують до однорідної консистенції.

Філе куряче зачищають від плівок, миють, подрібнюють за допомогою м'ясорубки на фарш.

Очищену цибулю та моркву дрібно нарізають і пасерують на пательні на $1/2$ частині олії до золотистого кольору, додають куряче подрібнене м'ясо, сіль, фенхель, добре перемішують і тушкують впродовж 15–20 хв до готовності. На змащене олією деко викладають рівномірно шарами: $1/2$ частину картопляного пюре, готовий смажений курячий фарш з цибулею та морквою, решту картопляного пюре. Поверхню страви вирівнюють і запікають протягом 20–25 хв за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ до рум'яної скоринки на поверхні. Готовий пиріг нарізають на порції, подають.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають пиріг нарізаний на квадратні чи прямокутні шматки, за бажанням посипають зеленню. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з рум'яною скоринкою; на розрізі — однакова товщина верхнього і нижнього шарів, фарш розподілений рівномірно.

Колір: скоринка — від золотисто-жовтої до світло-коричневої, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: характерні для запечених картоплі та м'яса курятини.

Консистенція: скоринка — хрустка, картопляна основа — м'яка, пухка; фарш — соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	20,18	8,09	19,79	229
250	28,83	11,56	28,28	328
300	34,60	13,88	33,94	393

Технологічна карта № 9.26

КУРЯЧА ЗАПІКАНКА
ЗІ ШПИНАТОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	667	647	70	68	103	100	123	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	966	647	101	68	150	100	179	120
	Маса фаршу	-	615	-	65	-	95	-	114
2	Яйця (Я)	4 шт.	160	3/7 шт.	17	5/8 шт.	25	3/4 шт.	30
3	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	75	75	8	8	12	12	14	14
4	Шпинат свіжоморожений	158	90	17	9	24	14	29	17
5	Цибуля ріпчаста	214	180	23	19	33	28	40	33
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Олія	20	20	2,1	2,1	3,1	3,1	3,7	3,7
	Маса напівфабрикату	-	1109	-	116	-	172	-	205
Вихід готової страви, г		1000		105		155		185	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:
 ЗП — злакові продукти
  Г — глютен
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см до прозорості.

Для приготування фаршу філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1 раз разом зі спасерованою цибулею.

Попередньо розморожений шпинат відтискають від зайвої рідини, нарізають на 2–3 частини, додають до фаршу, разом з борошном, підготовленими яйцями, солять, додають сіль, добре перемішують і вибивають.

У глибоку гастроємкість або у хлібну форму для запікання (завширшки приблизно 12 см і заввишки приблизно 6 см), змащену рештою олії, викладають рівномірно фарш шаром завтовшки 3–4 см запікають у розігрітій духовій шафі за температури +180 °С протягом 20–25 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу. Готовий пиріг нарізають на порції, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

Колір: на розрізі — сіра, з темними вкрапленнями шпинату, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

Смак і запах: у міру солена.

Консистенція: соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, зі скоринкою на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	19,28	5,26	7,14	154
155	28,46	7,76	10,54	228
185	33,97	9,26	12,58	272

Технологічна карта № 9.27**ЛІНИВІ ГОЛУБЦІ
З М'ЯСА ПТИЦІ**

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня






№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	316	300	74	71	106	101	126	120
	<i>або індичатина (м'якоть) охолоджена</i>	326	300	77	71	109	101	130	120
2	Крупа рисова (ЗП)	64	89	15	21	21	30	26	36
3	Вода питна для відварювання крупи	135	188	32	44	45	63	54	75
	Маса відвареної каші	-	250	-	59	-	84	-	100
4	Цибуля ріпчаста	48	40	11	9	16	13	19	16
5	Морква свіжа до 01.01	50	40	12	9	17	13	20	16
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	53	40	13	9	18	13	21	16
6	Капуста білокачанна свіжа	250	200	59	47	84	67	100	80
7	Олія	10	10	2	2	3	3	4	4
	Маса пасерованих овочів	-	215	-	51	-	72	-	86
	Маса напівфабрикату	-	765	-	180	-	256	-	306
8	Сметана (МП, Л)	60	60	14	14	20	20	24	24
9	Томатна паста	30	30	7	7	10	10	12	12
10	Вода питна	300	300	71	71	101	101	120	120
11	Коріандр	2	2	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
12	Перець чорний горошком	0,5	0,5	0,12	0,12	0,17	0,17	0,2	0,2

	Маса соусу для заливки	-	390	-	92	-	131	-	156
13	Сіль	3	3	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
	Маса запечених голубців	-	689	-	162	-	231	-	275
	Маса соусу для подачі	-	312	-	73	-	105	-	125
	Вихід готової страви, г		1000		235		335		400

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе птиці зачищають від плівок, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1 раз.

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, заливають холодною доводять до кипіння, зменшують вогонь і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 7–10 хв, відкидають на сито для видалення зайвої рідини, охолоджують.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см до прозорості. Додають підготовлений нарізаний дрібним кубиком перець свіжий, обсмажують на середньому вогні до м'якості. Додають натерту моркву, продовжують пасерувати ще 5–7 хв. Додають нашатковану капусту смужками завдовжки 3–4 см і пасерують до напівготовності капусти. Спасеровані овочі охолоджують.

До фаршу додають половину норми солі, відварений розсипчастий рис, пасеровані овочі та перемішують. Із підготовленої маси формують вироби овальної форми. Викладають в у форму для запікання в один ряд і заливають соусом.

Для підготовки соусу для заливки змішують томатну пасту, воду і сметану, додають решту норми солі, прянощі.

Запікають у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 50–60 хв або готують у пароконвектоматі в режимі «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–40 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають з соусом, в якому запікалися голубці. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма овальна, поверхня рівна, без тріщин, політі соусом.

Колір: голубці — світло-коричневі, соус — світло-рожевий.

Смак і запах: виражений м'ясний, з ароматом спецій.

Консистенція: голубці — в міру щільні, з рівномірним розподілом складників, соковиті, м'які; соус — густий, оксамитовий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Лінійні голубці з м'яса курки

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
235	20	5,79	21,30	214
335	28	8,25	30,36	305
400	33	9,85	36,25	365

Лінійні голубці з м'яса індички

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
235	20,24	5,43	21,37	213
335	28,85	7,75	30,46	304
400	34,44	9,25	36,37	363



Технологічна карта № 9.28

КУРЯЧІ ПАЛИЧКИ

Категорія: страви з птиці

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1129	1095	72	70	108	105	124	120	144	140
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>1634</i>	<i>1095</i>	<i>105</i>	<i>70</i>	<i>157</i>	<i>105</i>	<i>180</i>	<i>120</i>	<i>209</i>	<i>140</i>
	Маса фаршу	-	1040	-	67	-	100	-	114	-	133
2	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	80	80	5	5	8	8	9	9	10	10
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	5	1/5 шт.	8	2/9 шт.	9	1/4 шт.	10
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	30	30	1,9	1,9	2,9	2,9	3,3	3,3	3,8	3,8
5	Паприка солодка мелена	4	4	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Перець чорний мелений	0,8	0,8	0,05	0,05	0,08	0,08	0,09	0,09	0,10	0,10
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	-	1197	-	77	-	115	-	132	-	153
8	Олія	10	10	0,6	0,6	1,0	1,0	1,1	1,1	1,3	1,3
Вихід готової страви, г		1000		64 (2 шт.)		96 (3 шт.)		110 (3,5 шт.)		128 (4 шт.)	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти
  Г — глютен
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячо-го звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1 раз. До фаршу додають сіль, спеції, ретельно перемішують, вибивають масу і формують з неї вироби розміром 4×5 см і масою до панірування 30–35 г штука. Фаршевий напівфабрикат послідовно панірують у просіяному борошні, збитих підготовлених яйцях, панірувальних сухарях. Викладають на змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі протягом 18–20 хв або у пароконвектомагі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби не деформовані, рівномірно паніровані, без тріщин.

Колір: скоринка — від яскраво золотавого до світло-коричневого, на розрізі — теракотові.

Смак і запах: запеченої птиці, в міру солоні.

Консистенція: м'ясо — соковите, ніжне; скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
64	17,56	2,42	5,20	112
96	26,34	3,63	7,80	168
110	30,18	4,16	8,94	193
128	35,12	4,84	10,40	225

**Технологічна карта № 9.29****КУРКА ЗАПЕЧЕНА В СМЕТАННОМУ СОУСІ З АРАХІСОМ**

Категорія: страви з птиці

Походження: грузинська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72	70	103	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>1493</i>	<i>1000</i>	<i>104</i>	<i>70</i>	<i>149</i>	<i>100</i>	<i>179</i>	<i>120</i>
2	Сметана (МП, Л)	190	190	13	13	19	19	23	23
3	Крохмаль картопляний	10	10	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
4	Вода питна	160	160	11	11	16	16	19	19
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
6	Олія	10	10	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
7	Арахіс (А)	36	35	2,5	2,5	3,6	3,5	4,3	4,2
	Маса тушкованого м'яса	-	690	-	48	-	69	-	83
	Маса заливки	-	323	-	23	-	32	-	39
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза  А — арахіс.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крохмаль розводять теплою водою, додають до сметани, перемішують. Рідину солять, додають підготовлений дрібно подрібнений арахіс.

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають його на шматочки однакового розміру, викладають у змащену олією форму для запікання, заливають сметанною сумішшю (заливка має покривати м'ясо на 1–1,5 см).

Тушкують у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 50 хв, або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу. Подають з випареною під час запікання сметанною заливкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +65–75°C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають порційними шматочками, підливаючи заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматки м'яса однакової форми і розміру, залиті соусом.

Колір: м'ясо — світло-сіре, соус — молочний.

Смак і запах: запеченої птиці; в міру солена, з горіховим ароматом.

Консистенція: м'ясо — м'яке, ніжне; соус — напіврідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	17,19	4,94	0,85	117
100	24,55	7,06	1,22	167
120	29,46	8,47	1,46	201



Технологічна карта № 9.30

ЗАПІКАНКА З КУРКОЮ ТА КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412	400	72	70	103	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	597	400	104	70	149	100	179	120
	Маса фаршу	-	380	-	67	-	95	-	114
2	Крупа вівсяна (ЗП, Г)	105	105	18	18	26	26	32	32
3	Вода питна для відварювання крупи	158	158	28	28	39	39	47	47
	Маса відвареної каші	-	210	-	37	-	53	-	63

4	Капуста квашена	414	290	73	51	104	73	124	87
5	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/3 шт.	14	1/2 шт.	20	3/3 шт.	24
6	Сир твердий (МП, Л)	183	170	32	30	46	43	55	51
7	Часник сушений мелений	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Паприка солодка мелена	0,5	0,5	0,09	0,09	0,13	0,13	0,15	0,15
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату	-	1101	-	193	-	275	-	330
10	Олія	10	10	1,8	1,8	2,5	2,5	3,0	3,0
11	Зелень кропу свіжого	7	5	1,2	0,9	1,7	1,3	2,1	1,5
	Вихід готової страви, г	1000		175		250		300	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають його на шматочки розміром 2–3 см.

Вівсяну крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, заливають окропом, доводять до кипіння, зменшують вогонь і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності (2–3 хв), охолоджують.

Квашену капусту промивають, відтискають зайву рідину. Нарізане м'ясо з'єднують з відвареною крупою, квашеною капустою, додають підготовлені яйця, спеції, сіль, все ретельно перемішують та викладають у форму, змащену олією, посипають натертим сиром.

Запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі (25–30 хв), або в пароконвектоматі в режимі «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв. Нарізану на порційні шматочки запіканку посипають січеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін зберігання — не довше ніж 30 хв за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма прямокутна, поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі — від світло-жовтого до сірого, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражений м'ясний, з присмаком вівсяної крупи та квашеної капусти.

Консистенція: щільна, з рівномірним розподілом складників, соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	27,73	14,16	11,37	284
250	39,61	20,22	16,24	406
300	47,53	24,27	19,49	487



Технологічна карта № 9.31

ПАРОВІ КОТЛЕТИ З М'ЯСА ПТИЦІ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1194	1158	72	70	103	100	124	120
	або стегно куряче охолоджене	1728	1158	104	70	149	100	180	120
	Маса фаршу	-	1100	-	66	-	95	-	114
2	Борошно рисове (ЗП)	100	100	6	6	9	9	10	10
3	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/2 шт.	6	2/4 шт.	9	1/4 шт.	10
4	Кріп сушений	2	2	0,12	0,12	0,17	0,17	0,21	0,21
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
	Маса напівфабрикату	-	1261	-	76	-	108	-	131
Вихід готової страви, г		1000		60		86		104	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

ЗП — злакові продукти Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. В готовий фарш додають підготовлені яйця, рисове борошно, сіль, сушений кріп, все ретельно перемішують, вибивають, формують котлети масою 35–37 г/шт. Готові напівфабрикати відварюють на пару впродовж 20–30 хв або в пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Готування на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 15–20 хв до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: котлети правильної форми, без тріщин та підривів.

Колір: від світло-сірого до сірого.

Смак і запах: м'ясні, в міру солоні.

Консистенція: соковиті, пухкі, ніжні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	17,23	1,79	4,35	103
86	24,70	2,57	6,24	147
104	29,87	3,11	7,54	178



Технологічна карта № 9.32

ЗАПІКАНКА З КУРКОЮ,
ОВОЧАМИ ТА СПЕЦІЯМИ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	686	665	72	70	103	100	123	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	993	665	104	70	149	100	179	120
2	Селери корінь (С)	133	100	14	11	20	15	24	18
3	Цибуля ріпчаста	143	120	15	13	21	18	26	22
4	Олія	20	20	2,1	2,1	3,0	3,0	3,6	3,6
	Маса пасерованих овочів	-	170	-	18	-	26	-	31
5	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	-	280		29		42		50
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
7	Сир твердий (МП, Л)	75	70	8	7	11	11	14	13
	Маса напівфабрикату	-	1185	-	124	-	178	-	213
	Вихід готової страви, г	1000		105		150		180	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають дрібними шматочками по 10–15 г.

Окремо готують бешамель.

Очищені і нарізані однорідною формою нарізки селеру і цибулю пасерують з додаванням 1/2 порції олії до напівготовності, додають м'ясо, сіль, перемішують, викладають у змащену форму для запікання, заливають бешамеллю, ретельно перемішують та посипають натертим сиром.

Запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі в

9. Страви з птиці

режимі «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. При подачі прикрашають подрібненою зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі — білого кольору заливка і сірого кольору шматочки м'яса, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражена м'ясна, з присмаком овочів.

Консистенція: щільна, з рівномірним розподілом складників, соковита, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	19,19	6,57	4,38	154
150	27,42	9,39	6,26	221
180	32,90	11,27	7,52	265

Технологічна карта № 9.33



ЗАПІКАНКА КАРТОПЛЯНА З М'ЯСОМ ПТИЦІ І СИРОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	493	478	74	72	104	100	123	120
	або стегно куряче охолоджене	714	478	107	72	150	100	178	120
	або філе індички охолоджене	491	452	74	68	103	95	123	113
	Маса відвареного філе	-	330	-	50	-	69	-	83
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	591	440	89	66	124	92	148	110
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	633	440	95	66	133	92	158	110
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	682	440	102	66	143	92	171	110
	або картопля свіжа з 01.03	739	440	111	66	155	92	185	110
3	Яйця (Я)	2½ шт.	100	¾ шт.	15	½ шт.	21	⅓ шт.	25
4	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	-	280	-	42	-	59	-	70
5	Сир твердий (МП, Л)	65	60	10	9	13,5	13	16	15
6	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8

	Маса напівфабрикату	-	1174	-	176	-	246	-	293
7	Олія	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
Вихід готової страви, г		1000		150		210		250	

* — маса відвареної в шкірці картоплі з наступною очисткою
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче чи індиче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, занурюють в киплячу підсолену воду та варять до готовності. Відварене, охолоджене філе нарізають смужками завдовжки 2–3 см. Картоплю відварюють в шкірці до напівготовності з послідовним очищенням та нарізанням слайсами завтовшки 0,2–0,4 см.

Окремо готують бешамель.

Підготовлені, оброблені яйця злегка збивають, додають сіль, соус, перемішують.

У форму для запікання, змащену олією, закладають філе з'єднане з картоплею, заливають сумішню соусу та яєць, посипають натертим сиром, запікають у розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі в режимі «Випічка з м'ясом» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. При подачі прикрашають подрібненою зеленню. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі — від світло-жовтого до сірого, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражена м'ясна, з присмаком овочів.

Консистенція: з рівномірним розподілом складників, соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Запіканка картопляна з м'ясом курки і сиром

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	23,37	8,99	14,92	234
210	32,72	12,58	20,89	328
250	38,96	14,98	24,87	391

Запіканка картопляна з м'ясом індички і сиром

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	24,02	8,63	14,99	234
210	33,63	12,08	20,99	327
250	40,03	14,38	24,99	389

Технологічна карта № 9.34



КУРЯЧА ЗАПІКАНКА ІЗ ЗЕЛЕНОЇ КВАСОЛІ ТА ЯЧМЕНЮ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	412	400	72	70	103	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	597	400	104	70	149	100	179	120
2	Крупа ячмінна (ЗП, Г)	167	167	29	29	42	42	50	50
3	Вода питна для відварювання крупи	400	400	70	70	100	100	120	120
	Маса відвареної крупи	-	500	-	88	-	125	-	150
4	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	309	300	54	53	77	75	93	90
5	Борошно рисове (ЗП)	50	50	9	9	12	12	15	15
6	Цибуля ріпчаста	89	75	16	13	22	19	27	22
7	Яйця (Я)	1	40	1/6	7	1/4	10	2/7	12
8	Сир твердий (МП, Л)	54	50	9	9	13	13	16	15
9	Кріп сушений	2	2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Часник сушений мелений	1	1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
11	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Олія	15	15	2,6	2,6	3,8	3,8	4,5	4,5
13	Вода питна	25	25	4,4	4,4	6,2	6,2	7,5	7,5
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	25	25	4,4	4,4	6,2	6,2	7,5	7,5
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу промивають, заливають окропом, варять протягом 20–30 хв. Готову ячмінну крупу охолоджують до температури +60–70 °С.

Цибулю очищують, нарізають кубиком, пасерують на олії з додаванням часнику впродовж 5–7 хв до золотистості. До обсмаженої цибулі додають рисове борошно, пасерують разом впродовж 1 хв, додають воду, доводять до кипіння, помішуючи. Зменшують нагрів та варять до запусіння

протягом 3–4 хв. Додають м'ясо птиці без шкіри та кісток, нарізане на шматки вагою 15–20 г, ячмінну кашу, квасолю. В охолоджену масу вводять підготовлене яйце, спеції, сіль, ретельно перемішують, викладають в форму для випікання, змащену олією, посипають поверхню натертим сиром.

Запікають в духовій шафі 25–30 хв за температури +200–220 °С до готовності. В пароконвектоматі готують в режимі «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. При подачі прикрашають подрібненою зеленню. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі — від світло-жовтого до сірого, квасоля — зеленого кольору, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражена м'ясна, з присмаком овочів та каші.

Консистенція: щільна, з рівномірним розподілом складників, соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	24,25	7,68	31,72	294
250	34,65	10,97	45,32	419
300	41,58	13,16	54,38	503

Технологічна карта № 9.35



ТУШКОВАНЕ М'ЯСО ПТИЦІ З ОВОЧАМИ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	851	825	72	70	102	99	123	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	1231	825	105	70	148	99	179	120
	<i>або філе індички охолоджене</i>	848	780	72	66	102	94	123	113
	Маса тушкованої птиці	-	570	-	48	-	68	-	83
2	Цибуля ріпчаста	83	70	7	6	10	8	12	10
3	Яблука свіжі	100	70	9	6	12	8	15	10
4	Вода питна	140	140	12	12	17	17	20	20
	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	23	17	32	24	39	29

9. Страви з птиці

5	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	24	17	34	24	41	29
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	308	200	26	17	37	24	45	29
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	28	17	40	24	48	29
6	Морква свіжа до 01.01	150	120	13	10	18	14	22	17
	або морква після 01.01	160	120	14	10	19	14	23	17
7	Селери корінь (С)	40	30	3,4	2,6	4,8	3,6	5,8	4,4
8	Перець чорний молотий	0,2	0,2	0,017	0,017	0,024	0,024	0,03	0,03
9	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,36	0,36	0,44	0,44
10	Олія	30	30	2,6	2,6	3,6	3,6	4,4	4,4
Вихід готової страви, г		1000		85		120		145	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю очищують, нарізають дрібним кубиком, пасерують з олією до прозорості, додають очищену моркву, натерту на крупнофракційній тертці, пасерують разом ще 3–4 хв, додають натерте на крупнофракційну тертку яблуко і пасерують ще 2–3 хв разом. Картоплю та селеру очищують та нарізають кубиком: картоплю — великим, селеру — дрібним, обсмажують впродовж 5–10 хв.

Філе куряче чи індиче зачищають від плівок або м'ясу м'якості стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають на шматки вагою 10–15 г та пасерують. До пасерованого м'яса додають пасеровані овочі, спеції, сіль, доливають воду та тушкують протягом 15–20 хв на повільному вогні.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою шматочки птиці та овочів, підливають рідиною, що виділилась при тушкуванні. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та овочів підлиті рідиною, що виділилась при тушкуванні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжне, м'ясне, з ароматом овочів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса та овочів зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Тушковане м'ясо курки з овочами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	16,82	3,70	5,19	121
120	23,74	5,22	7,32	170
145	28,69	6,30	8,85	206

Тушковане м'ясо індички з овочами

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	17,45	3,35	5,26	120
120	24,63	4,72	7,42	169
145	29,77	5,71	8,97	205



Технологічна карта № 9.36

АРАНЧІНІ

Категорія: страви з птиці

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	227	220	12	12	25	24	37	36	50	48
	або стегно куряче охолоджене	328	220	18	12	36	24	54	36	72	48
	Маса фаршу	-	210		12		23		35		46
2	Цибуля річчаста	83	70	5	4	9	8	14	12	18	15
	Маса начинки	-	280		15		31		46		62
3	Крупа рисова (ЗП)	240	240	13	13	26	26	40	40	53	53
4	Вода питна для відварювання крупи	505	505	28	28	56	56	83	83	111	111
	Маса каші	-	675		37	-	74	-	111	-	149
5	Яйця (Я)	2	80	1/9	4	2/9	9	1/3	13	4/9	18
6	Сир твердий (МП, Л)	75	70	4,1	3,9	8,3	7,7	12,4	11,6	16,6	15,4
7	Орегано сушений мелений	3	3	0,2	0,2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7
8	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5	0,7	0,7
	Маса оболонки	-	810		45		89		134		178
9	Борошно кукурудзяне для панірування (ЗП)	150	150	8	8	17	17	25	25	33	33
	Маса напівфабрикату	-	1203		66		132		198		265
10	Олія	10	10	0,6	0,6	1,1	1,1	1,7	1,7	2,2	2,2
Вихід готової страви, г		1000		55 (1 шт.)		110 (2 шт.)		165 (3 шт.)		220 (4 шт.)	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею.

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, заливають холодною водою, доводять до кипіння, зменшують вогонь і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 7–10 хв, відкидають на сито для видалення зайвої рідини, охолоджують.

В охолоджений рис додають натертий сир, спеції, сіль, підготовлені яйця. Ретельно перемішують та формують кульки вагою 40–50 г, які начиняють м'ясним фаршем масою 15–20 г, панірують у кукурудзяному борошні.

Аранчині викладають на деко та запікають в духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають на порційній тарілці по 3–5 шт. на порцію. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма кругла, поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі рис — білий, начинка — від світло-сірого до сірого, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражені м'ясні, з присмаком каші.

Консистенція: щільні, з рівномірним розподілом складників, соковиті, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
55	5,80	2,57	15,81	111
110	11,59	5,13	31,62	222
165	17,39	7,70	47,43	333
220	23,18	10,26	63,24	444

Технологічна карта № 9.37



НОВА КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ З М'ЯСА ПТИЦІ

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	760	737	72	70	144	140
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	1100	737	104	70	209	140
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,6	0,6
	Маса фаршевої оболонки	-	700	-	67	-	133
3	Масло вершкове (МП, Л)	90	90	9	9	17	17

4	Зелень кропу свіжого	14	10	1	1	3	2
	Маса начинки	-	100	-	10	-	19
5	Борошно цільозернове (ЗП, Г)	130	130	12	12	25	25
6	Яйця (Я)	2 ³ / ₄ шт.	110	1/4 шт.	10	1/2 шт.	21
7	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	130	130	12	12	25	25
	Маса напівфабрикату	-	1135		108		216
8	Олія	10	10	1	1	2	2
Вихід готової страви, г		1000		95 (1 шт.)		190 (2 шт.)	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази, додають сіль, ретельно перемішують, вибивають.

Розм'якшене вершкове масло змішують з січеним кропом, охолоджують, нарізають брусочками масою 9–10 г, заморожують.

У кружальця з фаршу масою 65–70 г кладуть шматочок замороженого масла з кропом, загортають, формують продовгувату котлету. Готові котлети почергово панірують у борошні, потім у збитих підготовлених яйцях, далі у сухарях, повторно у яйцях і знову у сухарях. Сформовані котлети викладають на змащене олією деко і запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–17 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Котлету подають на м'якій столовій тарілці. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: котлета правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка, при розрізі витікає зелене масло.

Колір: на розрізі — від світло-сірого до сірого кольору, скоринка — золотиста.

Смак і запах: запеченого м'яса, начинки — насичений вершковий, в міру солоний.

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
95	19,80	9,70	17,69	239
190	39,60	19,41	35,37	478

Технологічна карта № 9.38



КУРЯЧИЙ КЕБАБ З КВАШЕНИМИ ОГІРКАМИ

Категорія: страви з птиці

Походження: турецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72	70	103	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>1493</i>	<i>1000</i>	<i>104</i>	<i>70</i>	<i>149</i>	<i>100</i>	<i>179</i>	<i>120</i>
	Маса фаршу	-	950	-	67	-	95	-	114
2	Цибуля ріпчаста	167	140	12	10	17	14	20	17
3	Огірки квашені	618	340	43	24	62	34	74	41
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	-	1387	-	97	-	139	-	166
5	Олія	10	10	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею, додають сіль, ретельно перемішують, додають огірки квашені нарізані дрібним кубиком розмірами 0,3×0,3 см, злегка вибивають масу.

Змочуючи руки у кип'яченій воді, формують кебаб на шпажці, яку попередньо змочують у кип'яченій воді.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно на шпажці. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: кебаб правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка.

Колір: на розрізі — від світло-сірого до кремово-сірого з крапленнями огірка.

Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солоний.

Консистенція: щільний, соковитий, пухкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	16,50	1,77	1,51	88
100	23,57	2,53	2,15	125
120	28,28	3,03	2,58	150

Технологічна карта № 9.39

КУРЯЧИЙ КЕБАБ
З СИРОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: турецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1205	1168	72	70	102	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>1744</i>	<i>1168</i>	<i>105</i>	<i>70</i>	<i>148</i>	<i>100</i>	<i>180</i>	<i>120</i>
	Маса фаршу	-	1110	-	67	-	94	-	114
2	Цибуля ріпчаста	107	90	6	5	9	8	11	9
3	Сир твердий (МП, Л)	156	145	9	9	13	12	16	15
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
5	Коріандр мелений	1	1	0,06	0,06	0,09	0,09	0,10	0,10
6	Хмелі-сунелі	0,3	0,3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
	Маса напівфабрикату	-	1305	-	78	-	111	-	134
7	Олія	10	10	0,6	0,6	0,9	0,9	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		60		85		103	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею, додають сіль і прянощі, ретельно перемішують, додають сир твердий нарізаний дрібним кубиком розмірами 0,3×0,3 см, злегка вибивають масу.

Змочуючи руки у кип'яченій воді, формують кебаб на шпажці, яку попередньо змочують у кип'яченій воді.

Готові вироби викладають на змащене олією деко, запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 10–15 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «Кебаб» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 8–10 хв.

9. Страви з птиці

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно на шпажці. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: кебаб правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка.

Колір: на розрізі — від світло-сірого до кремово-сірого з крапляннями сиру.

Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солоний.

Консистенція: щільний, соковитий, пухкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	15,02	8,73	1,20	147,46
85	20,65	12,00	1,65	202,75
103	24,40	14,18	1,95	239,62



Технологічна карта № 9.40

КУРКА ТУШКОВАНА В ТОМАТНОМУ СОУСІ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	990	960	72	70	104	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>1433</i>	<i>960</i>	<i>105</i>	<i>70</i>	<i>150</i>	<i>100</i>	<i>179</i>	<i>120</i>
2	Цибуля ріпчаста	417	350	30	26	44	37	52	44
3	Томатна паста	40	40	3	3	4	4	5	5
4	Вода питна	380	380	28	28	40	40	48	48
5	Перець чорний мелений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,02	0,02	0,03	0,03
6	Карі ніжний мелений	2	2	0,16	0,16	0,22	0,22	0,27	0,27
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
8	Олія	20	20	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
	Маса тушкованої птиці	-	660	-	48	-	69	-	83
	Маса заливки	-	340	-	25	-	36	-	43
Вихід готової страви, г		1000		73		105		125	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають шматочками масою 40–50 г. Томатну пасту розводять водою, додають спеції, сіль, перемішують. Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують з олією до прозорості, додають м'ясо, пасерують разом протягом 5–10 хв, та додають томатну заливку та тушкують у наплитному посуді під кришкою або в духовій шафі за температури +180 °С впродовж 35–40 хв до готовності. В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою шматочки птиці, підливають упареною томатною заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці, підлиті упареною томатною заливкою.

Колір: м'ясо на зрізі — сіре, заливка — насичена червона.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом карі, з кислотою.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
73	16,55	2,50	2,50	98
105	23,80	3,60	3,60	141
125	28,34	4,29	4,29	168

Технологічна карта № 9.41



ЗАПЕЧЕНА КУРКА ПО-ІНДІЙСЬКИ

Категорія: страви з птиці

Походження: індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	515	500	72	70	103	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	746	500	104	70	149	100	179	120
2	Цибуля ріпчаста	71	60	10	8	14	12	17	14
3	Кукурудза цукрова в зернах свіжоморожена	404	400	57	56	81	80	97	96
4	Йогурт натуральний (МП, Л)	170	170	24	24	34	34	41	41
5	Томатна паста	14	14	2,0	2,0	2,8	2,8	3,4	3,4
6	Вода питна	140	140	20	20	28	28	34	34
7	Лимон (сік)	10	6	1,4	0,8	2,0	1,2	2,4	1,4
8	Лимон (цедра)	-	1				0,2		0,2

9. Страви з птиці

9	Карі ніжний мелений	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
10	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
11	Олія	15	15	2	2	3	3	4	4
	Маса готової птиці	-	345	-	48	-	69	-	83
	Маса готових овочів	-	398	-	56	-	80	-	96
	Маса заливки	-	257	-	36	-	51	-	62
Вихід готової страви, г		1000		140		200		240	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають кубиками з ребром завтовшки 2–3 см.

Йогурт, томатну пасту, спеції, сіль, лимонний сік і цедру, ретельно перемішують суміш, розводять водою.

Очищену цибулю, нарізану середнім кубиком, пасерують з олією до прозорості, додають м'ясо птиці, пасерують разом протягом 5–7 хв, додають кукурудзу, не розморожуючи, пасерують разом протягом 2–3 хв, додають томатну заливку.

Запікають у духовій шафі розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 30–40 хв або у пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою птицю та кукурудзу, підливають соус, в якому тушкувалась птиця. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та зерна кукурудзи в соусі.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом спецій.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	16,29	3,14	0,82	97
200	23,27	4,48	1,18	138
240	27,93	5,38	1,41	166

Технологічна карта № 9.42



КУРКА ЗАПЕЧЕНА В БЕШАМЕЛІ

Категорія: основні страви з птиці

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	845	820	72	70	101	100	123	119
	або стегно куряче охолоджене	1224	820	104	70	147	100	177	119
2	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	370	370	31	31	44	44	54	54
3	Сир твердий (МП, Л)	108	100	9	9	13	12	16	15
4	Коріандр мелений	0,4	0,4	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
5	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,36	0,36	0,44	0,44
	Маса напівфабрикату	-	1290	-	110	-	155	-	187
6	Олія	10	10	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
7	Зелень кропу свіжого	15	15	1,3	1,3	1,8	1,8	2,2	2,2
Вихід готової страви, г		1000		85		120		145	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають шматочками масою 25–30 г, додають сіль та коріандр, ретельно перемишують.

Окремо готують бешамель.

У форму для запікання, змащену олією, закладають підготовлені шматочки птиці, заправляють соусом, посипають тертим сиром. Запікають у духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 25–30 хв. Порціонують, посипаючи січеною зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають шматочки птиці разом з соусом з якими тушкувалась. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі, золотаво скоринка.

Колір: соус — білий, м'ясні шматочки — сірі.

Смак і запах: ніжна, вершкова, з ароматом мускатного горіха.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	19,18	5,72	2,54	139
120	27,08	8,08	3,59	196
145	32,72	9,76	4,34	237

Технологічна карта № 9.43



ШАШЛИЧКИ КУРЯЧІ З ОВОЧАМИ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	948	920	72	70	104	100	123	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>1373</i>	<i>920</i>	<i>104</i>	<i>70</i>	<i>151</i>	<i>100</i>	<i>179</i>	<i>120</i>
2	Цибуля ріпчаста	226	190	17	14	25	21	29	25
3	Перець солодкий свіжий	125	100	10	8	14	11	16	13
4	Кабачки свіжі	211	190	16	14	23	21	27	25
5	Паприка солодка мелена	0,4	0,4	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Сіль	3	3	0,23	0,23	0,33	0,33	0,39	0,39
	Маса напівфабрикату	-	1210	-	92	-	133	-	157
8	Олія	10	10	0,8	0,8	1,1	1,1	1,3	1,3
Вихід готової страви, г		1000		76		110		130	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають кубиком масою 50–55 г та розмірами 3×3 см, додають спеції, сіль, ретельно перемішують.

Цибулю ріпчасту, чистять та нарізають часточками, кабачок та перець солодкий нарізають кубиком 1,5×1,5 см масою 15–20 г. На шпажки, змочені кип'яченою водою, нанизують овочі та м'ясо, чергуючи їх між собою, викладають на змащене олією деко, запікають шашлички у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі в режимі «Курка», «Грилювання» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готовий шашличок викладають на мілку столову тарілку. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса та овочів по черзі нанизані на шпакжку.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжні, м'ясні, з ароматом овочів.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса та овочів зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
76	18,42	4,63	1,17	121
110	26,66	6,71	1,69	175
130	31,50	7,93	2,00	207

Технологічна карта № 9.44

КУРЯТИНА В КИСЛО-СОЛОДКОМУ СОУСІ З КУНЖУТОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: азійська кухня 🍽️

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	915	888	73	71	105	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	1325	888	106	71	152	100	179	120
2	Цибуля ріпчаста	119	100	10	8	14	12	16	14
3	Морква свіжа до 01.01	138	110	11	9	16	13	19	15
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	147	110	12	9	17	13	20	15
4	Перець солодкий свіжий	106	85	9	7	12	10	14	11
5	Кукурудза цукрова в зернах свіжоморожена	40	40	3,2	3,2	4,6	4,6	5,5	5,4
6	Томатна паста	30	30	2	2	3	3	4	4
7	Вода питна	300	300	24	24	35	35	41	41
8	Лимон (сік)	10	6	0,8	0,5	1,2	0,7	1,4	0,8
9	Лимон (цедра)	-	1	-	0,08	-	0,12	-	0,14
10	Соус соєвий (СБ)*	20	20	1,6	1,6	2,3	2,3	2,7	2,7
11	Цукор	10	10	0,8	0,8	1,2	1,2	1,4	1,4
12	Крохмаль картопляний	30	30	2,4	2,4	3,5	3,5	4,1	4,1

9. Страви з птиці

13	Паприка солодка мелена	0,6	0,6	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
14	Олія	20	20	1,6	1,6	2,3	2,3	2,7	2,7
	Маса готової птиці	-	610	-	49	-	70	-	82
	Маса готових овочів	-	230	-	18	-	26	-	31
	Маса упареного соусу	-	160	-	13	-	18	-	22
15	Кунжут (К)	20	20	1,6	1,6	2,3	2,3	2,7	2,7
16	Зелена цибуля свіжа	14	10	1,1	0,8	1,6	1,2	1,8	1,4
	Вихід готової страви, г		1000		80		115		135

* — у страві враховано кількість прихованого натрію у складі соусу соєвого, додаткове внесення солі не передбачається

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 К — кунжут  СБ — соєві боби.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають смужками, пасерують з олією до золотистості.

Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують з олією до золотистості, додають натерту на крупній тертці моркву та нарізаний дрібним кубиком перець свіжий, пасерують разом протягом 5–7 хв, додають кукурудзу, не розморожуючи її, пасерують ще 2–3 хв.

Для соусу: томатну пасту, лимонний сік, соєвий соус, спеції, цукор з'єднують, ретельно перемішують, розводять крохмальною водою, додають лимонну цедру і проварюють при тихому кипінні до початку загусання.

Пасеровані овочі разом зі шматочками м'яса викладають у форму для запікання, заливають гарячим кисло-солодким соусом та запікають у духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 15–20 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 7–12 хв. Порціонують, посипаючи кунжутом та січеною свіжою зеленою цибулею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають страву гіркою, посипають кунжутом та зеленою цибулею. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса та овочів у соусі.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом спецій.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	17,63	3,46	5,71	124
115	25,35	4,97	8,22	178
135	29,76	5,83	9,64	209

Технологічна карта № 9.45



МІТБОЛ З ПТИЦІ З МУСКАТНИМ ГОРІХОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: нордична кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	978	948	49	47	73	71	103	100	122	119
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	1416	948	71	47	106	71	149	100	177	119
	<i>або філе індички охолоджене</i>	1031	948	52	47	77	71	108	100	129	119
	Маса фаршу	-	901	-	45	-	68	-	95	-	113
2	Хліб цільнозерновий (ЗП, Г)	181	130	9	7	14	10	19	14	23	16
3	Яйця (Я)	2¼ шт.	110	¼ шт.	6	½ шт.	8	¾ шт.	12	½ шт.	14
4	Мускатний горіх мелений	1	1	0,05	0,05	0,08	0,08	0,11	0,11	0,13	0,13
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,32	0,32	0,38	0,38
	Маса напівфабрикату	-	1107	-	55	-	83	-	116	-	138
6	Вода питна	200	200	10	10	15	15	21	21	25	25
Вихід готової страви, г		1000		50 (1 шт.)		75 (1,5 шт.)		105 (2 шт.)		125 (2,5 шт.)	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази, додають підготовлені яйця, мускатний горіх, сіль, цільнозерновий хліб, подрібнений кубиком розміром 0,3–0,4 см, очищений від кірочки, без попереднього замочування, перемішують масу, формують кульки масою 50–55 г.

Сформовані вироби викладають на відстані одне від одного, заливають воду, запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–30 хв або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 1) впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу


Мітболи викладають на мілку столову тарілку по кілька штук на порцію. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** вироби сферичної форми, без тріщин та зламів.**Колір:** світло-сірі на зрізі, з золотавою скоринкою.**Смак і запах:** запеченого м'яса, в міру солоний, без присмаку хліба, з ароматом мускатного горіха.**Консистенція:** м'ясо — соковите, пружне, ніжне.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	11,49	0,80	3,17	66
75	17,23	1,20	4,75	99
105	24,12	1,68	6,65	138
125	28,72	2,01	7,91	164

Технологічна карта № 9.46**РУЛЕТ З ЯЙЦЕМ
З КУРЯТИНИ****Категорія:** основні страви з птиці**Походження:** французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	515	500	72	70	103	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	746	500	104	70	149	100	179	120
	Маса фаршу	-	475	-	67	-	95	-	114
2	Цибуля ріпчаста	95	80	13	11	19	16	23	19
3	Морква свіжа до 01.01	313	250	44	35	63	50	75	60
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	333	250	47	35	67	50	80	60
4	Олія	10	10	1,4	1,4	2,0	2,0	2,4	2,4
	Маса пасерованих овочів	-	210		29		42		50
5	Картонля свіжа з 01.09 по 31.10	363	363	51	51	73	73	87	87
	<i>або картонля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	389	389	54	54	78	78	93	93
	<i>або картонля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	419	419	59	59	84	84	101	101
	<i>або картонля свіжа з 01.03</i>	454	454	64	64	91	91	109	109
	Картонля відварена та очищена	-	270	-	38	-	54	-	65
6	Яйця (Я)	4 шт.	160	1/4 шт.	9	1/5 шт.	13	2/5 шт.	16
7	Паприка солодка мелена	1	1	0,14	0,14	0,20	0,20	0,24	0,24
8	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
	Маса напівфабрикату	-	1082	-	151	-	216	-	260
9	Олія	10	10	1,4	1,4	2,0	2,0	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		1000		140		200		240	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:** Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, нарізають дрібним кубиком та пасерують на олії разом з натертою на крупній тертці морквою.

В курячий фарш додають пропущені через м'ясорубку пасеровані цибулю та моркву, відварену картоплю, все ретельно перемішують, додають підготовлене яйце, паприку та сіль.

Готовий фарш викладають на харчову плівку рівномірним шаром завтовшки 2,5–3 см, викладають на середину відварені яйця в мішечок, формують рулет, викладають на деко, змащене олією, швом донизу.

Запікають у духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 45–55 хв або у пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 30–35 хв до повного загусання яєць і досягнення температури у товщі рулету $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рулет зберігає форму при нарізанні, на поверхні світло-золотиста скоринка

Колір: на розрізі — від світло-сірого до кремово-сірого.

Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солоний.

Консистенція: соковитий, пухкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
140	20,65	6,65	12,98	192
200	29,50	9,50	18,54	274
240	35,40	11,40	22,25	329

**Технологічна карта № 9.47****ТУШКОВАНА КУРКА
ПО-ІНДІЙСЬКИ****Категорія:** страви з птиці**Походження:** індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	825	800	74	72	103	100	124	120
	або стегно куряче охолоджене	1194	800	107	72	149	100	179	120

9. Страви з птиці

2	Цибуля ріпчаста	179	150	16	14	22	19	27	23
3	Гарбуз свіжий	259	220	23	20	32	28	39	33
4	Томатна паста	15	15	1,4	1,4	1,9	1,9	2,3	2,3
5	Вода питна	200	200	18	18	25	25	30	30
6	Бодян	5	5	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Карі ніжний мелений	1,4	1,4	0,12	0,12	0,17	0,17	0,20	0,20
8	Кориця мелена	0,3	0,3	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
	Маса готової птиці	-	552	-	50	-	69	-	83
	Маса овочевого гарніру	-	448	-	40	-	56	-	67
Вихід готової страви, г		1000		90		125		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясну м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають смужками.

Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують з олією до прозорості, додають натертий на крупній тертці гарбуз, продовжують пасерувати ще 3–5 хв, додають м'ясо, пасерують разом ще 5–7 хв до золотистої скоринки.

До птиці з овочами додають томатну пасту, спеції (бодян, корицю, карі), воду, сіль ретельно перемішують та тушкують у наплитному посуді на середньому вогні впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 1) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають шматочки птиці разом з овочами, з якими тушувалась. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та овочів з соусом, що утворився під час тушкування.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом спецій.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	17,45	3,81	2,53	114
125	24,23	5,29	3,52	158
150	29,08	6,35	4,22	190

Технологічна карта № 9.48



ЗАПЕЧЕНА КУРКА В ПАНІРОВЦІ З ТОМАТАМИ І СИРОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	902	875	72	70	104	100	124	120
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	35	35	3	3	4	4	5	5
3	Помідори свіжі	232	220	19	18	27	25	32	30
4	Сир твердий (МП, Л)	118	110	9	9	14	13	16	15
5	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,06	0,06	0,07	0,07
6	Італійські трави	0,4	0,4	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	-	1240	-	99	-	143	-	170
8	Олія	10	10	0,8	0,8	1,2	1,2	1,4	1,4
Вихід готової страви, г		1000		80		115		137	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

МП — молочні продукти Л — лактоза ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки відповідно до маси порції, підрізають сухожилки, злегка відбивають, панірують в суміші борошна, прянощів, спецій і солі, викладають на поверхню кільця помідорів завтовшки 0,2–0,3 см, посипають натертим сиром, укладають не щільно на змащене олією деко, запікають у духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 20–25 хв або у пароконвектоматі в режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 17–20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву не довше ніж 2 год з моменту приготування. Температура зберігання — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно на мілкій тарілці. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: виріб рівномірно запанірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей.

Колір: золотиста, на зрізі — біла.

Смак і запах: характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	18,63	4,47	2,84	127
115	26,78	6,42	4,08	182
137	31,90	7,65	4,86	217



Технологічна карта № 9.49

КУРКА ТУШКОВАНА
З ГАРБУЗОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня



№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	591	573	71	69	103	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	855	573	103	69	150	100	180	120
2	Цибуля ріпчаста	119	100	14	12	21	18	25	21
3	Гарбуз свіжий	294	250	35	30	51	44	62	53
4	Вода питна	70	70	8	8	12	12	15	15
5	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,017	0,017	0,025	0,025	0,030	0,030
6	Паприка солодка мелена	0,6	0,6	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12
7	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Олія	20	20	2,4	2,4	3,5	3,5	4,2	4,2
Вихід готової страви, г		1000		120		175		210	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищений гарбуз натирають на крупнофракційну тертку. Очищену цибулю нарізають середнім кубиком, пасерують з олією до прозорості, додають натертий на крупнофракційну тертку гарбуз, пасерують разом ще 4–7 хв.

Філе куряче зачищають від пльовок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають шматочками масою 25–30 г, солять, додають прянощі і спеції, пасеровані овочі, перемішують. Овочево-м'ясу суміш заливають водою, тушкують у наплитному посуді до готовності або у духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 25–35 хв або у пароконвектоматі в режимі режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки птиці та овочів, підливають рідиною, що виділилась при тушкуванні. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та гарбуза, підлиті рідиною, що виділилась під час тушкування.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом гарбуза.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса та гарбуза зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
120	16,90	4,17	18,48	43
175	24,65	6,08	26,95	63
210	29,58	7,29	32,34	76

Технологічна карта № 9.50**КУРЯТИНА З АПЕЛЬСИНОМ
ТА ІМБИРОМ**

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1206	1170	72	70	103	100	124	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	1746	1170	105	70	148	100	180	120
2	Апельсин свіжий	403	270	24	16	34	23	42	28
3	Імбир сушений мелений	1	1	0,06	0,06	0,09	0,09	0,10	0,10
4	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,26	0,26	0,31	0,31
5	Олія	15	15	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		60		85		103	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, нарізають шматочками масою 40–50 г, солять, додають імбир, олію, нарізане філе

9. Страви з птиці

апельсину шматочками середнього розміру, ретельно перемішують. Запікають у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають шматочки птиці, поруч м'якоть апельсину, підливають рідиною, що виділилась при запіканні. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та апельсину, підлиті рідиною, що виділилась при запіканні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом апельсину.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	16,36	1,98	1,54	89
85	23,18	2,81	2,18	126
103	28,09	3,40	2,64	153



Технологічна карта № 9.51

САЦИВІ


Категорія: страви з птиці

Походження: грузинська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	1940	1300	104,5	70	149,3	100	179,1	120
2	Ядра горіхів волоських (ГХ)	106	100	5,7	5,4	8,2	7,7	9,8	9,2
3	Цибуля ріпчаста	357	300	19,3	16,2	27,5	23,1	32,8	27,6
4	Томатна паста	35	35	1,9	1,9	2,7	2,7	3,2	3,2
5	Хмелі-сунелі	9	9	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
6	Лавровий лист	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
7	Перець чорний горошком	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
8	Олія	30	30	1,6	1,6	2,3	2,3	2,8	2,8
9	Сіль	3	3	0,16	0,16	0,23	0,23	0,27	0,27
10	Вода питна	500	500	27	27	38,5	38,5	46	46
Вихід готової страви, г		1000		54		77		92	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Четвертину курки, попередньо зачищену та відокремлену від кістки, нарізають порційними шматками.

Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують на олії, додають курку та пасерують до золотистої скоринки, додають ядра попередньо підсушених подрібнених горіхів та продовжують тушкувати.

Томатну пасту змішують з водою, доводять до кипіння, вливають до курки, перемішують, додають хмелі-сунелі, лавровий лист, сіль та перець горошком, ретельно перемішують та тушкують на повільному вогні протягом 30–35 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають шматочки птиці разом з соусом з якими тушувалась. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжне, м'ясне, з ароматом спецій

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
54	8,18	6,69	1,83	100
77	11,66	9,54	2,60	143
92	13,94	11,39	3,12	170

Технологічна карта № 9.52**КРУЧЕНИКИ З ПТИЦЕЮ,
ГОРІХАМИ ТА РОДЗИНКАМИ**

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1134	1100	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Яблука свіжі	503	352	31,7	22,2	45,7	32	54,8	38,3

9. Страви з птиці

3	Родзинки	33	32	2,1	2	3	2,9	3,6	3,5
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	34	32	2,1	2	3,1	2,9	3,7	3,5
5	Олія	15	15	0,9	0,9	1,4	1,4	1,6	1,6
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,27	0,27	0,32	0,32
Вихід готової страви, г		1000		63		91		109	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе курки зачищають, розрізають вздовж на дві частини та ретельно відбивають, солять.

Яблука свіжі ретельно вимивають, очищують від шкірки та насінневого гнізда, натерають на тертці, додають попередньо підсушені ядра подрібнених горіхів волоських та промиті перебрані родзинки. Начинку перемішують, додають сіль та перець. Викладають начинку на куряче філе та загортають рулетом. Деко для запікання змащують олією, викладають крученики та ставлять запікатись в духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 20–25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Крученики викладають на мілку столову тарілку та прикрашають цедрою апельсина та м'ятою. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крученики не деформовані з рівномірним забарвленням без підгоріlostей.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжні, м'ясні, з ароматом яблук.

Консистенція: м'ясо — соковите, фарш — ніжний, соковитий, горіхи — м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
63	16,60	2,70	3,60	110
91	23,97	3,89	5,19	159
109	28,72	4,67	6,22	190

Технологічна карта № 9.53



КУРКА ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ

Категорія: страви з птиці

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	1194	800	104,5	70	149,3	100	179,1	120
2	Яблука свіжі	715	500	62,2	43,5	89,4	62,5	107,3	75
3	Олія	10	10	0,9	0,9	1,3	1,3	1,5	1,5
4	Чебрець сушений мелений	2	2	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Італійські трави	2	2	0,17	0,17	0,25	0,25	0,3	0,3
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Сіль	3	3	0,26	0,26	0,38	0,38	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		87		125		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Стегно курки, звільнене від кісток та шкіри, нарізають на шматки вагою 20–30 г, додають спеції, ретельно перемішують, викладають у форму для запікання, змазану олією. Зверху на м'ясо викладають очищені від шкірки та насінневого гнізда яблука, нарізані часточками та запікають в духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 20–25 хв.

Або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гіркою шматочки птиці, поруч — викладені часточки запеченого яблука, підливають рідиною, що виділилась при запіканні. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці та яблука підлиті рідиною, що виділилась при запіканні.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом яблук та спецій.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса та яблук зберігають форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
87	12,70	10,90	1,40	154
125	18,25	15,66	2,01	221
150	21,89	18,79	2,41	266

Технологічна карта № 9.54

СІЧЕНИКИ
З М'ЯСА ПТИЦІ

Категорія: страви з птиці

Походження: нордична кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	887	860	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Цибуля ріпчаста	274	230	22,2	18,6	31,8	26,7	38	32
3	Борошно сільнозернове (ЗП, Г)	90	90	7,3	7,3	10,4	10,4	12,5	12,5
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/6 шт.	6,5	2/9 шт.	9,3	2/7 шт.	11,1
5	Олія	10	10	0,8	0,8	1,2	1,2	1,4	1,4
6	Сіль	3	3	0,24	0,24	0,35	0,35	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		1000		81		116		139	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти
  Г — глютен
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю ріпчасту очищують, нарізають дрібним кубиком. Філе куряче зачищають, подрібнюють на м'ясорубці. В курячий фарш додають подрібнену цибулю, попередньо оброблені яйця, борошно, сіль, все ретельно перемішують, формують січеники овально-приплюснutoї форми, панірують в борошні та викладають в форму для запікання, змащену олією. Ставлять для запікання в духову шафу за температури $+180-190\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 30–40 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі режимі «Курка», «Страви в паніровці» чи за температури $+190\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

3 год на марміті з моменту приготування за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Січеники овально-приплюснutoї форми викладають на мілку столову тарілку по 3–4 шт. на порцію. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: січеники правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка.

Колір: на розрізі — сірі.

Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солоні.

Консистенція: соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
81	11,33	7,14	5,69	132
116	16,22	10,22	8,15	189
139	19,44	12,25	9,76	227



Технологічна карта № 9.55

РОЛ З КУРЯЧИМ М'ЯСОМ В ЛАВАШІ

Категорія: страви з птиці

Походження: азійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	384	257	104,5	70	149,3	100	179,1	120
	Маса запеченої курки	-	160	-	43	-	62	-	74
2	Лаваш (Г)	140	140	38	38	54	54	65	65
3	Отірки квашені	250	200	68,1	54,5	97,5	78	116,3	93
4	Капуста білокачанна свіжа	500	400	136,3	109	195	156	233,8	187
5	Йогурт натуральний (МП, Л)	103,1	100	28	27,2	40,1	38,9	48,1	46,7
	або сметана (МП, Л)	103,1	100	28	27,2	40,1	38,9	48,1	46,7
6	Томатна паста	12	12	3,3	3,3	4,7	4,7	5,6	5,6
7	Зелень кропу свіжого	3	2	0,7	0,5	1,2	0,8	1,3	0,9
	або цибуля зелена свіжа	2,5	2	0,6	0,5	1	0,8	1,1	0,9
	або зелень петрушки свіжої	3	2	0,7	0,5	1,2	0,8	1,3	0,9
8	Часник сушений мелений	2	2	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,9
9	Перець чорний мелений	1	1	0,27	0,27	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Сіль	2	2	0,5	0,5	0,8	0,8	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		1000		272		389		467	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Зачищене від шкіри та кісток стегно курки запікають в духовій шафі за температури +180 °С впродовж 35-40 хв, охолоджують та нарізають смужками. Квашений огірок промивають у проточній холодній воді, зачищають краї та нарізають соломкою. Капусту зачищають, миють та дрібно шаткують, перетирають з сіллю. Йогурт або сметану змішують з томатною пастою, додають часник сушений та дрібно нарізану зелень.

На лаваш викладають капусту та огірок, м'ясо, готовий соус. Лаваш згортають рулетом та прогрівають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 5–10 хв до утворення рум'яної скоринки.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Смаження» чи за температури +220 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 3–5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1 год з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +55–60 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рулет циліндричної форми, на розрізі рівномірно розподілені овочі та м'ясо.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, властивий компонентам страви.

Консистенція: м'ясо — соковите, овочі — хрумкі, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
272	12,96	5,32	5,96	124
389	18,53	7,60	8,52	177
467	22,25	9,13	10,23	213



Технологічна карта № 9.56

МІТБОЛИ З ПТИЦІ З ЧОРНОСЛИВОМ

Категорія: страви з птиці

Походження: нордична кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1000	970	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>1448</i>	<i>970</i>	<i>104,5</i>	<i>70</i>	<i>149,3</i>	<i>100</i>	<i>179,1</i>	<i>120</i>
2	Чорнослив без кісточки	90	90	6,5	6,5	9,3	9,3	11,1	11,1
3	Яблука свіжі	286	200	20,6	14,4	29,5	20,6	35,3	24,7
4	Йогурт натуральний (МП, Л)	155	150	11,2	10,8	16	15,5	19,1	18,5
	<i>або сметана (МП, Л)</i>	<i>155</i>	<i>150</i>	<i>11,2</i>	<i>10,8</i>	<i>16</i>	<i>15,5</i>	<i>19,1</i>	<i>18,5</i>
5	Олія	10	10	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2

6	Орегано сушений мелений	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
7	Кріп або петрушка сушені	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25
8	Базилік сушений мелений	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25
9	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
10	Вода питна	150	150	11	11	15,5	15,5	18,5	18,5
Вихід готової страви, г		1000		72		103		123	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти



Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Чорнослив промивають, подрібнюють. Яблука вимивають, очищають від шкірки, насінневої камери та натирають на дрібній тертці. Куряче філе (або стегно, очищене від шкіри та кісток) подрібнюють за допомогою м'ясорубки на фарш. В курячий фарш додають подрібнений чорнослив та натерте яблуко, орегано, сіль, ретельно перемішують, формують кульки, вагою 40 г, викладають у змащену олією форму для запікання, додають у форму соус та запікають в духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 15–20 хв або в пароконвектоматі в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Для соусу: змішують воду, йогурт (або сметану), сіль та спеції.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

3 год на марміті з моменту приготування за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Мітболи викладають на мілку столову тарілку по 3–4 шт. на порцію. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва круглої форми, зберегла форму без тріщин та зламів.

Колір: світло-сірі з краплями чорносливу.

Смак і запах: запеченого м'яса, вміру солоні з присмаком чорносливу.

Консистенція: м'ясо — соковите, пухке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
72	8,31	5,05	3,91	94
103	11,88	7,22	5,59	134
123	14,19	8,62	6,67	161

Технологічна карта № 9.57



КУРЯЧІ ПАЛИЧКИ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)



Категорія: страви з птиці

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1129	1095	72	70	108	105	124	120	144	140
	<i>або стегна куряче охолоджене</i>	<i>1634</i>	<i>1095</i>	<i>105</i>	<i>70</i>	<i>157</i>	<i>105</i>	<i>180</i>	<i>120</i>	<i>209</i>	<i>140</i>
	Маса фаршу	-	1040	-	67	-	100	-	114	-	133
2	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	80	80	5	5	8	8	9	9	10	10
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	5	1/5 шт.	8	2/9 шт.	9	1/4 шт.	10
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	30	30	1,9	1,9	2,9	2,9	3,3	3,3	3,8	3,8
5	Паприка солодка мелена	4	4	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Перець чорний мелений	0,8	0,8	0,05	0,05	0,08	0,08	0,09	0,09	0,10	0,10
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	-	1197	-	77	-	115	-	132	-	153
8	Олія	10	10	0,6	0,6	1,0	1,0	1,1	1,1	1,3	1,3
Вихід готової страви, г		1000		64 (2 шт.)		96 (3 шт.)		110 (3,5 шт.)		128 (4 шт.)	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу філе куряче зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, подрібнюють на м'ясорубці 1 раз. До фаршу додають сіль, спеції, ретельно перемішують, вибивають масу і формують з неї вироби розміром 4×5 см і масою до панірування 30–35 г штука. Фаршевий напівфабрикат послідовно панірують у просіяному борошні, збитих підготовлених яйцях, панірувальних сухарях. Викладають на змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі протягом 18–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури +75–80 °С всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби не деформовані, рівномірно паніровані, без тріщин.

Колір: скоринка — від яскраво золотавого до світло-коричневого, на розрізі — теракотові.

Смак і запах: запеченої птиці, в міру солоні.

Консистенція: м'ясо — соковите, ніжне; скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
64	17,34	2,49	6,23	114
96	26,01	3,74	9,35	171
110	29,81	4,28	10,71	196
128	34,68	4,98	12,46	228

**Технологічна карта № 9.58****КУКУРУДЗЯНИЙ ПИРІГ
З М'ЯСОМ ПТИЦІ**

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Стегно куряче охолоджене	597	400	104,5	70	149,3	100	179,1	120
2	Крупа кукурудзяна (ЗП)	183	183	32	32	45,8	45,8	54,9	54,9
3	Цибуля ріпчаста	167	140	29,2	24,5	41,7	35	50	42
4	Морква свіжа до 01.01	184	147	32,2	25,7	46	36,8	55,2	44,1
	або морква свіжа з 01.01	196	147	34,3	25,7	49	36,8	58,8	44,1
5	Сир твердий (МП, Л)	54	50	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
6	Олія	20	20	3,5	3,5	5	5	6	6
7	Карі ніжний мелений	2	2	0,35	0,35	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	640	640	112	112	160	160	192	192
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

МП — молочні продукти Л — лактоза ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю та моркву нарізають середнім кубиком та пасерують на олії. До пасерованих овочів додають стегно курки, попередньо зачищене та відокремлене від кістки, нарізане шматочками масою 30–40 г, додають спеції та обсмажують впродовж 5–10 хв.

9. Страви з птиці

Кукурудзяну крупу перебирають, видаляють сторонні домішки, промивають під проточною холодною водою. Підготовлену крупу всипають в киплячу підсолону воду та відварюють до напівготовності.

Деко для запікання змазують олією, посипають сухою крупою кукурудзяною. В підготовлене деко викладають шар кукурудзяної каші, шар обсмаженого м'яса з овочами і знову шар каші. Зверху посипають натертим сиром та запікають в духовій шафі протягом 20 хв за температури +180 °С.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пиріг нарізають на порційні шматки, викладають на мілку столову тарілку, декорують меленою карі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пиріг нарізаний на прямокутні порційні шматочки, м'ясо рівномірно розподілене між шарами каші.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, м'ясний, з ароматом карі та кукурудзяної каші.

Консистенція: м'ясо — соковите, м'яке; каша — ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	18,00	16,10	29,50	332
250	25,71	23,00	42,14	474
300	30,85	27,60	50,57	569

Технологічна карта № 9.59

ЗАПІКАНКА З М'ЯСА ПТИЦІ З СЕЛЕРОЮ

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	538	522	72,2	70	103,1	100	123,7	120
2	Селери корінь (С)	442	300	59,2	40,2	84,7	57,5	101,6	69
3	Цибуля ріпчаста	155	130	20,7	17,4	29,7	24,9	35,6	29,9
4	Морква свіжа до 01.01	184	147	24,6	19,7	35,3	28,2	42,3	33,8
	або морква свіжа з 01.01	196	147	26,3	19,7	37,6	28,2	45	33,8
5	Олія	20	20	2,7	2,7	3,8	3,8	4,6	4,6
	Маса пасерованих овочів	-	350	-	47	-	67	-	80
	Маса обсмаженого м'яса	-	360	-	48	-	69	-	83

6	Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)	-	300	-	40	-	57	-	69
7	Чебрець сушений мелений	2	2	0,27	0,27	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сир твердий (МП, Л)	54	50	7,2	6,7	10,3	9,5	12,4	11,5
9	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		134		191		230	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю нарізають середнім кубиком та пасерують на олії разом з нарізаною соломкою селерою та натертою морквою. До пасерованих овочів додають філе курки, попередньо зачищене та нарізане шматочками масою 30–40 г, та обсмажене до рум'яної скоринки, додають спеції, сіль та тушкують впродовж 5–10 хв.

Окремо готують бешамель.

Деко для запікання змазують олією, викладають тушковані овочі та м'ясо, додають бешамель, перемішують. Зверху посипають натертим сиром та запікають в духовій шафі 20 хв за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пиріг нарізають на порційні шматки, викладають на мілку столову тарілку, декорують зеленню. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пиріг нарізаний на прямокутні порційні шматки. Шматки м'яса рівномірно розподілені з овочами.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом селери.

Консистенція: ніжна, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
134	16,86	6,49	17,17	197
191	24,03	9,25	24,47	281
230	28,93	11,13	29,47	338

Технологічна карта № 9.60



МАКЕНДЧИЗ З М'ЯСОМ ПТИЦІ

Категорія: страви з птиці

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	501	486	73	70	103	100	125	121
	або стегно куряче охолоджене	725	486	105	70	149	100	181	121
	або філе індички охолоджене	499	459	72	67	102	94	125	115
	Маса відварного філе	-	335	-	49	-	69	-	84
2	Макаронні вироби з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	139	400*	20	58	29	82	35	100
3	Яйця (Я)	1½ шт.	60	¼ шт.	7	¼ шт.	10	½ шт.	13
4	Сир твердий (МП, Л)	70	65	10	9	14	13	17	16
5	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, ЗП, Г)	-	300		44		62		75
6	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
7	Олія	10	10	1,5	1,5	2,1	2,1	2,5	2,5
	Маса напівфабрикату	-	1135	-	165	-	233	-	284
	Вихід готової страви, г	1000		145		205		250	

* — маса відварених макарон
Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче чи індичке зачищають від плівок або м'ясу м'якоть стегна курячого звільнену від шкіри та кісток, миють, занурюють в киплячу підсолону воду та варять до готовності. Відварене, охолоджене м'ясо нарізають смужками завдовжки 2–3 см.

Окремо готують бешамель.

Макаронні вироби закладають у киплячу підсолону воду (на 1 кг виробів беруть 5–6 л води) і варять зливним способом протягом 10–15 хв до напівготовності. В процесі варіння макаронні вироби набрякають, вбираючи воду, їх маса збільшується в 2–3 рази в залежності від сорту. Готові відварені макарони відкидають на друшляк і промивають великою кількістю холодної кип'яченої питної води, щоб уникнути склеювання виробів.

До відварених макаронів додають попередньо приготовану бешамель, натертий сир, шматочки м'яса, збиті підготовлені яйця, сіль, перемішують, викладають у змащену олією форму для запікання і запікають у духовій шафі за температури +180 °С протягом 25–30 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають на порційні шматки. Температура подачі — +65–75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки з рум'яною скоринкою на поверхні.

Колір: кремовий, у м'яса — сірий.

Смак і запах: властиві макаронним виробам, насичений сирний.

Консистенція: пружний, м'який.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ
Макендчиз з м'ясом курки

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
145	33,92	17,17	41,31	462
205	47,96	24,27	58,40	653
250	58,49	29,60	71,22	796

Макендчиз з м'ясом індички

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
145	34,56	16,81	41,38	461
205	48,86	23,77	58,50	652
250	59,58	28,99	71,34	795

Технологічна карта № 9.61

**ЗАПІКАНКА З М'ЯСА ПТИЦІ
З МОРКВОЮ І ПЕРЦЕМ
СОЛОДКИМ**

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	650	630	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>940</i>	<i>630</i>	<i>104,5</i>	<i>70</i>	<i>149,3</i>	<i>100</i>	<i>179,1</i>	<i>120</i>
2	Перець солодкий свіжий	240	180	26,7	20	38,1	28,6	45,7	34,3
3	Цибуля ріпчаста	119	100	13,2	11,1	18,9	15,9	22,6	19
4	Морква свіжа до 01.01	275	220	30,5	24,4	43,6	34,9	52,4	41,9
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	<i>294</i>	<i>220</i>	<i>32,6</i>	<i>24,4</i>	<i>46,6</i>	<i>34,9</i>	<i>55,9</i>	<i>41,9</i>
5	Олія	10	10	1,1	1,1	1,6	1,6	1,9	1,9
6	Сметана (МП, Л)	134	130	14,8	14,4	21,2	20,6	25,5	24,7
7	Часник сушений мелений	3	3	0,3	0,3	0,47	0,47	0,57	0,57

9. Страви з птиці

8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,47	0,47	0,57	0,57
Вихід готової страви, г		1000	111	158	190				

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче, зачищене від плівок (або стегно куряче, зачищене від шкіри та кісток), подрібнюють на фарш за допомогою м'ясорубки. В курячий фарш додають нарізаний соломкою перець, нашатковану цибулю, натерту на крупній тертці моркву. Додають сметану (1/2 кількості), часник сушений, сіль, ретельно перемішують. В змащену олією форму викладають масу, розрівнюють, поверхню змащують рештою норми сметани. Ставлять для запікання в духову шафу за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 20–25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

3 год на марміті з моменту приготування за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку викладають на мілку столову тарілку, нарізану на прямокутники. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: страва прямокутної форми, овочі рівномірно розподілені з м'ясом.

Колір: відповідає компонентам страви.

Смак і запах: запеченого м'яса, в міру солена, з присмаком солодкого перцю.

Консистенція: соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
111	13,44	4,07	3,32	107
158	19,13	5,79	4,73	152
190	23,00	6,96	5,68	183

Технологічна карта № 9.62



ЗАПІКАНКА З КУРКОЮ ТА КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВА)

Категорія: страви з птиці

Походження: світова кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	413	400	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	597	400	104,5	70	149,3	100	179,1	120
2	Пластівці гречані (ЗП)	250	250	43,8	43,8	62,5	62,5	75	75
3	Вода питва	375	375	66	66	94	94	113	113
	Маса готової каші	-	500	-	87	-	125	-	150
4	Капуста квашена	472	330	82,7	57,8	117,9	82,5	141,5	99
5	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/3 шт.	14	1/2 шт.	20	3/4 шт.	24
6	Олія	10	10	1,7	1,7	2,5	2,5	3	3
7	Сир твердий (МП, Л)	54	50	9,5	8,8	13,5	12,5	16,2	15
8	Зелень кропу свіжого	7	5	1,2	0,8	1,8	1,3	2,1	1,5
9	Часник сушений мелений	2	2	0,35	0,35	0,5	0,5	0,6	0,6
10	Паприка солодка мелена	0,5	0,5	0,08	0,08	0,13	0,13	0,15	0,15
11	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9
Вихід готової страви, г		1000		175		250		300	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



Я — яйця



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче, зачищене від плівок (або стегно куряче, зачищене від шкіри та кісток), нарізають на шматки завтовшки 2–3 см. Гречані пластівці заливають окропом, залишають на 1–2 хв для набухання, охолоджують. Квашену капусту перебирають, промивають. Нарізане м'ясо з'єднують з відвареною крупою, квашеною капустою, додають попередньо оброблені яйця, спеції, сіль, все ретельно перемішують та викладають у форму, змащену олією, — посипають тертим сиром. Страву запікають у розігрітій до температури +170–180 °С духовій шафі протягом 25–30 хв до повної готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +190 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 10–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +50–60 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Запіканку нарізають на порційні шматки. При подачі прикрашають подрібненою зеленню. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма порційних шматочків прямокутна, поверхня рівна, без тріщин, з золотавою скоринкою.

Колір: на розрізі — від світло-жовтого до сірого, скоринка — золотиста.

Смак і запах: виражена м'ясна, з присмаком гречаної крупи та квашеної капусти.

Консистенція: щільна, з рівномірним розподілом складників, соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
175	24,64	18,94	17,86	332
250	35,20	27,05	25,51	474
300	42,24	32,46	30,61	569

Технологічна карта № 9.63

КУРКА ЗАПЕЧЕНА В БЕШАМЕЛІ БЕЗГЛЮТЕНОВІЙ (БЕЗЛАКТОЗНІЙ)

Категорія: основні страви з птиці

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1031	1000	72,2	70	103,1	100	123,7	120
	<i>або стегно куряче охолоджене</i>	<i>1493</i>	<i>1000</i>	<i>104,5</i>	<i>70</i>	<i>149,3</i>	<i>100</i>	<i>179,1</i>	<i>120</i>
2	Бешамель безглютенова (безлактозна) ТК № 11.12 (ЗП, МП)	-	350	-	24,5	-	35	-	42
3	Сир твердий безлактозний (МП)	54	50	3,8	3,5	5,4	5	6,5	6
4	Коріандр мелений	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
5	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,36	0,36
6	Олія	20	20	1,4	1,4	2	2	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		1000		70		100		120	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Окремо готують бешамель.

Філе куряче, зачищене від плівок (або стегно куряче, зачищене від шкіри та кісток), нарізають порційними шматками, обсмажують на олії до золотистого кольору, додають сіль та коріандр.

Обсмажену курку викладають у форму для запікання, заливають бешамеллю, посипають тертим сиром та запікають в духовій шафі за температури +180 °С впродовж 30–35 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «Курка», «Щадне смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають шматочки птиці разом з соусом, в якому тушкувалася. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса птиці в соусі.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжна, м'ясна, з ароматом спецій

Консистенція: соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	12,70	7,52	4,01	140
100	18,14	10,74	5,72	200
120	21,77	12,89	6,87	240

Технологічна карта № 9.64



ШНІЦЕЛЬ КУРЯЧИЙ (ВАРІАНТ 2)

Категорія: страви з птиці

Походження: німецька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1304	1265	72	70	104	101	124	120
2	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	200	200	11	11	16	16	19	19
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	65	65	4	4	5	5	6	6
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	2/7 шт.	11	2/5 шт.	16	1/2 шт.	19
5	Сіль	3	3	0,17	0,17	0,24	0,24	0,29	0,29
6	Олія	20	20	1,1	1,1	1,6	1,6	1,9	1,9
Вихід готової страви, г		1000		55		80		95	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки завтовшки 1,5–2 см, відбивають, посипають сіллю, послідовно панірують у борошні, збитих підготовлених яйцях, обкочують у панірувальних сухарях. Підготовлене філе викладають на змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 12–15 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма овальна, приплюснута, не деформована, рівномірно панірована, без тріщин.

Колір: скоринка — світло-коричнева, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: запеченої птиці, в міру солоний.

Консистенція: м'ясо — соковите, ніжне; скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
55	18,96	3,70	10,83	151
80	27,59	5,37	15,75	220
95	32,76	6,38	18,71	261

Технологічна карта № 9.65

**ШНІЦЕЛЬ КУРЯЧИЙ
(ВАРІАНТ 2)
(БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ)**

Категорія: страви з птиці

Походження: німецька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче охолоджене	1304	1265	72	70	104	101	124	120
2	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	200	200	11	11	16	16	19	19

3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	65	65	4	4	5	5	6	6
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	2/7 шт.	11	2/3 шт.	16	1/2 шт.	19
5	Сіль	3	3	0,17	0,17	0,24	0,24	0,29	0,29
6	Олія	20	20	1,1	1,1	1,6	1,6	1,9	1,9
Вихід готової страви, г		1000		55		80		95	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ЗП — злакові продукти



Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищають від плівок, миють, нарізають на шматочки завтовшки 1,5–2 см, відбивають, посипають сіллю, послідовно панірують у борошні, збитих підготовлених яйцях, обкочують у панірувальних сухарях. Підготовлене філе викладають на змащене олією деко і запікають у розігрітій до температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 12–15 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» до готовності, тобто до досягнення температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$ всередині виробу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають порційними шматочками. Температура подачі — $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма овальна, приплюснута, не деформована, рівномірно панірована, без тріщин.

Колір: скоринка — світло-коричнева, на розрізі — світло-сірий.

Смак і запах: запеченої птиці, в міру солоний.

Консистенція: м'ясо — соковите, ніжне; скоринка — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
55	18,52	3,84	12,90	154
80	26,94	5,59	18,77	224
95	31,99	6,64	22,29	266



ЦІКАВИЙ ФАКТ

Мускатний горіх викликає галюцинації

Мускатний горіх легко впізнати серед інших спецій. Він пікантний, з ароматом деревини. Але його додають в страви не більше дрібки. По-перше, бо так смачніше, по-друге, тому що в кількості двох чайних ложок на добу він може стати причиною нудоти та викликати галюцинації.

Секрет в наявності речовини мірістицин. Вона присутня і в кропі, і петрушці, але в мускатному горіху дуже багато. Потрапляючи в організм, він розпадається та впливає на симпатичну нервову систему.

ГАРНІРИ

Гарніри створені для того, щоб збалансувати раціон, забезпечуючи організм тими мікроелементами, які він не отримує з основних страв. Позаяк основні страви зазвичай складаються з білків, гарніри забезпечують достатню кількість складних вуглеводів і клітковини. Тому в цьому розділі будуть страви з круп, овочів і коренеплодів.

Існує стереотип, що гарніри — це щось, що треба їсти разом зі смачним м'ясом чи рибою. Однак ми розвінчуємо цей міф, щоб гарніри хотілося їсти.



Технологічна карта № 10.1



КАША ПШЕНИЧНА

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа пшенична (ЗП, Г)	394	394	39,4	39,4	47,3	47,3	59,1	59,1
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
3	Вода питна	709	709	70,9	70,9	85	85	106	106
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	709	709	70,9	70,9	85	85	106	106
	Маса готової каші	–	985	–	98,5	–	118	–	147,7
4	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза МП — молочні продукти Г — глютен ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу пшеничну перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають у холодній воді за температури +15 °С, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолону киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий) і варять до загустіння, помішуючи. Потім зменшують нагрів і варять кашу до готовності протягом 30–40 хв, залишають для упрівання на 30 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 25–30 хв до готовності. Відпускають готову кашу, поливши розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

При подачі кашу полити розтопленим маслом вершковим. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: відповідають даній крупі із запахом масла вершкового.

Консистенція: розсипчаста.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,35	1,92	27,05	145
120	5,22	2,30	32,46	174
150	6,53	2,88	40,58	218

Технологічна карта № 10.2



БАНОШ




Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа кукурудзяна (ЗП)	333	333	33,3	33,3	39,9	39,9	49,9	49,9
2	Молоко (МП, Л)	450	450	45	45	54	54	67,5	67,5
3	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
5	Вода питна	350	350	35	35	42	42	52,5	52,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають у холодній воді за температури +15 °С, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолену киплячу суміш води і молока. Після закипання зменшують нагрів, додають 1/2 порції масла вершкового і варять кашу закритій кришці протягом 20–25 хв до напівготовності. Потім кашу викладають рівномірним шаром на деко, змащене маслом вершковим, поверхню вирівнюють, зверху поливають рештою масла вершкового та доводять до готовності в духовій шафі протягом 10–15 хв за температури +180 °С до утворення рум'яної скоринки. Готовий пиріг нарізають на порції, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готовий пиріг нарізають на порції квадратної форми, подають. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на поверхні пирога рум'яна кірочка, без тріщин.

Колір: золотистий.

Смак і запах: відповідають кукурудзяній каші з маслом вершковим, смак у міру солоний.

Консистенція: пружний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,05	3,34	26,27	152
120	4,86	4,00	31,52	182
150	6,08	5,01	39,40	228

Технологічна карта № 10.3



БАНОШ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа кукурудзяна (ЗП)	333	333	33,3	33,3	39,9	39,9	49,9	49,9
2	Молоко безлактозне (МП)	450	450	45	45	54	54	67,5	67,5
	<i>або молоко рослинне</i>	450	450	45	45	54	54	67,5	67,5
3	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
5	Вода питна	350	350	35	35	42	42	52,5	52,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають у холодній воді за температури +15 °С, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолену киплячу суміш води і молока. Після закипання зменшують нагрів, додають 1/2 порції масла гхі і варять кашу закритій кришці протягом 20–25 хв до напівготовності. Потім кашу викладають рівномірним шаром на деко, змащене маслом, поверхню вирівнюють, зверху поливають рештою масла та доводять до готовності в духовій шафі протягом 10–15 хв за температури +180 °С до утворення рум'яної скоринки. Готовий пиріг нарізають на порції, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готовий пиріг нарізають на порції квадратної форми, подають. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на поверхні пирога рум'яна кірочка, без тріщин.

Колір: золотистий.

Смак і запах: відповідають кукурудзяній каші з маслом, смак у міру солоний.

Консистенція: пружний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,03	3,51	26,23	154
120	4,83	4,21	31,47	185
150	6,04	5,26	39,34	231

**Технологічна карта № 10.4****ПШОНЯНА КАША З
КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ**




Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа пшоняна (ЗП)	322	322	32,2	32,2	38,6	38,6	48,3	48,3	57,9	57,9
2	Вода питна	580	580	58	58	69,6	69,6	87	87	104,4	104,4
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	580	580	58	58	69,6	69,6	87	87	104,4	104,4
	Маса готової каші	-	805	-	80,5	-	96,6	-	120,8	-	144,8
3	Капуста квашена	303	212	30,3	21,2	36,4	25,4	45,45	31,8	54,5	38,2
4	Імбир сушений мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,37	0,37	0,45	0,45
5	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15	0,18	0,18
6	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки.

маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квашену капусту перебирають, промивають декілька разів холодною водою (за температури +15–18 °С), відтискають, дрібно шаткують, тушкують до напівготовності. Пшоняну крупу промивають кілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) і варять при слабкому нагріві протягом 50–60 хв до готовності. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30–40 хв до готовності. За 5–10 хв до готовності каші додають попередньо тушковану капусту, масло вершкове, імбир сушений, перець чорний, сіль та тушкують протягом 3–5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають кашу порційно як гарнір. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пшоно повністю розварене, капуста зберегла свою форму.

Колір: кремова.

Смак і запах: характерний для продуктів, що входять до складу страви.

Консистенція: в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,13	2,53	22,56	130
120	4,96	3,04	27,07	156
150	6,19	3,79	33,84	195
180	7,43	4,55	40,60	234

Технологічна карта № 10.5



ПШОНЯНА КАША З КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа пшоняна (ЗП)	322	322	32,2	32,2	38,6	38,6	48,3	48,3	57,9	57,9
2	Вода питна	580	580	58	58	69,6	69,6	87	87	104,4	104,4
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	580	580	58	58	69,6	69,6	87	87	104,4	104,4
	Маса готової каші	-	805	-	80,5	-	96,6	-	120,8	-	144,8
3	Капуста квашена	303	212	30,3	21,2	36,4	25,4	45,45	31,8	54,5	38,2
4	Імбир сушений мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,37	0,37	0,45	0,45

5	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15	0,18	0,18
6	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квашену капусту перебирають, промивають декілька разів холодною водою (за температури +15–18 °С), відтискають, дрібно шаткують, тушкують до напівготовності. Пшоняну крупу промивають кілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) і варять при слабкому нагріві протягом 50–60 хв до готовності. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30–40 хв до готовності. За 5–10 хв до готовності каші додають попередньо тушковану капусту, масло гхі, імбир сушений, перець чорний, сіль та тушкують протягом 3–5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають кашу порційно як гарнір. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пшоно повністю розварене, капуста зберегла свою форму.

Колір: кремова.

Смак і запах: характерний для продуктів, що входять до складу страви.

Консистенція: в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,12	3,06	22,53	135
120	4,94	3,67	27,03	162
150	6,18	4,59	33,79	203
180	7,41	5,50	40,55	243

Технологічна карта № 10.6



ГРЕЧАНА КАША З ЧЕБРЕЦЕМ

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана підсмажена (ЗП)	408	408	40,8	40,8	49	49	61,2	61,2
2	Чебрець сушений мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	774	774	77	77	93	93	116	116
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	774	774	77	77	93	93	116	116
	Маса готової каші	–	980	–	98	–	117,6	–	147
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза МП — молочні продукти ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену для варіння гречану крупу всипають в підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий) разом з чебрецем, при цьому видаляють пустотілі зерна, що спливли. Кашу варять до загустіння, помішуючи. При варінні в харчовому казані після набухання крупи зменшують нагрів, закривають казан кришкою і доводять кашу до готовності. При варінні в посуді на плиті для доведення каші до готовності посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагріванням для упрівання каші на 1 год. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30 хв до готовності. Відпускають готову кашу, поливши розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

При подачі гречану кашу полити розтопленим маслом вершковим. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: відповідають даній крупі із запахом чебрецю та масла вершкового.

Консистенція: розсипчаста.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,17	3,15	25,75	153
120	6,20	3,78	30,90	184
150	7,75	4,72	38,63	230

Технологічна карта № 10.7



ГРЕЧАНА КАША З ЧЕБРЕЦЕМ (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана підсмажена (ЗП)	408	408	40,8	40,8	49	49	61,2	61,2
2	Чебрець сушений мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	774	774	77	77	93	93	116	116
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	774	774	77	77	93	93	116	116
	Маса готової каші	–	980	–	98	–	117,6	–	147
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену для варіння гречану крупу всипають в підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий) разом з чебрецем, при цьому видаляють пустотілі зерна, що спливли. Кашу варять до загустіння, помішуючи. При варінні в харчовому казані після набухання крупи зменшують нагрів, закривають казан кришкою і доводять кашу до готовності. При варінні в посуді на плиті для доведення каші до готовності посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагріванням для упівання каші на 1 год. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30 хв до готовності. Відпускають готову кашу, поливши маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

При подачі гречану кашу полити маслом гхі. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: відповідають даній крупі із запахом чебрецю та масла.

Консистенція: розсипчаста.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,15	3,32	25,72	155
120	6,18	3,98	30,86	186
150	7,72	4,98	38,58	233

Технологічна карта № 10.8**ГРЕЧАНА КАША З
ТОМАТНОЮ ПАСТОЮ**

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана підсмажена (ЗП)	408	408	40,8	40,8	49	49	61,2	61,2
2	Томатна паста	100	100	10	10	12	12	15	15
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	774	774	77	77	93	93	116	116
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	774	774	77	77	93	93	116	116
	Маса готової каші	-	980	-	98	-	117,6	-	147
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза МП — молочні продукти ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену для варіння гречану крупу всипають в підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий), при цьому видаляють пустотілі зерна, що спливли та додають томатну пасту. Кашу варять до загустіння, помішуючи. При варінні в харчовому казані після набухання крупи

зменшують нагрів, закривають казан кришкою і доводять кашу до готовності. При варінні в посуді на плиті для доведення каші до готовності посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагріванням для упрівання каші на 1 год. Або у пароконвектоматі за обраною програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30 хв до готовності. Відпускають готову кашу, поливши розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають гречану кашу на гарнір, поливши розтопленим маслом вершковим. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: коричнева з червоним відтінком.

Смак і запах: відповідають даній крупі з присмаком томатів та масла.

Консистенція: розсипчаста.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,64	3,18	27,82	163
120	6,77	3,81	33,38	196
150	8,46	4,77	41,73	245

Технологічна карта № 10.9



ГРЕЧАНА КАША З ТОМАТНОЮ ПАСТОЮ (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана підсмажена (ЗП)	408	408	40,8	40,8	49	49	61,2	61,2
2	Томатна паста	100	100	10	10	12	12	15	15
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	774	774	77	77	93	93	116	116
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	774	774	77	77	93	93	116	116
	Маса готової каші	-	980	-	98	-	117,6	-	147
5	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену для варіння гречану крупу всипають в підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий), при цьому видаляють пустотілі зерна, що спливли та додають томатну пасту. Кашу варять до загустіння, помішуючи. При варінні в харчовому казані після набухання крупи зменшують нагрів, закривають казан кришкою і доводять кашу до готовності. При варінні в посуді на плиті для доведення каші до готовності посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагріванням для упрівання каші на 1 год. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30 хв до готовності. Відпускають готову кашу, поливши маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають гречану кашу на гарнір, поливши маслом гхі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: коричнева з червоним відтінком.

Смак і запах: відповідають даній крупі з присмаком томатів та масла.

Консистенція: розсипчаста.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,62	3,32	27,79	165
120	6,74	3,98	33,34	198
150	8,43	4,98	41,68	248

Технологічна карта № 10.10**РИС З КМИНОМ**

Категорія: гарніри




Походження: азійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	350	350	35	35	42	42	52,5	52,5
2	Кмин	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,37	0,37
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
	Вода питна	735	735	74	74	88	88	110	110

4	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	735	735	74	74	88	88	110	110
	Маса готової каші	-	980	-	98	-	117,6	-	147
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у підсолону киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий) і відварюють при слабкому кипінні до готовності. Готовий рис відкидають для видалення зайвої води, промивають гарячою кип'яченою водою, кладуть в емність, додають кмин і прогрівають протягом 5 хв в жаровій шафі за температури +180 °С або на плиті з помірним нагрівом. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Відпускають готовий рис, поливши розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають рис на гарнір, поливши розтопленим маслом вершковим. Рис також можна використовувати для приготування фаршів. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рис не розварений, не злипається.

Колір: світло-кремовий.

Смак і запах: відповідають відвареному рису зі смаком і запахом кмину та масла.

Консистенція: розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,52	2,23	25,19	133
120	3,02	2,67	30,23	160
150	3,78	3,34	37,79	200

Технологічна карта № 10.11



РИС З КМИНОМ (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: гарніри

Походження: азійська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	350	350	35	35	42	42	52,5	52,5
2	Кмин	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,37	0,37
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	735	735	74	74	88	88	110	110
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	735	735	74	74	88	88	110	110
	Маса готової каші	-	980	-	98	-	117,6	-	147
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий) і відварюють при слабкому кипінні до готовності. Готовий рис відкидають для видалення зайвої води, промивають гарячою кип'яченою водою, кладуть в емність, додають кмин і прогрівують протягом 5 хв в жаровій шафі за температури +180 °С або на плиті з помірним нагрівом. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Відпускають готовий рис, поливши маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають рис на гарнір, поливши маслом гхі. Рис також можна використовувати для приготування фаршів. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рис не розварений, не злипається.

Колір: світло-кремовий.

Смак і запах: відповідають відвареному рису із смаком і запахом кмину та масла.

Консистенція: розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,50	2,37	25,16	134
120	3,00	2,84	30,19	161
150	3,75	3,55	37,74	201

Технологічна карта № 10.12

РИС РОЗСИПЧАСТИЙ З
ОРЕГАНО




Категорія: гарніри

Походження: азійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	350	350	35	35	42	42	52,5	52,5
2	Орегано сушений мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,37	0,37
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	735	735	74	74	88	88	110	110
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	735	735	74	74	88	88	110	110
	Маса готової каші	-	980	-	98	-	117,6	-	147
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий) і відварюють при слабкому кипінні до готовності. Готовий рис відкидають для видалення зайвої води, промивають гарячою кип'яченою водою, кладуть в ємність, додають орегано і прогрівають протягом 5 хв в жаровій шафі за температури +180 °С або на плиті з помірним нагрівом. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Відпускають готовий рис, поливши розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають рис на гарнір, поливши розтопленим маслом вершковим. Рис також можна використовувати для приготування фаршів. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рис не розварений, не злипається.

Колір: світло-кремовий з жовтим відтінком.

Смак і запах: відповідають відвареному рису із смаком і запахом орегано та масла.

Консистенція: розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,49	2,20	25,19	133
120	2,98	2,64	30,23	160
150	3,73	3,30	37,78	200

Технологічна карта № 10.13**РИС РОЗСИПЧАСТИЙ З ОРЕГАНО (БЕЗЛАКТОЗНИЙ)**



Категорія: гарніри

Походження: азійська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	350	350	35	35	42	42	52,5	52,5
2	Орегано сушений мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,37	0,37
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	735	735	74	74	88	88	110	110
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	735	735	74	74	88	88	110	110
	Маса готової каші	-	980	-	98	-	117,6	-	147
5	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають

у підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий) і відварюють при слабкому кипінні до готовності. Готовий рис відкидають для видалення зайвої води, промивають гарячою кип'яченою водою, кладуть в ємність, додають орегано і прогрівають протягом 5 хв в жаровій шафі за температури +180 °С або на плиті з помірним нагрівом. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Відпускають готовий рис, поливши маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають рис на гарнір, поливши маслом гхі. Рис також можна використовувати для приготування фаршів. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рис не розварений, не злипається.

Колір: світло-кремовий з жовтим відтінком.

Смак і запах: відповідають відвареному рису із смаком і запахом орегано та масла.

Консистенція: розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,47	2,34	25,19	134
120	2,96	2,80	30,22	161
150	3,70	3,51	37,78	201

Технологічна карта № 10.14



РИЗОТО З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ ТА ТВЕРДИМ СИРОМ

Категорія: гарніри




Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	173	173	17,3	17,3	20,8	20,8	25,9	25,9	34,6	34,6
2	Вода питна	627	627	62,7	62,7	75,2	75,2	94,0	94,0	125,4	125,4
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	627	627	62,7	62,7	75,2	75,2	94,0	94,0	125,4	125,4
	Маса готової каші	-	778	-	78	-	93	-	117	-	156
3	Цибуля ріпчаста	71,4	60	7,1	6	8,5	7,2	10,7	9,0	14,2	12
4	Часник свіжий	12,8	10	1,3	1	1,5	1,2	1,9	1,5	2,6	2
5	Олія	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	6	6
	Маса пасерованих овочів	-	65	-	6,5	-	7,8	-	9,8	-	13

6	Горошок зелений свіжоморожений	100	100	10	10	12	12	15	15	20	20
7	Сир твердий (МП, Л)	81	75	8,1	7,5	9,7	9	12,2	11,3	16,2	15
8	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15	0,2	0,2
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		200	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені цибулю та часник дрібно нарізають. Воду або відвар овочевий, розігріті практично до кипіння, тримають на плиті на мінімальному вогні. Пасерують цибулю і часник на пательні з олією протягом 2–3 хв на середньому вогні, поки цибуля не стане прозорою. Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С). До пательні з овочами додають рис, добре перемішують і смажать ще 1–2 хв. Після цього поступово додають у ризото гарячу воду або відвар овочевий. Продовжують підливати рідину невеликими порціями через кожні 2–3 хв при постійному помішуванні. Рис повинен приготуватися до стану альденте, тобто залишатися трохи твердим всередині, тривалість приготування — 10–12 хв. Коли рис практично доведений до готовності, додають заморожений зелений горошок і добре перемішують, прогрівують ще 2 хв. В кінці приготування додають натертий твердий сир, щоб він розплавився. Додають сіль і перець до смаку. За консистенцією ризото повинно нагадувати рідку клейку кашу. Подають страву відразу після приготування.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають страву відразу після приготування або зберігають на марміті не довше ніж 30–40 хв з моменту приготування. Температура подачі — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають ризото з горошком на гарнір. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи частково розварені, не розділяються.

Колір: кремове з зеленуватим відтінком від горошку.

Смак і запах: характерний для каші з даного виду крупи та зеленого горошку.

Консистенція: в'язке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,59	5,37	14,47	122
120	4,30	6,44	17,36	146
150	5,39	8,06	21,70	183
200	7,18	10,74	28,94	244

Технологічна карта № 10.15

ОВОЧЕВА ПАЕЛЬЯ З
КУРКУМОЮ


Категорія: гарніри

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	300	300	35,7	35,7	42,8	42,8	53,6	53,6
2	Куркума	5	5	0,6	0,6	0,7	0,7	0,9	0,9
3	Сіль	3	3	0,35	0,35	0,4	0,4	0,5	0,5
4	Вода питна	630	630	75	75	90	90	112,5	112,5
	або відвар овочевий натівфабрикат ТК № 2.1*	630	630	75	75	90	90	112,5	112,5
	Маса готової каші	-	840	-	100	-	120	-	150
5	Цибуля ріпчаста	119	100	14,2	11,9	17	14,3	21,2	17,8
6	Морква свіжа до 01.01	125	100	14,9	11,9	17,9	14,3	22,3	17,8
	або морква свіжа з 01.01	133	100	15,8	11,9	19	14,3	23,7	17,8
7	Олія	20	20	2,4	2,4	2,9	2,9	3,6	3,6
8	Томатна паста	50	50	5,9	5,9	7,1	7,1	8,9	8,9
	Маса пасерованих овочів	-	160	-	19	-	23	-	28
Вихід готової страви, г		1000		119		143		178	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені моркву та цибулю нарізають, пасерують на олії з додаванням томатної пасты. Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С). У товстостінний посуд в підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий) закладають підготовлений рис, попередньо пасеровані з томатною пастою овочі, куркуму, добре перемішують та доводять до кипіння. Після цього зменшують нагрів і варять паелью при щільно закритій кришці до готовності. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають паелью з овочами на гарнір порційно. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рис не розварений, не злипається.

Колір: кремова з червоним відтінком.

Смак і запах: характерний для продуктів, що входять до складу страви.

Консистенція: овочі добре розварені, але зберегли свою форму; рис не злипається.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
119	3,16	2,82	29,22	156
143	3,79	3,38	35,11	188
178	4,72	4,21	43,70	233

Технологічна карта № 10.16



КУСКУС РОЗСИПЧАСТИЙ

Категорія: гарніри

Походження: марокканська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус (ЗП, Г)	490	490	49	49	58,8	58,8	73,5	73,5
2	М'ята сушена	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	675	675	67,5	67,5	81	81	101	101
	Маса готової каші	–	980	–	98	–	117,6	–	147
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
	Вихід готової страви, г	1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза МП — молочні продукти Г — глютен ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кускус змішують з сіллю та сушеною м'ятою. В киплячу воду всипають підготовлену крупу, доводять до кипіння, вимикають нагрів та залишають в посудині з щільно закритою кришкою на 15 хв для упрівання. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 5–7 хв до готовності. Готовий кускус при подачі поливають розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають кускус, политий розтопленим маслом вершковим на гарнір. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: відповідають даній крупі із запахом м'яти та масла вершкового.

Консистенція: розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	6,29	1,69	35,5	196
120	7,55	2,03	42,60	235
150	9,44	2,54	53,3	294

Технологічна карта № 10.17**КУСКУС РОЗСИПЧАСТИЙ
(БЕЗЛАКТОЗНИЙ)**




Категорія: гарніри

Походження: марокканська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус (ЗП, Г)	490	490	49	49	58,8	58,8	73,5	73,5
2	М'ята сушена	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	675	675	67,5	67,5	81	81	101	101
	Маса готової каші	–	980	–	98	–	117,6	–	147
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
	Вихід готової страви, г	1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кускус змішують з сіллю та сушеною м'ятою. В киплячу воду всипають підготовлену крупу, доводять до кипіння, вимикають нагрів та залишають в посудині з щільно закритою кришкою на 15 хв для упрівання. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 5–7 хв до готовності. Готовий кускус при подачі поливають маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають кускус, политий маслом гхі, на гарнір. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: відповідають даній крупі із запахом м'яти та масла.

Консистенція: розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,27	2,91	35,47	198
120	7,52	3,49	42,56	238
150	9,40	4,36	53,20	297

Технологічна карта № 10.18**КУСКУС РОЗСИПЧАСТИЙ З ОВОЧАМИ**

Категорія: гарніри

Походження: марокканська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус крупа (ЗП, Г)	400	400	40	40	60	60	75	75
2	М'ята сушена	1	1	0,1	0,1	0,15	0,15	0,18	0,18
3	Сіль	2	2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,37	0,37
4	Вода питна	550	550	55	55	82,5	82,5	103	103
	Маса готової каші	-	800	-	80	-	120	-	150
5	Буряк столовий свіжий до 01.01	125	100	12,5	10	18,75	15	23,4	18,7
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	133	100	13,3	10	19,9	15	24,9	18,7
6	Морква свіжа до 01.01	125	100	12,5	10	18,75	15	23,4	18,7
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	133	100	13,3	10	19,9	15	24,9	18,7
7	Олія	25	25	2,5	2,5	3,75	3,75	4,6	4,6
	Маса тушкованих овочів	-	155	-	15,5	-	23	-	29
8	Огірки квашені	55,5	50	5,55	5	8,3	7,5	10,3	9,3
	<i>або помідори квашені</i>	55,5	50	5,55	5	8,3	7,5	10,3	9,3
Вихід готової страви, г		1000		100		150		187	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені моркву та буряк нарізають однорідною формою нарізки, пасерують з 1/2 порцією олії, потім додають невелику кількість води і тушкують до готовності. Кускус змішують з сіллю та сухою м'ятою. В киплячу воду всипають підготовлену крупу, додають решту олії, доводять до кипіння, додають тушковані овочі. Отриману суміш залишають у посудині зі щільно закритою кришкою на 15 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 5–7 хв до готовності. При подачі зверху кускус прикрашають скибочками нарізаних квашених огірків або помідорів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають кускус з овочами на гарнір. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: малиновий.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви із запахом м'яти.

Консистенція: розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,44	3,28	30,91	178
150	8,16	4,92	46,36	267
187	10,17	6,13	57,80	333

Технологічна карта № 10.19**МАКЕНДЧИЗ**

Категорія: гарніри

Походження: американська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Макаронні вироби з цільнозернового борошна (Г)	195	195	19,5	19,5	23,4	23,4	29,3	29,3
2	Сир твердий (МП, Л)	108	100	10,8	10	12,9	12	16,2	15
	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, Г)	430	430	43	43	51,6	51,6	64,5	64,5

3	або бешамель безглутенова ТК № 11.11 (МП)	430	430	43	43	51,6	51,6	64,5	64,5
	або бешамель безглутенова (безлактозна) ТК № 11.12 (МП)	430	430	43	43	51,6	51,6	64,5	64,5
4	Мускатний горіх мелений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,37	0,37
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сир твердий зачищають та натирають на тертці з великими отворами. Макаронні вироби закладають у киплячу підсолену воду (на 1 кг виробів беруть 5–6 л води) і варять зливним способом протягом 10–15 хв до напівготовності. В процесі варіння макаронні вироби набрякають, вбираючи воду, їх маса збільшується в 2–3 рази в залежності від сорту. Готові відварені макарони відкидають на друшляк і промивають великою кількістю холодної питної води, щоб уникнути склеювання виробів. До макаронів додають попередньо приготовану бешамель та 1/2 порції натертого сиру, все перемішують, викладають на деко з високими бортами або у форму для запікання і запікають за температури +200 °С протягом 10–15 хв. Потім посипають страву рештою сиру та мускатним горіхом і запікають ще 2–3 хв до розплавлення сиру на поверхні. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температурами +180 °С у режимі «Жар» впродовж 10–15 хв до готовності. Готову страву порціонують, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Макендчиз відпускають порційно. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки з рум'яною скоринкою на поверхні.

Колір: кремовий.

Смак і запах: властиві макаронним виробам, запеченим з сиром, з ароматом мускатного горіха.

Консистенція: макаронні вироби з'єднані між собою.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Макендчиз з бешамеллю

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,81	5,17	16,56	142
120	8,17	6,20	19,87	170
150	10,21	7,75	24,84	213

Макендчиз з бешамеллю безглутеновою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,72	5,15	17,00	143
120	4,46	6,18	20,40	172
150	10,08	7,73	25,50	215

Макендчиз з бешамеллю безглютеновою (безлактозною)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,64	5,30	17,10	143
120	7,96	6,36	20,52	172
150	9,96	7,95	25,65	215

Технологічна карта № 10.20**ВІДВАРЕНА КАРТОПЛЯ З
ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ****Категорія: гарніри****Походження: українська кухня** 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1347	1010	134,7	101,0	161,6	121,0	202,0	151,5
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	1443	1010	144,3	101,0	173,1	121,0	216,4	151,5
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	1554	1010	155,4	101,0	186,5	121,0	233,1	151,5
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	1683	1010	168,3	101,0	202,0	121,0	252,5	151,5
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
	Маса відвареної картоплі	-	980	-	98	-	117	-	147
3	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
4	Кріп сушений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	20	15	2	1,5	2,4	1,8	3	2,2
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:
 Л — лактоза
  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену картоплю нарізають на шматочки, закладають у киплячу підсолену воду і варять при слабкому кипінні до готовності протягом 25–30 хв в залежності від сорту. Після цього зайву воду зливають, картоплю підсушують при слабкому нагріванні протягом 3–5 хв. Або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Відпускають картоплю, поливши розтопленим маслом вершковим та посипавши кропом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають відварену картоплю на гарнір, поливши розтопленим маслом вершковим та посипавши кропом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: картопля нерозварена, шматочки зберегли свою форму.

Колір: від білого до світло-кремового.

Смак і запах: свіжозвареної картоплі, смак у міру солоний.

Консистенція: розсипчаста або помірно міцна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	2,08	2,22	17,56	98
120	2,49	2,66	21,07	118
150	3,12	3,33	26,34	147

Технологічна карта № 10.21

ВІДВАРЕНА КАРТОПЛЯ З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1347	1010	134,7	101,0	161,6	121,0	202,0	151,5
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1443	1010	144,3	101,0	173,1	121,0	216,4	151,5
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	1554	1010	155,4	101,0	186,5	121,0	233,1	151,5
	або картопля свіжа з 01.03	1683	1010	168,3	101,0	202,0	121,0	252,5	151,5
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
	Маса відвареної картоплі	-	980	-	98	-	117	-	147
3	Масло гхі ТК № 11.2 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
4	Кріп сушений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
	або зелень кропу свіжого	20	15	2	1,5	2,4	1,8	3	2,2
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену картоплю нарізають на шматочки, закладають у киплячу підсолену воду і варять при слабкому кипінні до готовності протягом 25–30 хв в залежності від сорту. Після цього зайву воду зливають, картоплю підсушують при слабкому нагріванні протягом 3–5 хв. Або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Відпускають картоплю, поливши маслом гхі та посипавши кропом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають відварену картоплю на гарнір, поливши маслом гхі та посипавши кропом. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: картопля нерозварена, шматочки зберегли свою форму.

Колір: від білого до світло-кремового.

Смак і запах: свіжозвареної картоплі, смак у міру солоний.

Консистенція: розсипчаста або помірно міцна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,06	2,39	17,52	99
120	2,47	2,86	21,02	119
150	3,09	3,58	26,28	149

Технологічна карта № 10.22



КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ОРЕГАНО

Категорія: гарніри

Походження: грецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1140	855	114,0	85,5	136,8	102,6	171,0	128,3
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1221	855	122,1	85,5	146,5	102,6	183,2	128,3
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	1315	855	131,5	85,5	157,8	102,6	197,3	128,3
	або картопля свіжа з 01.03	1425	855	142,5	85,5	171,0	102,6	213,7	128,3
2	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,22	0,22
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45

10. Гарніри

	Маса відвареної і протертої картоплі	-	829	-	82,9	-	99,5	-	124
4	Молоко (МП, Л)	158	150*	15,8	15	18,9	18	23,7	22,5
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса кип'яченого молока
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, додають сіль, закривають кришкою і відварюють до готовності. Або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко, масло вершкове, додають орегано. Суміш ретельно збивають до отримання пишної однорідної маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають картопляне пюре на гарнір, поливши маслом вершковим. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна пишна маса, без грудочок.

Колір: біле або жовтувате.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви з запахом орегано, смак в міру солоний.

Консистенція: густе, пишне, однорідне, без непротертих шматочків картоплі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,17	2,54	15,57	93
120	2,60	3,05	18,68	112
150	3,26	3,81	23,36	140

Технологічна карта № 10.23



КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ОРЕГАНО (БЕЗЛАКТОЗНЕ)

Категорія: гарніри

Походження: грецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1140	855	114,0	85,5	136,8	102,6	171,0	128,3
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	1221	855	122,1	85,5	146,5	102,6	183,2	128,3
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	1315	855	131,5	85,5	157,8	102,6	197,3	128,3
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	1425	855	142,5	85,5	171,0	102,6	213,7	128,3
2	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,22	0,22
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
	Маса відвареної і протертої картоплі	-	829	-	82,9	-	99,5	-	124
4	Молоко безлактозне (МП)	158	150*	15,8	15	18,9	18	23,7	22,5
	<i>або молоко рослинне</i>	158	150*	15,8	15	18,9	18	23,7	22,5
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса кип'яченого молока

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі заливають гарячою водою, додають сіль, закривають кришкою і відварюють до готовності. Або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко, масло гхі, додають орегано. Суміш ретельно збивають до отримання пишної однорідної маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають картопляне пюре на гарнір, поливши маслом гхі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна пишна маса, без грудочок.

Колір: біле або жовтувате.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви з запахом орегано, смак в міру солоний.

Консистенція: густе, пишне, однорідне, без непротертих шматочків картоплі.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,15	2,71	15,54	95
120	2,52	3,25	18,64	114
150	3,22	4,06	23,31	143

Технологічна карта № 10.24**ТОВЧАНКА З БОБОВИМИ**

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	941,0	706	94,1	70,6	112,9	84,7	141,1	105,9
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1009,0	706	100,9	70,6	121,0	84,7	151,3	105,9
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	1086,0	706	108,6	70,6	130,3	84,7	162,9	105,9
	або картопля свіжа з 01.03	1176,0	706	117,6	70,6	141,1	84,7	176,4	105,9
	Маса відвареної картоплі	-	685	-	68,5	-	82,2	-	102,8
2	Квасоля суха	50,5	50	5,05	5	6,06	6	7,6	7,5
3	Горох лущений	50,5	50	5,05	5	6,06	6	7,6	7,5
4	Вода для варіння бобових	360	360	36	36	43	43	54	54
	Маса відварених бобових	-	210	-	21	-	25,2	-	31,5
5	Цибуля ріпчаста	238	200,0	23,8	20	28,6	24,0	35,7	30
6	Олія	20,0	20,0	2	2	2,4	2,4	3	3
	Маса пасерованої цибулі	-	110	-	11	-	13,2	-	16,5
7	Кріп сушений	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,37	0,37
8	Сіль	3,0	3,0	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
	Вихід готової страви, г		1000		100		120		150

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Квасолі перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасолі заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні протягом 1–2 год. Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють, і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають. Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °С у режимі «Пара» впродовж 50–60 хв до готовності.

Горох перед приготуванням ретельно перебирають і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С, заливають холодною водою і варять у закритому посуді при слабкому безперервному кипінні впродовж 1–1,5 год до готовності. Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °С у режимі «Пара» впродовж 40–50 хв до готовності. Готові бобові протирають через сито або подрібнюють блендером до однорідної маси.

Цибулю нарізають, пасерують на олії. Очищену картоплю нарізають на шматочки, закладають у киплячу підсолену воду і варять при слабкому кипінні до готовності 25–30 хв. Або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Варену гарячу картоплю перетирають у протиральній машині. Температура протирання картоплі повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю додають попередньо відварені і перетерті бобові та пасеровану цибулю. Усі інгредієнти страви ретельно перемішують і збивають до отримання пишної однорідної маси, прогрівають її, перед подачею прикрашають сушеним

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пюре викладене на тарілку з нанесеним на поверхню візерунком. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса з часточками непротертої цибулі.

Колір: кремова.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до страви.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	3,89	2,46	19,13	113
120	4,67	2,95	22,96	136
150	5,84	3,69	28,69	170

Технологічна карта № 10.25



ТОВЧАНКА З КВАШЕНИМИ ОГІРКАМИ

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	997	747	70	52	140	105	174	131
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	1068	747	75	52	149	105	187	131
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	1150	747	80	52	161	105	201	131
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	1246	747	87	52	174	105	218	131
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	964	771	67	54	135	108	169	135
2	Молоко (МП, Л)	95	90	7	6	13	13	17	16
3	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2	2	3,5	3,5	4	4
4	Зелень петрушки свіжої	20	15	1,4	1	3	2	4	3
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	20	15	1,4	1	3	2	4	3
	<i>або кріп сушений</i>	5	5	0,4	0,4	0,7	0,7	0,9	0,9
	Маса картопляного пюре	-	855	-	60	-	120	-	150
5	Сіль	2	2	0,1	0,1	0,3	0,3	0,4	0,4
6	Огірки квашені	264	145*	18	10	37	20	46	25
Вихід готової страви, г		1000		70		140		175	

* — з урахування втрат на розсіл та зачищення

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену картоплю нарізають шматочками довільної форми, закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою до готовності. Або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. До відвареної картоплі додають гаряче кип'ячене молоко (+60–70 °С), масло, сіль, протирають до однорідності.

Зачищені огірки зі шкіркою і насінням нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

До пюре картопляного додають нарізані огірки і подрібнену зелень, ретельно вимішують масу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пюре викладене на тарілку з нанесеним на поверхню візерунком. Температура подачі — +60 – 70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пюре густої однорідної консистенції, без грудочок, укладене на тарілку з нанесеним на поверхню візерунком, з рівномірно розподіленими компонентами.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: у міру солена, з кислинкою, вершкова.

Консистенція: густа, однорідної консистенції, без грудочок, з рівномірно розподіленими компонентами.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	1,39	1,66	9,97	60
140	2,78	3,31	19,95	120
175	3,48	4,14	24,93	150

Технологічна карта № 10.26**КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА
З МАСЛОМ ВЕРШКОВИМ**

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1567	1175	157	118	188	141	235	176
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	<i>1679</i>	<i>1175</i>	<i>168</i>	<i>118</i>	<i>201</i>	<i>141</i>	<i>252</i>	<i>176</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	<i>1808</i>	<i>1175</i>	<i>181</i>	<i>118</i>	<i>217</i>	<i>141</i>	<i>271</i>	<i>176</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	<i>1958</i>	<i>1175</i>	<i>196</i>	<i>118</i>	<i>235</i>	<i>141</i>	<i>294</i>	<i>176</i>
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	<i>1515</i>	<i>1212</i>	<i>152</i>	<i>121</i>	<i>182</i>	<i>145,44</i>	<i>227</i>	<i>182</i>
	Маса відвареної картоплі	-	1140	-	114	-	137	-	171
2	Масло вершкове (МП, Л)	30	30	3	3	4	4	5	5
3	Олія	15	15	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3
4	Сіль	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Молоду у шкірці або очищену іншого періоду картоплю цілком закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати картоплю на 1–2 см) і відварюють з половиною солі під кришкою до готовності (молода картопля — 10–15 хв, інша — 25–30 хв залежно від розміру бульб).

На змащену олією глибоку форму для запікання щільно викладають обсушену відварену картоплю цілком, додають масло, солять, запікають у духовій шафі розігрітій до температури +220–250 °С впродовж 10–20 хв залежно від розміру бульб, періодично поливаючи поверхню бульб жирною сумішшю. Або у пароконвектоматі за обраного режиму «Печена картопля», або за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 3 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Цілі бульби викладені на тарілку, підлиті жирною сумішшю. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульби з легкою рум'яною скоринкою, не підгорілі.

Колір: скоринка — з легкою рум'яністю, м'якоть — біла.

Смак і запах: у міру солена, вершкова.

Консистенція: бульби м'які, рихлі, зберегли форму, скоринка ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,30	4,13	19,76	125
120	2,76	4,96	23,71	149
150	3,46	6,19	29,64	187

Технологічна карта № 10.27



СКЛЯНА ЛОКШИНА

Категорія: гарніри

Походження: азійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Локшина скляна	272	272	27	27	33	33	41	41
	Маса відвареної локшини	-	987	-	99	-	118	-	148
2	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: локшину закладають у окріп (5–6 л на 1 кг локшини) і відварюють з сіллю впродовж 3 хв, відкидають і промивають гарячою кип'яченою водою (+60–70 °С), заправляють олією.

2-й спосіб: локшину заливають окропом (4–5 л на 1 кг локшини), настоюють під кришкою впродовж 5–7 хв, відкидають і змащують олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Макаронні вироби викладені гіркою або скручені у кільце. Температура подачі — +60–70 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: макаронні вироби легко відокремлюються одне від одного, зберігають форму.

Колір: напівпрозора.

Смак і запах: у міру солена.

Консистенція: пружна, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,41	1,00	22,58	101
120	0,49	1,20	27,09	121
150	0,61	1,50	33,86	152

Технологічна карта № 10.28

ЗАПЕЧЕНА ЦВІТНА КАПУСТА З СОУСОМ СИРНИМ

Категорія: гарніри

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжа	1662	864	166	86	199	104	249	130
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	1078	800	108	80	129	96	162	120
	Маса відвареної розібраної на сучвіття капусти	-	778	-	78	-	93	-	117
2	Соус сирний ТК № 11.19 (МП, Л, ЗП, Г)	622	622	62	62	75	75	93	93
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
4	Олія	10	10	1,0	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту цвітну свіжу розбирають на суцвіття, а свіжоморожену, не розморожуючи, закладають у киплячу підсолену воду (3–4 л води на 1 кг капусти), відварюють без кришки, відкидають на друшляк, охолоджені суцвіття розрізають додатково на 2–3 частини.

Відварену капусту закладають у змащену олією форму для запікання, заливають соусом, рівномірно покриваючи усі суцвіття, запікають у духовій шафі розігрітій до температури +180–200°C впродовж 30–40 хв. Або у пароконвектоматі за обраного режиму «Запіканка» за температурами +180 °C у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Колір: яскраво-жовта.

Смак і запах: насичена сирна.

Консистенція: пружна, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,17	6,35	8,62	109
120	6,20	7,62	10,35	131
150	7,75	9,52	12,94	164

Технологічна карта № 10.29**РАТАТУЙ**

Категорія: гарніри

Походження: французька кухня



№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Баклажани свіжі	489	440	49	44	59	53	73	66
2	Кабачки свіжі	517	466	52	47	62	56	78	70
3	Помідори свіжі	443	421	44	42	53	51	66	63

4	Соус томатний ТК № 11.30 (ЗП, Г)	408	408	41	41	49	49	61	61
	або суміш томатної пасты	26	26	2,6	2,6	3,1	3,1	3,8	3,8
	і води питної	383	383	38	38	46	46	57	57
5	Розмарин насіння	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
6	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Олія	10	10	1,0	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



Г — глютен



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені кабачки, баклажани, помідори нарізають однорідно кільцями або півкільцями завтовшки 0,1–0,2 см. Нарізані баклажани для видалення гіркоти заливають холодною водою за температури +12–15 °С з додаванням 6 г солі на 1 кг баклажанів впродовж 20–30 хв, після воду зливають, для видалення солі повторно заливають баклажани холодною водою без солі на 10–15 хв, зливають воду.

У змащену олією форму для запікання, заливають соус або суміш томатної пасты і кип'яченої води, солять, додають розмарин і часник, виставляють по колу нарізані шматочки овочів перпендикулярно до дна форми, чергуючи між собою овочі, накривають пергаментом, запікають у духовій шафі розігрітій до температури +180–200 °С впродовж 30–40 хв, або у пароконвектоматі за обраного режиму «Запіканка», або за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою разом з соусом, з яким запікалися овочі. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені віялом, нарізка однорідна, соус густий.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з кислинкою.

Консистенція: овочі пружні, зберегли форму нарізки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,73	2,90	10,48	75
120	3,28	3,48	12,57	90
150	4,10	4,35	15,71	113

Технологічна карта № 10.30

РИС ІЗ БРОКОЛІ З
БЕШАМЕЛЮ

Категорія: гарніри

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	144	143	14	14	17	17	22	21
2	Вода питна	300	300	30	30	36	36	45	45
	Маса каші розсипчастої	-	400	-	40	-	48	-	60
3	Броколі свіжоморожена	515	500	51,5	50	62	60	77	75
4	Сир твердий (МП, Л)	30	28	3	2,8	3,6	3,4	4,5	4,2
5	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, Г)	150	150	15	15	18	18	23	23
	або бешамель безжолтенова ТК № 11.11 (МП, Л)	150	150	15	15	18	18	23	23
6	Сіль	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4
7	Олія	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза МП — молочні продукти Г — глютен ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С), закладають у киплячу воду і відварюють при тихому кипінні до готовності. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Готовий рис відкидають для видалення зайвої вологи, промивають гарячою кип'яченою водою.

Броколі свіжоморожену розбирають на суцвіття, закладають у киплячу підсолону воду (3–4 л води і 10 г солі на 1 кг капусти), відварюють без кришки, відкидають на друшляк, охолоджені суцвіття розрізають на 2–3 частини. Відварену капусту обсмажують в олії на середньому вогні за температури +120–140 °С впродовж 2–3 хв. Додають відварений рис і обсмажують разом помішуючи впродовж ще 2–3 хв. Додають соус і натертий сир, добре розмішують, продовжують обсмажувати на середньому вогні ще приблизно 1 хв допоки не розтопиться сир.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають кашу на гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рис не розварений, не злипається, зерна зберегли форму, овочі не розварені, частково втратили форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: відповідають відвареному рису із вершковим смаком і ароматом.

Консистенція: в'язкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,44	5,66	17,97	148
120	6,53	6,79	21,57	178
150	8,16	8,49	26,96	223

Технологічна карта № 10.31



ЗАПЕЧЕНА ЦВІТНА КАПУСТА З БЕШАМЕЛЮ

Категорія: гарніри

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжа	1681	874	168	87	202	105	252	131
	або капуста цвітна свіжоморожена	1090	809	109	81	131	97	163	121
	Маса відвареної розібраної на суцвіття капусти	-	787	-	79	-	94	-	118
2	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, ЗП, Г)	629	629	63	63	76	76	94	94
	або бешамель безжолтенова ТК № 11.11 (МП, Л, ЗП)	629	629	63	63	76	76	94	94
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
4	Олія	10	10	1,0	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Капусту цвітну свіжу розбирають на суцвіття, а свіжоморожену, не розморожуючи, закладають у киплячу підсолену воду (3–4 л води на 1 кг капусти), відварюють без кришки, відкидають на друшляк, охолоджені суцвіття розрізають додатково на 2–3 частини.

10. Гарніри

Відварену капусту закладають у змащену олією форму для запікання, заливають соусом, рівномірно покриваючи усі суцвіття, запікають у духовій шафі розігрітій до температури +180 – 200 °С впродовж 30–40 хв. Або у пароконвектоматі за обраного режиму «Запіканка» за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі не розварені, зберегли форму.

Колір: кремова.

Смак і запах: насичена мускатно-вершкова.

Консистенція: м'яка, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,22	3,97	9,34	87
120	5,06	4,76	11,21	104
150	6,33	5,95	14,01	130

Технологічна карта № 10.32



ЗАПЕЧЕНІ ГАРБУЗ З БУРЯКОМ

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	1341	1140	134	114	161	137	201	171
2	Мускатний горіх мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
3	Олія	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
	Маса запеченого гарбуза	-	640	-	64	-	77	-	96
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	988	790	99	79	119	95	148	119
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	<i>1053</i>	<i>790</i>	<i>105</i>	<i>79</i>	<i>126</i>	<i>95</i>	<i>158</i>	<i>119</i>
5	Коріандр мелений	0,8	0,8	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12
6	Олія	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
	Маса запеченого буряка	-	360	-	36	-	43	-	54
7	Лимон (сік)	33	20	3,3	2	4	2,4	5	3
	<i>або лимонний сік промислового виробництва</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2,4</i>	<i>2,4</i>	<i>3</i>	<i>3</i>

8	Зелень кропу свіжого	27	20	2,7	2	3,2	2,4	4,1	3
9	Орегано сушений мелений	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см, заправляють олією, додають мускатний горіх, перемішують, викладають одним шаром на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза).

Буряк обмивають, очищують від шкірки, нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см, заправляють олією, додають коріандр, перемішують, викладають одним шаром на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 50–70 хв до повної готовності.

Запечені овочі заправляють лимонним соком, додають січену свіжу зелень, орегано сушений, сіль, обережно перемішують і одразу подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі частково втратили форму, нарізка однорідна.

Колір: притаманний даному виду овочів.

Смак і запах: насичений овочевий з легким ароматом прянощів.

Консистенція: м'які, ніжні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,25	4,10	7,22	68
120	1,50	4,92	8,67	82
150	1,87	6,15	10,84	103

Технологічна карта № 10.33



МОРКВ'ЯНЕ ПЮРЕ З ІМБИРОМ

Категорія: гарніри

Походження: світова кухня



№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	1044	835	104	84	125	100	157	125
	або морква свіжа після 01.01	1113	835	111	84	134	100	167	125
2	Вода питна	195	195	20	20	23	23	29	29
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	195	195	20	20	23	23	29	29
3	Імбир сушений мелений	1,2	1,2	0,12	0,12	0,14	0,14	0,18	0,18
4	Сіль	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену моркву нарізають шматочками довільної форми, закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою до готовності, або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» до готовності. До відвареної моркви додають овочевий відвар (+60–70 °С), або гарячу кип'ячену воду (+60–70 °С), або ж відвар, у якому відварювали моркву (+60–70 °С) у кількості згідно з закладкою сировини, додають сіль і спеції, блендерують суміш до однорідності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пюре викладене на тарілку з нанесеним на поверхню візерунком. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пюре густої однорідної консистенції, без грудочок, укладене на тарілку з нанесеним на поверхню візерунком.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: пряне, у міру солоне; притаманні компонентам, що входять до складу страви.

Консистенція: густе, однорідної консистенції, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,09	0,08	7,01	28
120	1,30	0,10	8,42	34
150	1,63	0,13	10,52	43

Технологічна карта № 10.34



ГАРБУЗОВА КАША В'ЯЗКА




Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	757	530	76	53	91	64	114	80
	Маса гарбуза відвареного	-	475	-	48	-	57	-	71
2	Крупа рисова (ЗП)	170	170	17	17	20	20	26	26
3	Вода питна	355	355	36	36	43	43	53	53
	Маса каші розсипчастої	-	475	-	48	-	57	-	71
4	Молоко (МП, Л)	58	55	6	5,5	7	6,6	9	8
5	Цукор	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
6	Кориця мелена	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
7	Сіль	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищений гарбуз нарізають шматочками довільної форми, закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг гарбуза — вода має покривати шматочки гарбуза на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою до готовності або у пароконвектоматі за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. До відвареного гарбуза додають кип'ячене молоко (+60–70 °С), сіль, цукор, спеції, блендерують суміш до однорідності.

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (+30–40° С), потім гарячою водою (+55–60 °С), закладають у киплячу воду і відварюють при тихому кипінні до готовності. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності. Готовий рис

10. Гарніри

відкидають для видалення зайвої вологи, промивають гарячою кип'яченою водою. Підготовлену рисуку кашу закладають до пюре з гарбуза, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Пюре в'язке, викладене у глибоку тарілку. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пюре густої однорідної консистенції, зернинки рису не розварені.

Колір: яскраво-помаранчева.

Смак і запах: у міру солодка, насичена гарбузова з легким коричним ароматом.

Консистенція: в'язка однорідної консистенції, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,82	0,36	17,03	78
120	2,18	0,43	20,43	94
150	2,73	0,53	25,54	118

Технологічна карта № 10.35



ГРЕЧАНА КАША З КОРИЦЕЮ

Категорія: гарніри

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана підсмажена (ЗП)	465	465	47	47	56	56	70	70
2	Вода питна	695	695	70	70	83	83	104	104
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
4	Кориця мелена	0,4	0,4	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
	Маса готової каші	-	980	-	98	-	118	-	147
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
	або масло гхи ТК № 11 27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти



Л — лактоза



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу гречану перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають холодною водою за температури нижче ніж +15 °С, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолону киплячу воду з корицею і варять до загусання, помішуючи. Потім зменшують нагрів і варять кашу до готовності протягом 15–20 хв, залишають для упрівання на 30 хв, додають масло, перемішують, відпускають. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа не розварена.

Колір: коричнева, колір властивий цьому виду крупи.

Смак і запах: властивий цьому виду крупи, з ароматом кориці.

Консистенція: крупа не розварена, зерна набухлі, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Крупа гречана з маслом вершковим

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	5,89	1,54	29,60	157
120	7,07	1,84	35,52	188
150	8,84	2,31	44,40	235

Крупа гречана з маслом гхі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	5,86	4,02	29,39	178
120	7,04	4,82	35,27	214
150	8,80	6,03	44,08	267

Технологічна карта № 10.36



ГРЕЧАНА КАША З БОДЯНОМ

Категорія: гарніри

Походження: світова кухня 




№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана підсмажена (ЗП)	465	465	47	47	56	56	70	70
2	Вода питна	695	695	70	70	83	83	104	104
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
4	Бодян (зірочка)	0,6	0,6	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

10. Гарніри

	Маса готової каші	-	980	-	98	-	118	-	147
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
	або масло гхі ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу гречану перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають холодною водою за температури нижче ніж +15 °С, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолену киплячу воду з зірчастим бодяном і варять до загусання, помішуючи. Потім зменшують нагрів і варять кашу до готовності протягом 15–20 хв, видаляють зірочки бодяну, залишають для упрівання на 30 хв, додають масло, перемішують, відпускають. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа не розварена.

Колір: коричнева, колір властивий цьому виду крупи.

Смак і запах: властивий цьому виду крупи, з ароматом бодяну.

Консистенція: крупа не розварена, зерна набухлі, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Крупа гречана з маслом вершковим

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,89	1,54	29,60	157
120	7,07	1,84	35,52	188
150	8,84	2,31	44,40	235

Крупа гречана з маслом гхі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,86	4,02	29,39	178
120	7,04	4,82	35,27	214
150	8,80	6,03	44,08	267

Технологічна карта № 10.37



СМАЖЕНИЙ РИС

Категорія: гарніри

Походження: азійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова (ЗП)	240	240	24	24	29	29	36	36
2	Вода питна	505	505	51	51	61	61	76	76
	Маса готової каші	-	670	-	67	-	80	-	101
3	Цибуля ріпчаста	83	70	8	7	10	8	13	11
4	Овочева суміш свіжоморожена	200	200	20	20	24	24	30	30
5	Яйця (Я)	3 шт.	120	2/7 шт.	12	1/3 шт.	14	4/9 шт.	18
6	Соус соєвий (СБ)	19	19	2	2	2,3	2,3	3	3
7	Часник сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
8	Імбир сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
9	Цибуля сушена мелена	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
10	Олія	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Я — яйця  СБ — соєві боби.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу рисову промивають кілька разів холодною водою за температури нижче ніж +15 °С до прозорої рідини. Підготовлену для варіння крупу всипають у киплячу воду, зменшують нагрів і варять до готовності протягом 13–20 хв, залишають для упівання на 20 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 20–25 хв до готовності.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають овочеву суміш, не розморожуючи, тушкують на середньому вогні до напівготовності впродовж 7–10 хв, додають прянощі і спеції, розмішують масу, додають підготовлені оброблені яйця свіжі, ретельно перемішують масу, закладають рис відварений, соус соєвий, ретельно перемішують масу і тушкують разом ще 3–4 хв до повного загусання яєчної маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа не розварена, компоненти страви розподілені рівномірно по усій масі.

Колір: властивий компонентам страви.

Смак і запах: насичений овочевий.

Консистенція: крупа не розварена, зерна набухлі, м'які, овочі м'які, зберігають форму нарізки, яйце — загусле.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,81	4,21	19,03	131
120	4,57	5,05	22,83	157
150	5,71	6,31	28,54	197



Технологічна карта № 10.38

МАМАЛИГА




Категорія: гарніри

Походження: молдавська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа кукурудзяна (ЗП)	240	240	24	24	29	29	36	36
2	Вода питна	835	835	84	84	100	100	125	125
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса готової каші	-	985	-	99	-	118	-	148
4	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
	або масло гхи ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу кукурудзяну дрібного помелу всипають у киплячу підсолену воду, зменшують нагрів і, безперервно помішуючи, варять впродовж 3–5 хв, додають масло, перемішують, залишають для упівання на 30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: каша без грудочок.

Колір: насичена жовта.

Смак і запах: легкий вершковий аромат, в міру солоня.

Консистенція: в'язка каша, однорідна по усій масі, крупинки каші набухлі, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Мамалига з маслом вершковим**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,06	0,79	15,38	81
120	3,67	0,95	18,45	98
150	4,58	1,19	23,07	122

Мамалига з маслом гхи

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,03	3,28	15,17	103
120	3,63	3,93	18,20	123
150	4,54	4,92	22,75	154

Технологічна карта № 10.39**ПШЕНИЧНА КАША
КЛАСИЧНА**

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа пшенична (ЗП, Г)	390	390	39	39	47	47	59	59
2	Вода питна	705	705	71	71	85	85	106	106
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса готової каші	-	980	-	98	-	118	-	147
4	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
	або масло гхи ТК № 11.27 (МП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза



МП — молочні продукти



Г — глютен



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу пшеничну перебирають, видаляють смітєві домішки, промивають холодною водою за температури нижче ніж +15 °С, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолєну киплячу воду і варять до загусання, помішуючи. Потім зменшують нагрів і варять кашу до готовності впродовж 30–40 хв, залишають для упрівання на 30 хв, додають масло, перемішують. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа не розварена.

Колір: сіра, колір властивий цьому виду крупи.

Смак і запах: властивий цьому виду крупи.

Консистенція: крупа не розварена, зерна набухлі, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Крупа пшенична з маслом вершковим

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	3,66	0,43	26,54	126
120	4,39	0,52	31,84	151
150	5,49	0,65	39,80	188

Крупа пшенична з маслом гхі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	3,63	2,91	26,33	147
120	4,36	3,50	31,59	177
150	5,45	4,37	39,49	221

Технологічна карта № 10.40



ПШЕНИЧНА КАША З ТОМАТАМИ

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа пшенична (ЗП, Г)	265	265	27	27	32	32	40	40
2	Вода питна	475	475	47	47	57	57	71	71
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса готової каші	-	660	-	66	-	79	-	99

4	Томатне пюре	330	330	33	33	40	40	49	49
5	Помідори свіжі	211	200	21	20	25	24	32	30
6	Цибуля ріпчаста	83	70	8	7	10	8	13	11
7	Орегано сушений мелений	0,8	0,8	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
8	Цибуля зелена сушена	1	1	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
9	Олія	15	15	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу пшеничну перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають холодною водою за температури нижче ніж +15 °С, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолону киплячу воду і варять до загусання, помішуючи. Потім зменшують нагрів і варять кашу до готовності впродовж 30–40 хв, залишають для упівання на 30 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30 хв до готовності.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлені нарізані дрібним кубиком помідори, тушкують на середньому вогні ще 3–4 хв до розм'якшення. До пасеровки додають відварену кашу, томатне пюре, орегано і зелену цибулю, тушкують разом на слабкому вогні впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа не розварена, соус упарений.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена томатна.

Консистенція: крупа не розварена, м'яка, соус густий, упарений.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	2,99	0,32	22,84	105
120	3,59	0,39	27,41	125
150	4,49	0,49	34,26	157

Технологічна карта № 10.41



МАРИНАРА

Категорія: гарніри

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Макарони з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	264	580	26	58	32	70	40	87
2	Цибуля ріпчаста	83	70	8	7	10	8	13	11
3	Морква свіжа до 01.01	88	70	9	7	11	8	13	11
	або морква свіжа після 01.01	93	70	9	7	11	8	14	11
4	Помідори свіжі	74	70	7	7	9	8	11	11
5	Томатний сік	188	150	19	15	23	18	28	23
6	Вода питна	140	140	14	14	17	17	21	21
7	Базилік сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
8	Часник сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
9	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
10	Олія	15	15	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відварених макарон
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Макарони всипають в підсолену киплячу воду (на 1 кг макарон 6 л води), варять до напівготовності впродовж 3–5 хв, зливають воду з макарон.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку і обсмажують на середньому вогні ще 3–5 хв. До пасеровки додають підготовлені помідори нарізані кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, тушкують разом ще 3–4 хв до м'якості помідорів. До пасерованих овочів додають відварені макарони, прянощі і спеції, воду, томатний сік, тушкують разом на слабкому вогні впродовж ще 7–10 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: макарони не розварені, легко відокремлюються, соус упарений.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена овочева.

Консистенція: макарони не розварені, м'які і пружні, соус упарений, напіврідкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,63	0,67	44,62	212
120	7,96	0,80	53,55	254
150	9,95	1,00	66,94	318

Технологічна карта № 10.42



АЛЬО-ОЛЬО

Категорія: гарніри

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Макарони з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	418	920*	42	92	50	110	63	138
2	Часник сушений мелений	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
3	Зелень петрушки свіжої	68	50	7	5	8	6	10	8
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	3	3	3	3	3,8	3,8
	або масло гхі ТК № 11.27 (МП)	17	17	1,7	1,7	2	2	2,6	2,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відварених макарон

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Макарони всипають в підсолену киплячу воду (на 1 кг макарон 6 л води), варять до готовності впродовж 7–10 хв, зливають воду з макарон.

У розтопленому маслі на пательні на слабкому вогні прогрівають часник сушений мелений впродовж 1–1,5 хв, не допускаючи горіння масла, додають січену зелень свіжу, і заправляють цією сумішшю відварені макарони.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: макарони не розварені, легко відокремлюються.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: з ароматом зелені і часника.

Консистенція: макарони не розварені, м'які і пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Альо-ольо з маслом вершковим**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,95	1,02	64,90	313
120	11,94	1,22	77,87	375
150	14,92	1,53	97,34	469

Альо-ольо з маслом гхи

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,92	2,71	64,69	327
120	11,90	3,25	77,62	393
150	14,88	4,06	97,03	491

Технологічна карта № 10.43**ВЕРМШЕЛЬ З ОВОЧАМИ**

Категорія: гарніри

Походження: італійська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Макарони з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	260	571*	26	57	31	69	39	86
2	Цибуля ріпчаста	83	70	8	7	10	8	13	11
3	Морква свіжа до 01.01	88	70	9	7	11	8	13	11
	або морква свіжа після 01.01	93	70	9	7	11	8	14	11
4	Кабачки свіжі	78	70	8	7	9	8	12	11
5	Перець солодкий свіжий	88	70	9	7	11	8	13	11
6	Орегано сушений мелений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
7	Петрушка сушена	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
8	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
9	Вода питна	170	170	17	17	20	20	26	26
10	Сіль	3	3	0,28	0,28	0,34	0,34	0,43	0,43

11	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
	або масло гхі ТК № 11.27 (МП)	7	7	0,7	0,7	0,8	0,8	1,1	1,1
12	Олія	15	15	1,5	1,5	1,8	1,8	2,3	2,3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відварених макарон

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Макарони всипають в підсолену киплячу воду (на 1 кг макарон 6 л води), варять до напівготовності впродовж 3–5 хв, зливають воду з макарон.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією і маслом до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку і обсмажують на середньому вогні ще 3–5 хв. До пасеровки додають підготовлені кабачки зі шкіркою і перці нарізані соломкою з довжиною смужок 3–4 см, тушкують разом ще 2–3 хв. До пасерованих овочів додають відварені макарони, прянощі і спеції, воду, тушкують разом на слабкому вогні впродовж ще 7–10 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: макарони не розварені, легко відокремлюються, соус упарений.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена овочева.

Консистенція: макарони не розварені, овочі — м'які і пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Вермішель з овочами з маслом вершковим

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,44	0,66	43,54	207
120	7,73	0,79	52,25	249
150	9,67	0,99	65,32	311

Вермішель з овочами з маслом гхі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,43	1,35	43,46	213
120	7,72	1,62	52,15	256
150	9,65	2,03	65,19	320

Технологічна карта № 10.44



А-ЛІЯ КОРМА

Категорія: гарніри

Походження: індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Макарони з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	328	721*	33	72	39	86	49	108
2	Цибуля ріпчаста	107	90	11	9	13	11	16	14
3	Вода питна	360	360	36	36	43	43	54	54
4	Вершки кулінарні (МП, Л)	180	180	18	18	22	22	27	27
5	Карі ніжний мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,2	0,2
6	Часник сушений мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,2	0,2
7	Лимон (цедра)	100	10	10	1,0	12	1,2	15	1,5
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
9	Олія	20	20	2,0	2,0	2,4	2,4	3,0	3,0
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відварених макарон
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Макарони всипають в підсолену киплячу воду (на 1 кг макарон 6 л води), варять до напівготовності впродовж 3–5 хв, зливають воду з макарон.

З підготовлених лимонів знімають цедру.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. До пасеровки додають відварені макарони, прянощі і спеції, лимонну цедру, розведені водою вершки, тушкують разом на слабкому вогні впродовж ще 5–7 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: макарони не розварені, легко відокремлюються, соус упарений.

Колір: макарони — світло-коричневі, соус — жовтий.

Смак і запах: насичена вершкова з ароматом карі.

Консистенція: макарони не розварені, м'які і пружні, соус консистенції рідкої сметани.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	7,84	0,79	53,19	254
120	9,41	0,95	63,82	305
150	11,76	1,19	79,78	381

Технологічна карта № 10.45



ВЕРМІШЕЛЬ З СИРОМ

Категорія: гарніри

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Макарони з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	425	935*	43	94	51	112	64	140
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
3	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2,0	2,0	2,4	2,4	3,0	3,0
4	Сир твердий (МП, Л)	65	60	6,5	6,0	7,7	7,2	9,7	9,0
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* – маса відварених макарон

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Макарони всипають в підсолену киплячу воду (на 1 кг макарон 6 л води), варять до готовності впродовж 5–10 хв (залежно від сорту пшениці), зливають воду з макарон, додають масло, перемішують, одразу порціонують, посипаючи кожен порцію натертим на дрібнофракційну тертку сиром.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: макарони не розварені, відокремлюються одне від одного, зберігають форму, сир розплавлений.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: сирна.

Консистенція: макарони не розварені, м'які і пружні, сир розплавлений.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,41	2,77	65,43	337
120	13,69	3,32	78,52	405
150	17,12	4,16	98,15	506

Технологічна карта № 10.46



ВЕРМІШЕЛЬ З ТОМАТАМИ

Категорія: гарніри

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Макарони з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	300	660*	30	66	36	79	45	99
2	Томатне пюре	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
3	Помідори свіжі	230	230	23	23	28	28	35	35
4	Цибуля ріпчаста	168	160	17	16	20	19	25	24
5	Орегано сушений мелений	119	100	12	10	14	12	18	15
6	Базилік сушений мелений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
7	Сіль	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
8	Олія	20	20	2,0	2,0	2,4	2,4	3,0	3,0
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відварених макарон
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Макарони всипають в підсолену киплячу воду (на 1 кг макарон 6 л води), варять до напівготовності впродовж 3–5 хв, зливають воду з макарон.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлені нарізані дрібним кубиком помідори, тушкують на середньому вогні ще 3–4 хв до розм'якшення. До пасеровки додають відварені макарони, томатне пюре, орегано і базилік, тушкують разом на слабкому вогні впродовж ще 3–5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: макарони не розварені, соус упарений.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена томатна.

Консистенція: макарони не розварені, м'які і пружні, соус густий, упарений.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,68	0,78	51,71	246
120	9,21	0,94	62,05	295
150	11,52	1,17	77,57	368

Технологічна карта № 10.47**МАКАР**

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1253	940	125	94	150	113	188	141
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	<i>1343</i>	<i>940</i>	<i>134</i>	<i>94</i>	<i>161</i>	<i>113</i>	<i>201</i>	<i>141</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	<i>1446</i>	<i>940</i>	<i>145</i>	<i>94</i>	<i>174</i>	<i>113</i>	<i>217</i>	<i>141</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	<i>1567</i>	<i>940</i>	<i>157</i>	<i>94</i>	<i>188</i>	<i>113</i>	<i>235</i>	<i>141</i>
2	Цибуля ріпчаста	238	200	24	20	29	24	36	30
3	Олія	30	30	3,0	3,0	3,6	3,6	4,5	4,5
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Перець чорний мелений	1	1	0,07	0,07	0,08	0,08	0,10	0,10
6	Сметана (МП, Л)	90	90	9	9	11	11	14	14
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,4 см, пасерують у 2/3 обсягу

10. Гарніри

зкладеної олії впродовж 2–3 хв до прозорості. Картоплю очищають від шкірки, натирають на крупнофракційну тертку, додають пасеровану цибулю, сіль, перець, перемішують масу і викладають у змашену олією (1/3 обсягу закладеної кількості) форму для запікання шаром завтовшки 2,5–3,5 см, змащують поверхню сметаною, запікають до готовності у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 30–40 хв. Або у пароконвектоматі за обраного режиму «Запіканка», або за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–30 хв до готовності. Запечений макар нарізають порційними шматочками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір, нарізаний порційними шматочками разом з соусом чи сметаною. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: золотиста скоринка, порційні шматочки зберігають форму.

Колір: золотиста скоринка, білий з жовтизною — на зрізі.

Смак і запах: насичений аромат запеченої картоплі.

Консистенція: м'який, пружний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	2,42	1,73	21,49	109
120	2,91	2,07	25,79	131
150	3,63	2,59	32,24	164

Технологічна карта № 10.48



ТЕРТЮХИ

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1160	870	116	87	139	104	174	131
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1243	870	124	87	149	104	186	131
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	1338	870	134	87	161	104	201	131
	або картопля свіжа з 01.03	1450	870	145	87	174	104	218	131
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	119	100	12	10	14	12	18	15
3	Яйця (Я)	3 шт.	120	2/7 шт.	12	1/3 шт.	14	4/9 шт.	18
	Маса оболонки	-	1057	-	106	-	127	-	159
4	Сир кисломолочний (МП, Л)	230	225	23	23	28	27	34	34

5	Кріп сушений	0,8	0,8	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
6	Сіль	-	220	-	22	-	26	-	33
	Маса начинки	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
7	Олія	-	1277	-	128	-	153	-	192
	Маса напівфабрикату	1160	870	116	87	139	104	174	131
	Вихід готової страви, г	1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти
 Я — яйце.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Картоплю очищають від шкірки, натирають на крупнофракційну тертку, відтискають зайву рідину, додають борошно, підготовлені яйця, вимішують масу. Сир протирають, додають сушену зелень, сіль. На розігріту пательню з олією викладають шар картопляної маси, зверху сиру начинку і покривають ще одним шаром картопляної маси (рекомендоване співвідношення 50:15:25 г), пасерують з обох боків по 2–3 хв, перекладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі або у пароконвектоматі в режимі «Жар» за температури +180 °С впродовж 15–20 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір разом з соусом чи сметаною. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: золотиста скоринка, порційні шматочки зберігають форму.

Колір: золотиста скоринка, білі з зеленню — на зрізі.

Смак і запах: насичений аромат запеченої картоплі.

Консистенція: м'які, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	8,25	3,93	25,09	170
120	9,90	4,72	30,11	205
150	12,37	5,90	37,64	256

Технологічна карта № 10.49



БУРИШНИК

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	938	675	94	68	113	81	141	101
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1007	675	101	68	121	81	151	101
	або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02	1089	675	109	68	131	81	163	101
	або картопля свіжа з 01.03	1184	675	118	68	142	81	178	101
2	Крупа кукурудзяна (ЗП)	100	100	10	10	12	12	15	15
3	Вода питна	245	245	25	25	29	29	37	37
	Маса готової каші	-	351	-	35	-	42		53
4	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/4 шт.	10	2/7 шт.	12	1/8 шт.	15
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,45	0,45
6	Крупа кукурудзяна (ЗП)	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75
7	Олія	10	10	1,0	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйце  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням, очищують, натирають на крупнофракційну тертку або подрібнюють на м'ясорубці.

Варять в'язку кукурудзяну кашу: у киплячу воду підсолена цівочкою з безперервним помішуванням засипають крупу кукурудзяну, варять за слабого кипіння, періодично помішуючи, впродовж 6–9 хв до загусання, охолоджують до температури +60–70 °С перед подальшим використанням. До каші додають картоплю протерту, підготовлені яйця, сіль, вимішують масу.

У змащену олією і припорошену кукурудзяною крупною формою для запікання викладають підготовлену масу шаром завтовшки 2–3 см, наносять виделкою візерунок на поверхню, запікають до готовності у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 25–35 хв. Або у пароконвектоматі за обраного режиму «Запіканка», або за температурами +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. Нарізають охолодженим до температури +60–65 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Буришник відпускають порційними шматочками з соусом чи сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки тримають форму.

Колір: яскраво-жовтий, скоринка — золотава.

Смак і запах: ніжний, в міру солоний.

Консистенція: м'який, ніжний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,45	1,54	19,99	107
120	4,14	1,85	23,98	129
150	5,18	2,31	29,98	161

Технологічна карта № 10.50**СЕЛЕРА ЗАПЕЧЕНА**


Категорія: гарніри

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Селери корінь (С)	1811	1231	181	123	217	148	272	185
2	Чебрець сушений мелений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
4	Олія	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
	Маса запеченої очищеної селери	-	985	-	99	-	118	-	148
5	Зелень петрушки свіжої	32	24	3	2	4	3	5	4
	Вихід готової страви, г		1000		100		120		150

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 С — селера.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Корінь селери очищують від шкірки, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1 см, заправляють олією, додають прянощі, сіль, перемішують, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 25–30 хв. Або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. Запечену селеру подають з січеною свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі частково втратили форму, нарізка однорідна.

Колір: кремова.

Смак і запах: з легким ароматом прянощів і селери.

Консистенція: м'яка, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,38	3,28	7,33	71
120	1,66	3,94	8,79	85
150	2,07	4,92	10,99	107

Технологічна карта № 10.51**ПЮРЕ З СЕЛЕРИ**

Категорія: гарніри

Походження: французька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Селери корінь (С)	1654	1125	165	113	199	135	248	169
	Маса відвареної очищеної селери	-	900	-	90	-	108	-	135
2	Молоко (МП, Л)	179	170	18	17	21	20	27	26
3	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
4	Цукор	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
5	М'ята сушена	1	1,4	0,14	0,14	0,17	0,17	0,21	0,21
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

С — селера



МП — молочні продукти



Л — лактоза.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Корінь селери очищають від шкірки, нарізають однорідними за розміром шматочками, відварюють до готовності при слабкому кипінні впродовж 60–80 хв залежно від розміру шматків. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С

у режимі «Пара» впродовж 30–40 хв до готовності. Відварену селеру відкидають на сито, блендерують гарячою за температури +75–80 °С, додають кип'ячене молоко, масло, цукор, сіль, прянощі, блендерують масу до однорідності і одразу відпускають пюре гарячим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитове пюре з вкрапленнями м'яти.

Колір: кремового кольору з зеленуватим відтінком.

Смак і запах: з легким ароматом м'яти і селери.

Консистенція: ніжне, однорідне.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,70	2,14	7,94	64
120	2,04	2,56	9,52	76
150	2,55	3,20	11,90	95

Технологічна карта № 10.52



ПЕРЛОВА КАША З ОВОЧАМИ

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа перлова (ЗП, Г)	250	250	25	25	30	30	38	38
2	Вода питна	610	610	61	61	73	73	92	92
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса готової каші	-	757	-	76	-	91	-	114
4	Морква свіжа до 01.01	170	136	17	14	20	16	25	20
	або морква свіжа після 01.01	181	136	18	14	22	16	27	20
5	Цибуля ріпчаста	238	200	24	20	29	24	36	30
6	Олія	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу перлову перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають теплою за температури +30–40 °С, а потім гарячою за температури +50–60 °С водою, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолену киплячу воду і варять до загусання, помішуючи. Потім зменшують нагрів і варять кашу до готовності протягом 30–40 хв, залишають для упрівання на 30 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100°С у режимі «Пара» впродовж 25–30 хв до готовності.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку і обсмажують на середньому вогні ще 5–7 хв. До пасеровки додають відварену кашу, тушкують разом на слабкому вогні впродовж 5–7 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65°С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа не розварена, овочі рівномірно розподілені у каші.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена овочева.

Консистенція: крупа не розварена, м'яка, овочі зберегли форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглевод., г	Енергетична цінність, ккал
100	2,78	0,29	21,97	100
120	3,34	0,35	26,37	120
150	4,17	0,43	32,96	151



Технологічна карта № 10.53

ПЕРЛОВА КАША З ГАРБУЗОМ

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа перлова (ЗП, Г)	265	265	27	27	32	32	40	40
2	Вода питна	640	640	64	64	77	77	96	96
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса готової каші	-	800	-	80	-	96	-	120
4	Гарбуз свіжий	442	376	44	38	53	45	66	56
5	Імбир сушений мелений	0,4	0,4	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
6	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	2	2

Маса запеченого гарбуза	-	210	-	21	-	25	-	32
Вихід готової страви, г	1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



Г — глютен



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу перлову перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають теплою за температури +30–40 °С, а потім гарячою за температури +50–60 °С водою, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолону киплячу воду і варять до загусання, помішуючи. Потім зменшують нагрів і варять кашу до готовності впродовж 30–40 хв, залишають для упрівання на 30 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100°С у режимі «Пара» впродовж 25–30 хв до готовності.

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см, заправляють олією, додають імбир мелений, перемішують, викладають одним шаром на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза).

Запечені шматочки гарбуза з'єднують з кашою перловою і одразу подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 2 год за температури +60–70 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають як гарнір, викладаючи гіркою. Температура подачі — +65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа не розварена, овочі рівномірно розподілені у каші.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичена овочева.

Консистенція: крупа не розварена, м'яка, шматочки гарбуза частково втратили форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	2,84	0,33	20,92	98
120	3,41	0,39	25,10	118
150	4,26	0,49	31,37	147



Технологічна карта № 10.54

БУЛГУР

Категорія: гарніри

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа булгур (ЗП, Г)	400	400	40	40	48	48	60	60
2	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,75	3,75
3	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
4	Вода питна	720	720	72	72	86,4	86,4	108	108
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	720	720	72	72	86,4	86,4	108	108
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають у холодній воді за температури +15 °С, яку потім зливають. Підготовлену для варіння крупу всипають в підсолену киплячу рідину (воду питну або відвар овочевий). Після закипання зменшують нагрів і варять кашу закритій кришці до готовності протягом 40–50 хв, залишають для упівання на 30–40 хв. Або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 25–30 хв до готовності. Відпускають готовий булгур, поливши розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають кашу порційно як гарнір. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: зерна крупи добре розварені, розділяються.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: відповідають відвареному булгуру з ароматом масла вершкового.

Консистенція: розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	4,34	2,57	30,40	168
120	5,20	30,8	36,48	202
150	6,51	3,85	45,60	252

СОУСИ ТА ЗАПРАВКИ

Привчати дітей до соусів і заправок варто змалку, адже це невід'ємний компонент кулінарії. Разом із ними страви набувають сенсів, грають цілою палітрою смаків і можуть докорінно змінюватися.

Паковані соуси й заправки часто мають забагато цукру й солі, а часом і велику кількість штучних добавок, котрі подовжують терміни придатності продуктів. Тому для дітей найкраще готувати свіжі натуральні соуси, щоб бути впевненими в їх якості.



Технологічна карта № 11.1



ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТУ

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Олія	700	700	1,4	1,4	2,1	2,1	2,8	2,8	70	70
2	Оцет	59	59	0,12	0,12	0,18	0,18	0,24	0,24	5,9	5,9
	або сік лимонний	48	48	0,09	0,09	0,14	0,14	0,19	0,19	4,8	4,8
	або кислота лимонна	5	5	0,01	0,01	0,015	0,015	0,02	0,02	0,5	0,5
3	Цукор	50	50	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	5	5
4	Сіль	75	75	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3	7,5	7,5
5	Вода питна	130	130	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	13	13
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У гарячій воді розчиняють цукор, сіль і доводять до кипіння. Розчин охолоджують до температури $+18^{\circ}\text{C}$, додають оцет (або сік лимонний) або кислоту лимонну (відповідно пропорційно збільшують закладку води) та олію. Суміш ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії. Готову заправку використовують для салатів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+8-10^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують як заправку для салатів. Температура подачі — $+8-10^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна емульсія, не допускається відокремлення рідини від олії.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: рідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	1,39	0,10	13
3	0,0	2,09	0,15	20
4	0,0	2,79	0,20	26
100	0,006	69,93	5,03	650

Технологічна карта № 11.2



СОУС ВІНЕГРЕТ

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Олія	830	830	1,7	1,7	2,5	2,5	3,3	3,3	83	83
	Оцет	40	40	0,08	0,08	0,12	0,12	0,16	0,16	4	4
2	або сік лимонний	32	32	0,06	0,06	0,09	0,09	0,13	0,13	3,2	3,2
	або кислота лимонна	4	4	0,008	0,008	0,012	0,012	0,016	0,016	0,4	0,4
	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	10	10
3	або гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	10	10
	або гірчиця суха (ГЦ)	29	29	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12	2,9	2,9
4	Цукор	50	50	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	5	5
5	Сіль	10	10	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	1	1
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Оцет наливають в глибоку ємність, додають сіль, цукор, ретельно перемішують до повного розчинення кристаликів сипучих продуктів (якщо замість оцту беруть кислоту лимонну, то для її розчинення використовують охоложену кип'ячену воду). До оцту додають попередньо приготовану гірчицю (або гірчицю харчову або гірчицю суху), олію і ретельно перемішують усі інгредієнти до однорідної емульсії. Готовий соус використовують для салатів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують як заправку для салатів. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна емульсія, не допускається відокремлення рідини від олії.

Колір: золотистий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,00	1,67	0,11	16
3	0,00	2,50	0,17	23
4	0,00	3,34	0,23	31
100	0,12	83,49	5,65	779

Технологічна карта № 11.3**АРОМАТНА ОЛІЯ**

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Олія	1000	1000	2	2	3	3	4	4	100	100
2	М'ята сушена	6	6	0,012	0,012	0,018	0,018	0,024	0,024	0,6	0,6
3	Орегано сушений мелений	10	10	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	1	1
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Олію нагрівають до температури +60 °С протягом 1 хв. До нагрітої олії додають м'яту перцеву та орегано, перемішують, охолоджують до кімнатної температури та залишають для настоювання протягом 5–7 діб у закритій скляній ємності, щоб олія набула аромату доданих спецій. Готовий соус використовують для салатів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову ароматну олію зберігають в щільно закритій скляній ємності в темному місці, без доступу прямих сонячних променів за температури не вище ніж +20 °С протягом 30 днів.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують як заправку для салатів. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з включеннями шматочків зелені.

Колір: золотистий з темно-зеленими включеннями.

Смак і запах: властивий олії з легким ароматом м'яти та орегано.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,00	1,99	0,00	18
3	0,00	2,99	0,00	27
4	0,00	3,99	0,01	36
100	0,10	99,96	0,30	902

Технологічна карта № 11.4**ГІРЧИЦЯ**


Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 🌍

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гірчиця суха (ГЦ)	290	290	0,58	0,58	0,87	0,87	1,16	1,16	29	29
2	Олія	25	25	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1	2,5	2,5
3	Оцет	200	200	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	20	20
	або сік лимонний або кислота лимонна	162	162	0,32	0,32	0,49	0,49	0,65	0,65	16,2	16,2
		18	18	0,036	0,036	0,054	0,054	0,072	0,072	1,8	1,8
4	Цукор	45	45	0,09	0,09	0,14	0,14	0,18	0,18	4,5	4,5
5	Кориця мелена	1	1	0,002	0,002	0,003	0,003	0,004	0,004	0,1	0,1
6	Гвоздика ціла	1	1	0,002	0,002	0,003	0,003	0,004	0,004	0,1	0,1
7	Лист лавровий	0,1	0,1	0,0002	0,0002	0,0003	0,0003	0,0004	0,0004	0,01	0,01
8	Сіль	3	3	0,006	0,006	0,009	0,009	0,012	0,012	0,3	0,3
9	Вода питна	490	490	1	1	1,5	1,5	2	2	49	49
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У гарячій воді розчиняють цукор, сіль, гірчичний порошок, додають корицю, гвоздику, лист лавровий, доводять до кипіння і варять при слабкому нагріві протягом 3–5 хв. Готовий маринад проціджують, охолоджують до температури +8–10 °С, додають оцет спиртовий (або лимонну кислоту чи сік лимонний), олію і ретельно перемішують усі інгредієнти до однорідної емульсії. Використовують як заправку або соус до других страв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок.

Колір: жовто-золотавий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — гірчиці та спеціям.

Консистенція: однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,02	0,12	0,13	2,48
3	0,03	0,17	0,19	3,72
4	0,04	0,23	0,26	4,96
100	1,12	5,75	6,38	124

**Технологічна карта № 11.5****СОУС З ХРОНУ**

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хрін свіжий (корінь)	625	400	1,3	0,8	1,9	1,2	2,5	1,6	62,5	40
	Оцет	200	200	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	20	20
2	або сік лимонний	162	162	0,32	0,32	0,49	0,49	0,65	0,65	16,2	16,2
	або кислота лимонна	18	18	0,036	0,036	0,054	0,054	0,072	0,072	1,8	1,8
3	Цукор	50	50	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	5	5

4	Сіль	5	5	0,01	0,01	0,015	0,015	0,02	0,02	0,5	0,5
5	Вода питна	450	450	0,9	0,9	1,4	1,4	1,8	1,8	45	45
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Корінь хрону свіжого миють, очищають та подрібнюють на тертці або овочерізці до кашеподібного стану, заливають окропом, щільно накривають ємність кришкою та залишають для пропарювання та настоювання на 30–40 хв. Суміш з хрону і води охолоджують до температури $+18-20^{\circ}\text{C}$, додають сіль, цукор, оцет (або сік лимонний) або кислоту лимонну (відповідно пропорційно збільшують закладку води) та ретельно перемішують до повного розчинення кристаликів сипучих продуктів. Готовий соус охолоджують до температури $+8-10^{\circ}\text{C}$ і використовують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+8-10^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Соус з хрону використовують як заправку або соус до страв з м'яса, риби, салатів. Температура подачі — $+8-10^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса.

Колір: білий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: густа, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,02	0,00	0,23	1
3	0,03	0,00	0,34	2
4	0,04	0,00	0,45	3
100	1,11	0,12	11,25	56

Технологічна карта № 11.6



КЕТЧУП

Категорія: соуси та заправки

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томатна паста	213	213	3,2	3,2	4,3	4,3	5,3	5,3	21,3	21,3
2	Крохмаль картопляний	30	30	0,45	0,45	0,6	0,6	0,75	0,75	3	3
3	Часник сушений мелений	17	17	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4	1,7	1,7
4	Гвоздика ціла	2	2	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,2	0,2
5	Лист лавровий	0,5	0,5	0,008	0,008	0,01	0,01	0,012	0,012	0,05	0,05
6	Цукор	50	50	0,75	0,75	1	1	1,25	1,25	5	5
7	Сіль	3	3	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08	0,3	0,3
8	Вода питна	850	850	12,8	12,8	17	17	21,3	21,3	85	85
	або відвар овочевого натівфабрикат ТК № 2.1*	850	850	12,8	12,8	17	17	21,3	21,3	85	85
Вихід готової страви, г		1000		15		20		25		100	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у натівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У гарячій воді або відварі овочевого розчиняють томатну пасту, додають сіль, цукор, лист лавровий, гвоздику, часник сушений та варять протягом 10–15 хв при слабкому кипінні, періодично помішуючи. У киплячу томатну основу при безперервному помішуванні вводять тоненькою цівкою попередньо розведений у невеликій кількості води або відвару овочевого крохмаль і проварюють суміш протягом 1–2 хв до загустіння соусу. Готовий соус охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +4 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують соус до основних м'ясних та рибних страв. Температура подачі — 4 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** густа однорідна маса без грудочок.**Колір:** насичено-червоний.**Смак і запах:** притаманний наявним рецептурним інгредієнтам, з ароматом томатів та спецій.**Консистенція:** густа, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,19	0,01	1,92	8
20	0,26	0,02	2,56	11
25	0,33	0,02	3,20	14
100	1,31	0,08	12,80	56

Технологічна карта № 11.7



СОУС ІМБИРНИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крохмаль кукурудзяний	30	30	0,45	0,45	0,6	0,6	0,75	0,75	3	3
2	Імбир сушений мелений	15	15	0,225	0,225	0,3	0,3	0,375	0,375	1,5	1,5
3	Цукор	25	25	0,38	0,38	0,5	0,5	0,63	0,63	2,5	2,5
4	Сіль	3	3	0,045	0,045	0,06	0,06	0,075	0,075	0,3	0,3
5	Вода питна	1500	1500	22,5	22,5	30	30	37,5	37,5	150	150
	або відвар овочевої натівфабрикат ТК № 2.1*	1500	1500	22,5	22,5	30	30	37,5	37,5	150	150
Вихід готової страви, г		1000		15		20		25		100	

* – у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у натівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У гарячу воду або відвар овочевої додають імбир, цукор та сіль і варять впродовж 5–10 хв при слабкому кипінні. У киплячу рідину при безперервному помішуванні вводять тоненькою цівкою розведений у невеликій кількості води або відвару крохмаль, доводять до кипіння, охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають соус до других страв, а також використовують для запікання м'яса. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: сметаноподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,03	0,01	0,92	4
20	0,03	0,02	1,22	5
25	0,04	0,02	1,53	6
100	0,17	0,08	6,11	25



Технологічна карта № 11.8

СОУС РИБНИЙ






Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе хека тихоокеанського зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	333	300	33,3	30	49,9	45	56,6	51	83,3	75
	<i>або хек тихоокеанський вичищений без голови, розроблений на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток» (Р)</i>	405	300	40,5	30	60,8	45	68,9	51	101,3	75
2	Цибуля ріпчаста	60	50	6	5	9	7,5	10,2	8,5	15	12,5
3	Морква свіжа до 01.01	250	200	25	20	37,5	30	42,5	34	62,5	50
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	267	200	26,7	20	40	30	45,4	34	66,7	50
4	Олія	10	10	1	1	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
5	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1	1	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
6	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
7	Куркума	0,2	0,2	0,02	0,02	0,03	0,03	0,034	0,034	0,05	0,05
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
9	Вода питна	1400	1400	140	140	210	210	238	238	350	350
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	1400	1400	140	140	210	210	238	238	350	350
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  Г — глютен  Л — лактоза,
 ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе хека зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку хека випотрошеного без голови розморожують, очищають від плавників, кісток, плівок — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток», нарізають великими шматками. Цибулю та моркву очищають, миють. На розігрітій з олією пательні припікають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору. М'ясо риби та овочі закладають у киплячу воду або відвар овочевий та варять при помірному нагріві до моменту випаровування рідини в два рази (орієнтовно протягом 35–40 хв). Готовий рибний бульйон проціджують, змішують з вареними та подрібненими до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіль, доводять до кипіння. На розігрітій пательні пасерують борошно з маслом вершковим до золотавого кольору. У борошняну суміш при безперервному помішуванні тонкою цівкою вводять рибний бульйон та проварюють до моменту загустіння соусу протягом 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до гарнірів та основних страв. Температура поличі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,56	2,45	3,43	57
150	8,34	3,68	5,15	86
170	9,45	4,17	5,83	97
250	13,9	6,13	8,58	143

Технологічна карта № 11.9



СОУС РИБНИЙ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ, БЕЗЛАКТОЗНИЙ)




Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе хека тихоокеанського зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	333	300	33,3	30	49,9	45	56,6	51	83,3	75
	<i>або хек тихоокеанський вичищений без голови, розроблений на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток» (Р)</i>	405	300	40,5	30	60,8	45	68,9	51	101,3	75
2	Цибуля ріпчаста	60	50	6	5	9	7,5	10,2	8,5	15	12,5
3	Морква свіжа до 01.01	250	200	25	20	37,5	30	42,5	34	62,5	50
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	267	200	26,7	20	40	30	45,4	34	66,7	50
4	Олія	10	10	1	1	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1	1	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
6	Борошно кукурудзяне (ЗП)	20,2	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	20,2	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
7	Куркума	0,2	0,2	0,02	0,02	0,03	0,03	0,034	0,034	0,05	0,05
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
9	Вода питна	1400	1400	140	140	210	210	238	238	350	350
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	1400	1400	140	140	210	210	238	238	350	350
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе хека зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку хека вичищеного без голови розморожують, очищують від плавників, кісток, плівок — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток», нарізають великими шматками. Цибулю та моркву

очищують, миють. На розігрітій з олією пательні припікають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору. М'ясо риби та овочі закладають у киплячу воду або відвар овочевий та варять при помірному нагріві до моменту випаровування рідини в два рази (орієнтовно протягом 35–40 хв). Готовий рибний бульйон проціджують, змішують з вареними та подрібненими до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіль, доводять до кипіння. На розігрітій пательні пасерують просіяне борошно з маслом гхі до золотавого кольору. У борошню суміш при безперервному помішуванні тонкою цівкою вводять рибний бульйон та проварюють до моменту загущення соусу протягом 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до гарнірів та основних страв. Температура поличі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,55	1,72	3,46	69
150	8,32	2,58	5,19	104
170	9,43	2,92	5,88	117
250	13,87	4,30	8,65	173

Технологічна карта № 11.10



БЕШАМЕЛЬ

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	53	53	5,3	5,3	7,9	7,9	9	9	13,3	13,3
2	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
3	Молоко (МП, Л)	1000	1000	100	100	150	150	170	170	250	250
4	Мускатний горіх мелений	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

11. Соуси та заправки

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Масло вершкове розтоплюють на пательні та пасерують на ньому борошно до золотавого кольору з горіховим відтінком. В молоко додають мускатний горіх, сіль, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно помішуючи, на слабкому вогні соус доводять до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +4 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають соус до других страв, а також використовують для приготування страв з овочів, риби.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: кремовий з горіховим відтінком.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — молоку та мускатному горіху.

Консистенція: густа, сметаноподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,58	4,34	8,09	86
150	5,37	6,51	12,14	129
170	6,09	7,38	13,75	145
250	8,95	10,85	20,23	215

Технологічна карта № 11.11



БЕШАМЕЛЬ БЕЗГЛУТЕНОВА

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно рисове (ЗП)	53,5	53	5,4	5,3	8,0	7,9	9,1	9	13,4	13,3
2	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
3	Молоко (МП, Л)	1000	1000	100	100	150	150	170	170	250	250

4	Мускатний горіх мелений	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Л — лактоза

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Масло вершкове розтоплюють на пательні та пасерують на ньому попередньо просіяне борошно до золотавого кольору. В молоко додають мускатний горіх, сіль, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно помішуючи, на слабкому вогні соус доводять до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +4 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають соус до других страв, а також використовують для приготування страв з овочів, риби.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-кремовий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — молоку та мускатному горіху.

Консистенція: густа, сметаноподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,37	4,28	9,11	88
150	5,06	6,42	13,67	132
170	5,73	7,28	15,49	150
250	8,43	10,70	22,78	220

Технологічна карта № 11.12


**БЕШАМЕЛЬ
БЕЗГЛЮТЕНОВА
(БЕЗЛАКТОЗНА)**

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно рисове (ЗП)	53,5	53	5,4	5,3	8,0	7,9	9,1	9	13,4	13,3
2	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
3	Молоко безлактозне (МП)	1000	1000	100	100	150	150	170	170	250	250
	або молоко рослинне	1000	1000	100	100	150	150	170	170	250	250
4	Мускатний горіх мелений	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

МП — молочні продукти



ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

На маслі гхі пасерують попередньо просіяне борошно до золотавого кольору. В молоко додають мускатний горіх, сіль, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно помішуючи, на слабкому вогні соус доводять до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +4 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають соус до других страв, а також використовують для приготування страв з овочів, риби.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-кремовий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — молоку та мускатному горіху.

Консистенція: густа, сметаноподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,19	4,64	9,37	89
150	4,78	6,96	14,05	134
170	5,42	7,88	15,92	151
250	7,97	11,60	23,42	223

Технологічна карта № 11.13

СОУС
СМЕТАННИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП, Л)	960	960	24	24	48	48	96	96
2	Цукор	50	50	1,25	1,25	2,5	2,5	5	5
3	Цукор ванільний	3	3	0,075	0,075	0,15	0,15	0,3	0,3
	або ванілін	0,15	0,15	0,0037	0,0037	0,0075	0,0075	0,015	0,015
4	Куркума	2	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

МП — молочні продукти ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сметану змішують та інтенсивно збивають з цукром, ванільним цукром та куркумою до повного розчинення кристаликів цукру. Готовий соус подають до лінових вареників, сирників, запіканок з сиру кисломолочного.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до лінових вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників, запіканок з сиру кисломолочного. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна густа маса без кристаликів нерозчиненого цукру.

Колір: жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: густа, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,70	3,61	2,08	44
50	1,40	7,21	4,15	87
100	2,80	14,42	8,29	173

Технологічна карта № 11.14

СОУС ДО ЛІНИВИХ
ВАРЕНИКІВ

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП, Л)	960	960	24	24	48	48	96	96
2	Цукор	50	50	1,25	1,25	2,5	2,5	5	5
3	Цукор ванільний	3	3	0,075	0,075	0,15	0,15	0,3	0,3
	або ванілін	0,15	0,15	0,0037	0,0037	0,0075	0,0075	0,015	0,015
4	Кориця мелена	5	5	0,125	0,125	0,25	0,25	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сметану змішують та інтенсивно збивають з цукром, ванільним цукром та корицею до повного розчинення кристаликів цукру. Готовий соус подають до лінових вареників, сирників.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до лінових вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна густа маса без кристаликів нерозчиненого цукру.

Колір: білий з кремовим відтінком.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — сметані та кориці.

Консистенція: густа, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,70	3,61	2,09	44
50	1,40	7,21	4,18	87
100	2,80	14,41	8,35	174

Технологічна карта № 11.15



ЯГІДНЕ КУЛІ

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	1180	1000	23,6	20	29,5	25	59	50	118	100
	<i>або малина свіжа</i>	<i>1180</i>	<i>1000</i>	<i>23,6</i>	<i>20</i>	<i>29,5</i>	<i>25</i>	<i>59</i>	<i>50</i>	<i>118</i>	<i>100</i>
	<i>або вишні свіжі</i>	<i>1180</i>	<i>1000</i>	<i>23,6</i>	<i>20</i>	<i>29,5</i>	<i>25</i>	<i>59</i>	<i>50</i>	<i>118</i>	<i>100</i>
	<i>або ягоди полуниці, малини, вишень свіжоморожені</i>	<i>1000</i>	<i>1000</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>25</i>	<i>25</i>	<i>50</i>	<i>50</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
2	Цукор	50	50	1	1	1,25	1,25	2,5	2,5	5	5
3	Вода питна	1500	150	3	3	3,8	3,8	7,5	7,5	15	15
Вихід готової страви, г		1000		20		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють холодною проточною водою за температури $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$, з вишень видаляють кісточки. Підготовлені ягоди (свіжоморожені можна не розморожувати) закладають в сотейник, додають цукор і при слабкому нагріві починають проварювати з цукром у власному соку. Після закипання ягід з цукром до них додають воду, при повторному закипанні зменшують температуру на мінімальне значення і тушкують соус протягом 15–20 хв до повного розм'якшення структури плодів. Після закінчення варіння тушковані ягоди разом з рідиною подрібнюють блендером до однорідної консистенції і протирають через сито, щоб виключити потрапляння кісточок і шкірок. Ягідне кулі подають до страв з сиру кисломолочного, запіканок, пудингів, сирників.

Термін придатності до споживання та умови зберіганняТермін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.**Спосіб реалізації (подавання) споживачу**Використовують ягідне кулі як топінг (підливу) до страв з сиру кисломолочного. Температура подачі — $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.**Характеристика готової страви****Зовнішній вигляд:** пюреподібна маса насичено червоного кольору.**Колір:** насичено-червоний.**Смак і запах:** властивий використаним ягодам.**Консистенція:** однорідна, без кісточок та шкірки.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Ягідне кулі з полуниці

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,16	0,08	2,26	11
25	0,20	0,10	2,82	13
50	0,40	0,20	5,65	27
100	0,80	0,40	11,29	53

Ягідне кулі з малини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,16	0,06	2,66	12
25	0,20	0,08	3,32	15
50	0,40	0,15	6,65	31
100	0,80	0,30	13,29	61

Ягідне кулі з вишень

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,16	0,1	3,06	14
25	0,20	0,13	3,82	18
50	0,40	0,25	7,65	36
100	0,80	0,50	15,29	71

Технологічна карта № 11.16

ДЗАДЗИКІ

Категорія: соуси та заправки

Походження: грецька кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки свіжі	260	130	7	3	13	7	26	13
2	Йогурт п'яний (МП, Л)	610	610	15	15	31	31	61	61
3	Сир кисломолочний (МП, Л)	310	310	8	8	16	16	31	31
4	Зелень кропу свіжого	21	15	0,5	0,4	1,0	0,8	2,1	1,5
5	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені огірки свіжі очищають від шкірки і натирають на дрібнофракційну тертку, відтискають рідину перед додаванням до кисломолочної суміші.

Сир кисломолочний разом з йогуртом ретельно перемішують до однорідності або блендерують, додають подрібнені огірки, січену дрібно зелень кропу свіжого, сіль, перемішують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 1 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — 4–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка маса з часточками огірка.

Колір: білий з зеленими вкрапленнями огірка та кропу.

Смак і запах: в міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	2,85	1,08	0,81	24
50	5,71	2,16	1,62	49
100	11,42	4,33	3,25	98

Технологічна карта № 11.17



СОУС БАТЕРЧИКЕН

Категорія: соуси та заправки

Походження: індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Помідори свіжі	674	640	17	16	34	32	67	64
2	Цибуля ріпчаста	381	320	10	8	19	16	38	32
3	Йогурт питний (МП, Л)	350	350	9	9	18	18	35	35
4	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	0,5	0,5	1	1	2	2
5	Часник сушений мелений	1,5	1,5	0,04	0,04	0,08	0,08	0,15	0,15
6	Паприка солодка мелена	1,3	1,3	0,03	0,03	0,07	0,07	0,13	0,13
7	Карі ніжний мелений	3,5	3,5	0,09	0,09	0,18	0,18	0,35	0,35
8	Кориця мелена	1,0	1	0,03	0,03	0,05	0,05	0,1	0,1
9	Мускатний горіх мелений	1,2	1,2	0,03	0,03	0,06	0,06	0,12	0,12

11. Соуси та заправки

10	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
11	Олія	30	30	1	1	2	2	3	3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Очищену цибулю, нарізану кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, пасерують у суміші олії та масла до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв, додають помідори, нарізані часточками довільного розміру, пасерують разом до розм'якнення помідорів. Додають спеції, прянощі, сіль і йогурт, ретельно перемішують масу, доводять до кипіння, готують протягом 1–2 хв. Суміш блендерують і повторно доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не більше 1,5 год на марміті за температури +60–70 °С або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури +4–8 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка маса.

Колір: світлий червоний.

Смак і запах: в міру солена, з кислинкою, з ноткою прянощів.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	1,17	1,36	1,83	24
50	2,33	2,73	3,67	47
100	4,67	5,45	7,33	95

Технологічна карта № 11.18



СОУС ВЕРШКОВИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	670	670	17	17	34	34	67	67
2	Вершки кулінарні (МП, Л)	350	350	9	9	18	18	35	35
3	Масло вершкове (МП, Л)	45	45	1	1	2	2	4,5	4,5
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	45	45	1	1	2	2	4,5	4,5
	або борошно життє (ЗП, Г)	45	45	1	1	2	2	4,5	4,5
5	Коріандр мелений	0,6	0,6	0,02	0,02	0,03	0,03	0,06	0,06
6	Сіль	3	3	0,08	0,08	0,15	0,15	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



Г — глютен



МП — молочні продукти



Л — лактоза



ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують білу жирову пасеровку: у розтопленому маслі при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв. Пасеровка має бути дуже гладкою і вологою, з глянцеvim блиском — не сухою і не жирною. У гарячу пасеровку на середньому вогні тонкою цівочкою при постійному помішуванні, запобігаючи грудкуванню, вливають холодне молоко за температури +4–8 °С, у доведену до однорідності суміш додають вершки, які вливають цівочкою при безперервному помішуванні, додають прянощі і сіль, помішуючи доводять суміш до консистенції рідкої сметани. Для запобігання утворенню кірочки на поверхні накривають харчовою плівкою «в контакт».

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не більше 1,5 год на марміті за температури +60–70 °С або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури +4–8 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Колір: біло-кремовий.

Смак і запах: виражений вершковий.

Консистенція: однорідна, еластична, в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,88	2,13	1,90	30
50	1,76	4,27	3,80	61
100	3,52	8,54	7,59	121

Технологічна карта № 11.19

СОУС СИРНИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	900	900	23	23	45	45	90	90
2	Сир твердий (МП, Л)	97	90	2,4	2,3	4,8	4,5	9,7	9
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	45	45	1,1	1,1	2,3	2,3	4,5	4,5
4	Масло вершкове (МП, Л)	45	45	1,1	1,1	2,3	2,3	4,5	4,5
5	Мускатний горіх мелений	2,5	2,5	0,06	0,06	0,13	0,13	0,25	0,25
6	Куркума	1,5	1,5	0,04	0,04	0,08	0,08	0,15	0,15
7	Сіль	3	3	0,08	0,08	0,15	0,15	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують білу жирову пасеровку: у розтопленому маслі при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв. Пасеровка має бути дуже гладкою і вологою, з глянцеvim блиском — не сухою і не жирною. У гарячу пасеровку на середньому вогні тонкою цівочкою при постійному помішуванні, запобігаючи грудкуванню, вливають холодне молоко за температури +4–8°C, ретельно перемішуємо вінничком до однорідності. Додаємо сир натертий на дрібнофракційну тертку, прянощі, спеції, сіль, розмішуємо до утворення однорідної тягучої, але достатньо рідкої маси. Для запобігання утворенню кірочки на поверхні накривають харчовою плівкою «в контакт».

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не більше 1,5 год на марміті за температури +60–70 °C або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури +4–8 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Колір: яскраво-жовтий, однорідний по усій поверхні.

Смак і запах: виражений сирний.

Консистенція: однорідна, еластична, в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	1,30	2,06	1,78	31
50	2,59	4,11	3,55	62
100	5,18	8,22	7,11	124

Технологічна карта № 11.20**СОУС КИТАЙСЬКИЙ**

Категорія: соуси та заправки

Походження: китайська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	262	550	1,3	2,8	2,6	5,5	26	55
2	Соус соєвий (СБ)	20	20	0,1	0,1	0,2	0,2	2	2
3	Кріп сушений	1	1	0,005	0,005	0,01	0,01	0,1	0,1
4	Гвоздика ціла	1,5	1,5	0,008	0,008	0,015	0,015	0,2	0,2
5	Кориця мелена	2	2	0,01	0,01	0,02	0,02	0,2	0,2
6	Бодян	2,7	2,7	0,01	0,01	0,03	0,03	0,3	0,3
7	Перець чорний мелений	0,8	0,8	0,004	0,004	0,008	0,008	0,1	0,1
8	Оцет	80	80	0,4	0,4	0,8	0,8	8	8
9	Мед рідкий	120	120	0,6	0,6	1,2	1,2	12	12
10	Вода питна	280	280	1,4	1,4	2,8	2,8	28	28
11	Олія	100	100	0,5	0,5	1	1	10	10
Вихід, г		1000		5		10		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

СБ — соєві боби.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

1-й спосіб: перед варінням квасоллю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закіпання і заливають повторно гарячою водою.

2-й спосіб: для приготування квасолі без попереднього замочування її заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 15–20 хв на сильному вогні, зливають воду, заливають повторно і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 2,5–3 год до м'якості.

З готової квасолі зливають зайву рідину.

У розігрітій пательні з олією прогрівають гвоздику, корицю і бодян впродовж 1–2 хв, видаляють бодян і гвоздику перед подальшим використанням.

Квасоллю відварену, мед, олію зі спеціями, соус соєвий, оцет, кип'ячену холодну питну воду кріп і перець блендерують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 6 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — +4–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна пастоподібна маса без ознак розшарування.

Колір: світлий коричневий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з легкою пікантністю.

Консистенція: в'язка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
5	0,59	0,55	1,88	14
10	1,18	1,11	3,76	29
100	11,80	11,09	37,56	289

Технологічна карта № 11.21

СОУС МЕДОВО-ГІРЧИЧНИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Мед рідкий	450	450	2,3	2,3	4,5	4,5	45	45
2	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	160	160	0,8	0,8	1,6	1,6	16	16
	<i>або гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)</i>	<i>170</i>	<i>170</i>	<i>0,9</i>	<i>0,9</i>	<i>1,7</i>	<i>1,7</i>	<i>17</i>	<i>17</i>
	<i>або гірчиця суха (ГЦ)</i>	<i>49</i>	<i>49</i>	<i>0,2</i>	<i>0,2</i>	<i>0,5</i>	<i>0,5</i>	<i>4,9</i>	<i>4,9</i>
3	Лимон (сік)	75	45	0,4	0,2	0,8	0,5	7,5	4,5
	<i>або кислота лимонна</i>	<i>6</i>	<i>6</i>	<i>0,03</i>	<i>0,03</i>	<i>0,06</i>	<i>0,06</i>	<i>0,6</i>	<i>0,6</i>
4	Перець чорний мелений	4,0	4,0	0,02	0,02	0,04	0,04	0,4	0,4
5	Сіль	3	3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,3	0,3
6	Олія	450	450	2,3	2,3	4,5	4,5	45	45
Вихід, г		1000		5		10		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Мед, гірчицю, спеції, сіль, олію разом з лимонним соком (замість лимонного соку дозволено додавати розведену теплою кип'яченою водою до розчинення кристалів кислоти лимонну (кислоти до води як 1 до 5)) блендерують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 6 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — +4–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна рідка маса без ознак розшарування.

Колір: біло-жовтий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з легкою пікантністю.

Консистенція: рідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
5	0,05	2,29	1,98	29
10	0,10	4,57	3,97	57
100	1,04	45,71	39,69	572

Технологічна карта № 11.22

СОУС СМЕТАННО-ГІРЧИЧНИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП, Л)	855	855	21	21	43	43	86	86
2	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	130	130	3	3	7	7	13	13
	або гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	130	130	3	3	7	7	13	13
	або гірчиця суха (ГЦ)	38	38	1	1	2	2	4	4
3	Лимон (сік)	70	42	1,8	1,1	3,5	2,1	7,0	4,2
	або кислота лимонна	5	5	0,13	0,13	0,25	0,25	0,5	0,5
4	Орегано сушений мелений	4	4	0,1	0,1	0,2	0,2	0,4	0,4
5	Перець чорний мелений	2,5	2,5	0,06	0,06	0,1	0,1	0,25	0,25
6	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



ГЦ — гірчиця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До сметани додають гірчицю, прянощі, спеції, сіль, ретельно перемішують до однорідності, доводять до смаку лимонним соком або додають розведену теплою кип'яченою водою до розчинення кристалів кислоти лимонну (кислоти до води як 1 до 5), перемішують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 1 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для заправлення салатів. Температура подачі — +4–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка маса з вкрапленнями зелені.

Колір: біло-жовтий з вкрапленнями зелені.

Смак і запах: в міру солоний, з кислинкою і легкою пікантністю.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,76	3,36	1,38	39
50	1,52	6,72	2,76	79
100	3,04	13,44	5,52	157

Технологічна карта № 11.23**СОУС СМЕТАННО-ОГІРКОВИЙ**

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки свіжі	480	240	12	6	24	12	48	24
2	Йогурт (МП, Л)	200	200	5	5	10	10	20	20
3	Сметана (МП, Л)	600	600	15	15	30	30	60	60
4	Лимон (сік)	17	10	0,4	0,3	0,8	0,5	1,7	1,0
	<i>або кислота лимонна</i>	<i>1,3</i>	<i>1,3</i>	<i>0,03</i>	<i>0,03</i>	<i>0,06</i>	<i>0,06</i>	<i>0,13</i>	<i>0,13</i>
5	Часник сушений мелений	1	1	0,03	0,03	0,05	0,05	0,10	0,10
6	Кріп сушений	0,7	0,7	0,02	0,02	0,04	0,04	0,07	0,07
7	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені огірки свіжі очищають від шкірки і натирають на дрібнофракційну тертку, відтискають рідину перед додаванням до кисломолочної суміші.

До сметани додають йогурт, огірки подрібнені, спеції, сіль, ретельно перемішують до однорідності, доводять до смаку лимонним соком або додають розведену теплою кип'яченою водою до розчинення кристалів кислоти лимонну (кислоти до води як 1 до 5), перемішують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 1 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — +4–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка маса з часточками огірка.

Колір: білий з зеленими вкрапленнями огірка та кропу.

Смак і запах: в міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,99	2,38	0,84	29
50	1,97	4,76	1,68	57
100	3,94	9,53	3,37	114

Технологічна карта № 11.24

СОУС ЯГІДНИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Смородина свіжа	1342	1315	34	33	67	66	134	132
	<i>або малина свіжа</i>	1547	1315	39	33	77	66	155	132
	<i>або полуниця свіжа</i>	1547	1315	39	33	77	66	155	132
	<i>або ягоди свіжоморожені (полуниця, малина, смородина або микс)</i>	1315	1315	33	33	66	66	132	132
2	Вода питна	500	500	13	13	25	25	50	50
3	Цукор	35	35	0,9	0,9	1,8	1,8	3,5	3,5
4	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,04	0,04	0,08	0,08	0,15	0,15
5	Сіль	2	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Ягоди перебирають, миють, за потреби видаляють продоніжку, блендерують одразу у сотейнику, заливають водою, додають цукор, орегано, сіль, доводять до кипіння, уварюють на слабкому вогні за тихого кипіння до зменшення в об'ємі у 2 рази.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не довше ніж 1,5 год на марміті за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують соус для подачі десертних та борошняних страв, салатів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна рідка суміш з м'якоттю.

Колір: червоно-фіолетовий різних відтінків.

Смак і запах: кисло-солодкий.

Консистенція: рідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Соус ягідний зі смородиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,33	0,10	6,87	29
50	0,66	0,20	13,75	59
100	1,32	0,39	27,49	117

Соус ягідний з малиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,33	0,10	5,11	25
50	0,66	0,20	10,23	50
100	1,32	0,39	20,46	100

Соус ягідний з полуницею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,26	0,12	2,90	14
50	0,52	0,24	5,80	29
100	1,04	0,49	11,59	58

Технологічна карта № 11.25

СОУС ЛИМОННИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, ЗП, Г)	1000	1000	20	20	50	50	100	100
	або бешамель беззлютенювця ТК № 11.11 (МП, Л, ЗП)	1000	1000	20	20	50	50	100	100
	або бешамель беззлютенювця (безлактозна) ТК № 11.12 (МП, ЗП)	1000	1000	20	20	50	50	100	100
2	Лимон (сік)	38	23	0,8	0,5	1,9	1,1	3,8	2,3
3	Лимон (цедра)	-	4	-	0,08	-	0,19	-	0,4
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

Г — глютен



МП — молочні продукти



Л — лактоза



ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

З підготовлених лимонів знімають цедру, вичавлюють сік. До бешамелі додають лимонну цедру, перемішують, доводять до кипіння, кип'ять 1–2 хв, знімають з вогню, додають лимонний сік, ретельно перемішують до однорідності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не довше ніж 1,5 год на марміті за температури +60–70 °С або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури +4–8 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Колір: кремовий, однорідний по усій поверхні.

Смак і запах: виражений аромат цитрусових.

Консистенція: однорідна, кремоподібна, густа.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,64	0,93	1,90	18
50	1,60	2,32	4,74	45
100	3,21	4,64	9,49	90

Технологічна карта № 11.26

СОУС ЗЕЛЕНИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП, Л)	690	690	14	14	35	35	69	69
2	Вода питна	280	280	6	6	14	14	28	28
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	45	45	1	1	2,3	2,3	4,5	4,5
4	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,05	0,05	0,13	0,13	0,25	0,25
5	Кріп сушений	2	2	0,04	0,04	0,1	0,1	0,2	0,2
6	Петрушка сушена	2	2	0,04	0,04	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід, г		1000		20		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:



Г — глютен



МП — молочні продукти



Л — лактоза



ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують білу безжирову пасеровку: при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв, охолоджують, з'єднують зі сметаною розведеною кип'яченою водою, ретельно перемішують розбиваючи грудочки, додають часник, сіль, зелень, ретельно перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 6 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні запечених других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитова структура.

Колір: білий з краплями зелені.

Смак і запах: однорідна, рідка.

Консистенція: з кислинкою.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,51	2,09	0,98	25
50	1,27	5,22	2,45	62
100	2,54	10,45	4,89	125



Технологічна карта № 11.27

МАСЛО ГХІ

Категорія: соуси та заправки

Походження: індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Масло вершкове (МП, Л*)	1355	1355	3	3	4	4	5	5	136	136
Вихід, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Масло вершкове розтоплюють у сотейнику і на слабкому вогні не допускаючи кипіння витоплюють впродовж 40–110 хв залежно від об'єму, щоб випарувалась волога, піднялась піна на поверхню і осіла на дно сотейника. Охолоджене до температури +70–80 °С масло топлене проціджують через дрібне сито вистелене у 3 рази складеною марлею. Проціджену рідину нагрівають до температури +90–100 °С, охолоджують до температури +60–70 °С і розливають у скляну тару для зберігання, міцно закривають кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 6 днів, закупореним у скляну тару під кришкою, у холодильній камері за температур три +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують у приготуванні і подачі страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: у охолодженому стані в'язка паста.

Колір: жовтий.

Смак і запах: з легким горіховим смаком і ароматом.

Консистенція: пастоподібна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,00	1,99	0,00	18
3	0,01	2,98	0,00	27
4	0,01	3,98	0,00	36
100	0,20	99,40	0,00	900

Технологічна карта № 11.28

СОУС ЙОГУРТОВИЙ З БАЗИЛКОМ

Категорія: соуси та заправки

Походження: грецька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Йогурт (МП, Л)	1020	1020	26	26	51	51	102	102
2	Петрушка сушена	2,0	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
	або кріп сушений	2,0	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
3	Базилік сушений мелений	1,4	1,4	0,03	0,03	0,07	0,07	0,14	0,14
4	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві: Л — лактоза  МП — молочні продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До йогурту додають прянощі, сіль, ретельно перемішують до однорідності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 6 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус у приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** однорідна рідка суміш.**Колір:** білий з краплями зелені.**Смак і запах:** в міру солоний, з кислинкою.**Консистенція:** рідка, однорідна.**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	2,55	0,64	0,89	19
50	5,10	1,28	1,79	39
100	10,20	2,55	3,57	78



Технологічна карта № 11.29

СОУС СМЕТАННИЙ
(БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана безлактозна (МП)	960	960	24	24	48	48	96	96
2	Цукор	50	50	1,25	1,25	2,5	2,5	5	5
3	Цукор ванільний	3	3	0,075	0,075	0,15	0,15	0,3	0,3
	або ванілін	0,15	0,15	0,0037	0,0037	0,0075	0,0075	0,015	0,015
4	Куркума	2	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Сметану змішують та інтенсивно збивають з цукром, ванільним цукром та куркумою до повного розчинення кристаликів цукру. Готовий соус подають до лінових вареників, сирників, запіканок з сиру кисломолочного.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до лінових вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників, запіканок з сиру кисломолочного. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна густа маса без кристаликів нерозчиненого цукру.

Колір: жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: густа, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,70	3,61	2,08	44
50	1,40	7,21	4,15	87
100	2,80	14,42	8,29	173

Технологічна карта № 11.30

СОУС ТОМАТНИЙ

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Помідори свіжі	105	100	3	3	5	5	11	10
2	Цибуля ріпчаста	190	160	5	4	10	8	19	16
3	Томатна паста	20	20	0,5	0,5	1	1	2	2
4	Вода питна	800	800	20	20	40	40	80	80
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	80	80	2	2	4	4	8	8
6	Базилік сушений мелений	1	1	0,03	0,03	0,05	0,05	0,1	0,1
7	Кріп сушений	0,7	0,7	0,02	0,02	0,04	0,04	0,07	0,07
8	Сіль	3	3	0,08	0,08	0,15	0,15	0,3	0,3
9	Олія	20	20	0,5	0,5	1	1	2	2
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Готують білу безжирову пасеровку: при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв, охолоджують.

Очищену цибулю, нарізану кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв, додають підготовлені помідори, нарізані часточками довільного розміру, пасерують разом до розм'якшення помідорів. Додають томатну пасту, воду, базилік, зелень, сіль, борошняну пасеровку, ретельно перемішують масу, розбиваючи грудочки, доводять до кипіння, готують протягом 3–4 хв. Суміш блендерують і повторно доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не довше ніж 1,5 год на марміті за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують соус до лінових вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників, запіканок з сиром кисломолочного. Температура подачі — $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка пастоподібна маса.

Колір: насичений червоний.

Смак і запах: в міру солона, з кислинкою.

Консистенція: напіврідкий, пластичний.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,08	0,50	0,51	7
50	0,17	1,01	1,01	13
100	0,33	2,02	2,03	27

ДЕСЕРТНІ СТРАВИ

Діти люблять солодощі, а тому ця категорія за значенням саме для дітей є, певно, найважливішою. Десертні страви повинні бути корисними, але при цьому смачними, щоб виправдати очікування цільової аудиторії. На щастя, зробити це не так уже й складно. До класичного манника, наприклад, можна додати корисну й таку яскраву моркву, а в сирну запіканку — солодкий банан.

Такі мікси класичних смачних десертів і корисних овочів та фруктів об'єднують те, що діти люблять, і те, чого потребує їхній організм.



Технологічна карта № 12.1

ФРУКТИ

Категорія: десертні страви

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Апельсини свіжі	1490	1000	74,5	50	111,8	75	149	100
	<i>або мандарини свіжі</i>	1350	1000	67,5	50	101,3	75	135	100
	<i>або банан свіжий</i>	1670	1000	83,5	50	125,3	75	167	100
	<i>або виноград свіжий</i>	1040	1000	52	50	78	75	104	100
	<i>або яблуко свіже</i>	1140	1000	57	50	85,5	75	114	100
	<i>або груша свіжа</i>	1110	1000	55,5	50	83,3	75	111	100
	<i>або полуниця свіжа</i>	1180	1000	59	50	88,5	75	118	100
	<i>або черешні свіжі</i>	1050	1000	52,5	50	78,8	75	105	100
	<i>або вишні свіжі</i>	1050	1000	52,5	50	78,8	75	105	100
	<i>або сливи свіжі</i>	1110	1000	55,5	50	83,3	75	111	100
	<i>або абрикоси свіжі</i>	1160	1000	58	50	87	75	116	100
	<i>або персик свіжий</i>	1110	1000	55,5	50	83,3	75	111	100
	<i>або диня свіжа</i>	1560	1000	78	50	117	75	156	100
	<i>або кавун свіжий</i>	1920	1000	96	50	144	75	192	100
	Вихід готової страви, г		1000		50		75		100

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди і плоди перед подачею перебирають, видаляють плодоніжки, сміттєві домішки, ретельно промивають холодною проточною водою за температури $+15-17\text{ }^{\circ}\text{C}$. Цитрусові миють, перед подачею очищають від шкірки та нарізають на часточки відповідно до маси порції. Кавуни та дині миють, розрізають вздовж на декілька частин (у дині видаляють насіння) і нарізають скибками. Яблука і груші миють, видаляють плодоніжки, насіннєве гніздо, порціонують. Виноград та банани миють, порціонують.

Подають фрукти, ягоди та плоди натуральними, без цукру та підсолоджувачів. Очищені та нарізані фрукти, ягоди, цитрусові, бахчеві зберіганню не підлягають, після механічної кулінарної обробки одразу реалізуються, оскільки банани мають властивість чорніти, решта фруктів, цитрусових і ягід мають надмірне соковиділення, а тривале зберігання призводить до погіршення їх смакових властивостей та зовнішнього вигляду.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Очищені та нарізані фрукти, ягоди, цитрусові, бахчеві зберігання не підлягають, після механічної кулінарної обробки одразу реалізуються.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Фрукти, ягоди та плоди подають порційно свіжими без цукру і підсолоджувачів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма притаманна плодам, ягодам, цитрусовим та бахчевим культурам; форма нарізки плодів — часточки, скибочки.

Колір: характерний для використаних ягід, фруктів та плодів.

Смак і запах: притаманний для використаних свіжих ягід, фруктів та плодів.

Консистенція: соковита, щільна, не в'яла.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Апельсини свіжі**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,45	0,10	4,75	20
75	0,67	0,15	7,12	30
100	0,90	0,20	9,50	40

Мандарини свіжі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,40	0,15	4,35	20
75	0,60	0,22	6,52	30
100	0,80	0,30	8,70	40

Банан свіжий

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,75	0,05	10,90	45
75	1,12	0,07	16,35	67
100	1,50	0,10	21,80	89

Виноград свіжий

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,30	0,10	7,80	33
75	0,45	0,15	11,70	49
100	0,60	0,20	15,60	65

Яблуко свіже

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,20	0,20	5,20	23
75	0,30	0,30	7,80	34
100	0,40	0,40	10,40	45

Груша свіжа

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,20	0,15	5,05	21
75	0,30	0,22	7,57	32
100	0,40	0,30	10,10	42

Полуниця свіжа

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,40	0,20	3,15	17
75	0,60	0,30	4,72	26
100	0,80	0,40	6,30	34

Черешні свіжі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,45	0,20	7,19	35
75	0,68	0,30	10,78	52
100	0,91	0,41	14,38	69

Вишні свіжі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,40	0,25	5,15	26
75	0,60	0,37	7,72	39
100	0,80	0,50	10,30	52

Сливи свіжі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,40	0	5,05	22
75	0,60	0	7,57	32
100	0,80	0	10,10	43

Абрикоси свіжі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,45	0,05	4,90	21
75	0,67	0,07	7,35	31
100	0,90	0,10	9,80	41

Персик свіжий

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,45	0,05	5,20	22
75	0,67	0,07	7,80	32
100	0,90	0,10	10,40	43

Дня свіжа

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,25	0,07	4,50	21
75	0,37	0,10	6,75	31
100	0,50	0,14	9,00	41

Кавун свіжий

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,32	0,08	3,00	15
75	0,48	0,12	4,50	22
100	0,65	0,17	6,00	29

Технологічна карта № 12.2**СЛИВА ЗАПЕЧЕНА
З КАКАО**

Категорія: десертні страви

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сливи свіжі	1360	1225	68	61	88	80	109	98
2	Какао-порошок	32	30	1,6	1,5	2,1	2	2,6	2,4
3	Цукор	30	30	1,5	1,5	2	2	2,4	2,4
4	Кориця мелена	1	1	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
5	Олія	10	10	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		50		65		80	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені сливи свіжі без кісточки розділяють на половинки, які викладають на змащене олією деко м'якоттю доверху, посипають сумішшю какао, цукру і кориці, запікають за температури +180 °С впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 1 год за температури +50–55 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порційно з соусом чи сметаною. Температура подачі — +50–55 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** плоди частково деформовані.**Колір:** фіолетово-коричневий.**Смак і запах:** кисло-солодкий, виражений коричний аромат.**Консистенція:** м'які, соковиті.

12. Десертні страви

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,85	0,76	8,18	42
65	1,11	0,99	10,64	55
80	1,36	1,22	13,09	68

Технологічна карта № 12.3



ЯБЛУКА ЗАПЕЧЕНІ З СУХАРЯМИ

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука свіжі	1352	1190	68	60	88	77	115	101
2	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	20	20	1	1	1,3	1,3	1,7	1,7
3	Кориці мелена	2	2	0,1	0,1	0,13	0,13	0,17	0,17
4	Олія	20	20	1	1	1,3	1,3	1,7	1,7
Вихід готової страви, г		1000		50		65		85	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яблука розрізають навпіл, видаляють сім'яну коробочку, викладають на змащене олією деко м'якоттю доверху, посипають сумішшю сухарів і кориці, запікають за температури +180 °С впродовж 35–50 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар+Пара» впродовж 30–35 хв залежно від використаного сорту яблук і їх розміру.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 1 год за температури +50–55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно з соусом чи сметаною. Температура подачі — +50–55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: плоди частково деформовані, зморщені.

Колір: м'якоть білого кольору, скоринка — бурштинового кольору.

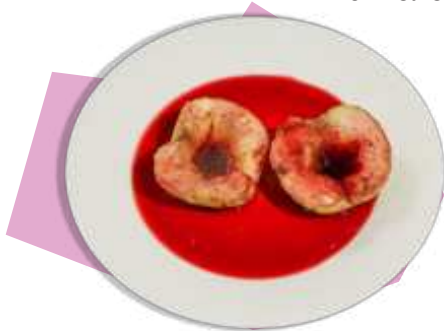
Смак і запах: кисло-солодкий, виражений коричний аромат.

Консистенція: м'які, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,31	1,27	7,07	39
65	0,40	1,65	9,19	51
85	0,53	2,15	12,02	67

Технологічна карта № 12.4



ЯБЛУКО З КАРКАДЕ

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука свіжі	1102	970	55,1	48,5	82,7	72,8	110,2	97
2	Чай каркаде	10	200*	0,5	10	0,75	15	1	20
3	Цукор	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
4	Кориця мелена	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування концентрату каркаде сухі квіти гібіскусу заливають окропом в емальованому посуді (10 г квітів на 400 мл води) і залишають для настоювання на 7–10 хв. До настою додають 1/2 порції цукру і уварюють при помірному кипінні протягом 15–20 хв, доки відвар не зменшиться в об'ємі в 2 рази. Готовий концентрат охолоджують до температури $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$, проціджують через сито. Концентрат має бути насиченого червоно-гранатового кольору, кисло-солодкий на смак.

Яблука миють, видаляють плодоніжки, видаляють насіннєве гніздо, розрізають на 2–4 частини в залежності від розмірів плодів, викладають на змочене водою деко в один ряд, посипають 1/2 порції цукру і запікають в духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 15–20 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Компот» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 12–15 хв. Яблука мають бути з рум'яною скоринкою на поверхні, соковитими, але тримати форму. Готові запечені яблука поливають концентратом каркаде та посипають корицею, відпускають.

12. Десертні страви

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готові яблука поливають концентратом каркаде і посипають корицею, відпускають. Температура подачі — +55° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: часточки яблук зберігають форму нарізки після теплової обробки, не розварені.

Колір: яблук — білий, концентрату — насичено-червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом запечених яблук і кориці.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,21	0,20	7,65	32
75	0,31	0,30	11,46	48
100	0,41	0,40	15,29	64

Технологічна карта № 12.5



ЯБЛУКО ЗАПЕЧЕНЕ З СИРОМ

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука свіжі	875	770	87,5	77	105	92,4	131,3	115,5
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	408	400	40,8	40	48,9	48	61,2	60
3	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/10 шт.	4	1/8 шт.	4,8	1/7 шт.	6
4	Цукор	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
5	Цукор ванільний	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
	або ванілін	0,05	0,05	0,005	0,005	0,006	0,006	0,008	0,008
6	Крохмаль картопляний	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	
7	Соус сметанний ТК № 11.13 (МП, Л)	-	200	-	20	-	20	-	20
Вихід зі сметанним соусом, г		1000/200		100/20		120/20		150/20	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яблука миють, видаляють плодоніжки, розрізають плоди навпіл і ножем обережно видаляють серцевину (насіннєве гніздо) таким чином, щоб утворилося заглиблення і не пошкодилися стінки фруктів. Сир кисломолочний протирають через сито, додають підготовлені яйця, цукор, ванільний цукор (або ванілін), крохмаль і збивають блендером до однорідної маси. Підготовлені яблука фарширують сирною начинкою, викладають на змочене водою деко з високими бортами та запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності (тривалість запікання залежить від сорту та розмірів яблук). Готові яблука з сиром мають бути м'якими, соковитими, але тримати форму після теплової обробки. Готову страву відпускають зі сметанним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Яблука запечені з сиром відпускають зі сметанним соусом. Температура подачі — +55° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: яблука зберігають форму після теплової обробки, не розварені.

Колір: на розрізі — від білого до кремового.

Смак і запах: кисло-солодкий, характерний для запечених яблук з сиром, з ароматом ванілі.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Яблуко запечене з сиром**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,49	4,36	12,72	120
120	5,38	5,23	15,26	144
150	6,73	6,54	19,08	180

Яблуко запечене з сиром зі сметанним соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	8,06	7,25	14,38	154
120/20	5,94	8,11	16,92	179
150/20	7,29	9,42	20,74	215

Технологічна карта № 12.6



БЛАНМАНЖЕ

Категорія: десертні страви

Походження: французька кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	947	900*	94,7	90	113,6	108	142	135
2	Крохмаль кукурудзяний	100	100	10	10	12	12	15	15
3	Цукор	46	46	2,8	2,8	3,7	3,7	4,6	4,6
4	Цукор ванільний	4	4	0,4	0,4	0,48	0,48	0,6	0,6
	або ванілін	0,2	0,2	0,02	0,02	0,024	0,024	0,03	0,03
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	
5	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	200	-	20	-	20	-	20
Вихід з ягідним кулі, г		1000/200		100/20		120/20		150/20	

* — маса кип'яченого молока

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Молоко разом з цукром та ванільним цукром (або ваніліном) доводять до кипіння, вливають попередньо розведений у невеликій кількості молока крохмаль і при безперервному помішуванні при слабкому кипінні проварюють молочну суміш протягом 8–10 хв до загусання. Готове бланманже розливають у скляні порційні форми або склянки, охолоджують та залишають на 4–6 год у холодильнику для застигання. Готову страву подають, поливаючи ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готову страву подають порційно в склянках або формочках, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +8–10° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: драгледоподібна маса, охолоджена в порційній ємності, полита ягідним кулі.

Колір: кремовий, ягідного кулі — червоний.

Смак і запах: солодкий, приємний, властивий молочному желе, з ароматом ванілі.

Консистенція: однорідна, без грудочок непровареного крохмалю, не тягуча.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Бланманже

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,64	2,31	18,16	92
120	3,17	2,77	21,79	122
150	3,96	3,46	27,24	153

Бланманже з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	2,79	2,41	21,22	106
120/20	3,33	2,87	24,85	136
150/20	4,12	3,56	30,29	167

Технологічна карта № 12.7



БЛАНМАНЖЕ (БЕЗЛАКТОЗНЕ)

Категорія: десертні страви

Походження: французька кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко безлактозне (МП)	947	900*	94,7	90	113,6	108	142	135
	<i>або молоко рослинне</i>	947	900*	94,7	90	113,6	108	142	135
2	Крохмаль кукурудзяний	100	100	10	10	12	12	15	15
3	Цукор	46	46	2,8	2,8	3,7	3,7	4,6	4,6
4	Цукор ванільний	4	4	0,4	0,4	0,48	0,48	0,6	0,6
	<i>або ванілін</i>	0,2	0,2	0,02	0,02	0,024	0,024	0,03	0,03
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	
5	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	200	-	20	-	20	-	20
Вихід з ягідним кулі, г		1000/200		100/20		120/20		150/20	

* — маса кип'яченого молока

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Молоко разом з цукром та ванільним цукром (або ваніліном) доводять до кипіння, вливають попередньо розведений у невеликій кількості молока крохмаль і при безперервному помішуванні при слабкому кипінні проварюють молочну суміш протягом 8–10 хв до загусання. Готове бланманже розливають у скляні порційні форми або склянки, охолоджують та залишають на 4–6 год у холодильнику для застигання. Готову страву подають, поливаючи ягідним кулі.

12. Десертні страви

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Готову страву подають порційно в склянках або формочках, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +8–10° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: драглеподібна маса, охолоджена в порційній ємності, полита ягідним кулі.

Колір: кремовий, ягідного кулі — червоний.

Смак і запах: солодкий, приємний, властивий молочному желе, з ароматом ванілі.

Консистенція: однорідна, без грудочок непровареного крохмалю, не тягуча.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Бланманже

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводат, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,64	2,31	18,16	92
120	3,17	2,77	21,79	122
150	3,96	3,46	27,24	153

Бланманже з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводат, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	2,79	2,41	21,22	106
120/20	3,33	2,87	24,85	136
150/20	4,12	3,56	30,29	167

Технологічна карта № 12.8



ПАНДЕКАЛАТРАВА

Категорія: десертні страви

Походження: іспанська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хліб пшеничний цілнозерновий (ЗП, Г)	720	600	36	30	59,8	50
2	Яйця (Я)	5 шт.	200	¼ шт.	10	⅓ шт.	16,6
3	Молоко (МП, Л)	700	700	35	35	58,1	58,1
4	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8
5	Цукор	46	46	2,3	2,3	3,8	3,8
6	Цукор ванільний	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3
	або ванілін	0,2	0,2	0,01	0,01	0,015	0,015
7	Кориця мелена	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		50		83	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти
 Я — яйце.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Молоко нагрівають до температури +25–30 °С, додають попередньо оброблені яйця, сіль, цукор, ванільний цукор (або ванілін), корицю та ретельно перемішують віничком до однорідної консистенції. Хліб зачищають від скоринки з усіх боків (скоринки в подальшому використовують для приготування сухарів панірувальних). Підготовлений м'якуш нарізають тонкими скибками однакової форми (квадратної, прямокутної або форми батона), викладають щільно один до одного в один ряд на деко з високими бортами або у форму для запікання, змащену олією, заливають молочно-ячною сумішшю та запікають за температури +180 °С протягом 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180°С у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв до золотистої скоринки на поверхні. Хліб при запіканні має поглинути всю вологу, а на поверхні скибок має утворитися рум'яна скоринка. Готові грінки мають бути хрумкими, з ароматом молока, ванілі та кориці. Страву порціонують та відпускаяють.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пандекалатраву подають порційно до киселів, узварів, компотів. Температура подачі — +10 - 15°С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на поверхні нарізаних порцій рум'яна скоринка.

Колір: кремовий.

Смак і запах: в міру солодкий, з приємним ароматом молока, кориці та ванілі.

Консистенція: хрумка, розсипчаста.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,36	4,14	14,17	119
83	7,23	6,87	3,52	196

Технологічна карта № 12.9



ПАНДЕКАЛАТРАВА (БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: десертні страви

Походження: іспанська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Хліб пшеничний цільнозерновий (ЗП, Г)	720	600	36	30	59,8	50
2	Яйця (Я)	5 шт.	200	¼ шт.	10	⅔ шт.	16,6
3	Молоко безлактозне (МП)	700	700	35	35	58,1	58,1
	або молоко рослинне	700	700	35	35	58,1	58,1
4	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8
5	Цукор	46	46	2,3	2,3	3,8	3,8
6	Цукор ванільний	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3
	або ванілі	0,2	0,2	0,01	0,01	0,015	0,015
7	Кориця мелена	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		50		83	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза МП — молочні продукти Г — глютен ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Молоко нагрівають до температури +25–30 °С, додають попередньо оброблені яйця, сіль, цукор, ванільний цукор (або ванілін), корицю та ретельно перемішують віничком до однорідної консистенції. Хліб зачищають від скоринки з усіх боків (скоринки в подальшому використовують для приготування сухарів панірувальних). Підготовлений м'якуш нарізають тонкими скибками однакової форми (квадратної, прямокутної або форми батона), викладають щільно один до одного в один ряд на деко з високими бортами або у форму для запікання, змащену олією, заливають молочно-яєчною сумішшю та запікають за температури +180 °С протягом 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв до золотистої скоринки на поверхні. Хліб при запіканні має поглинути всю вологу, а на поверхні скибок має утворитися рум'яна скоринка. Готові грінки мають бути хрумкими, з ароматом молока, ванілі та кориці. Страву порціонують та відпускають

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пандекалатраву подають порційно до киселів, узварів, компотів. Температура подачі — +10 - 15°C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на поверхні нарізаних порцій рум'яна скоринка.

Колір: кремовий.

Смак і запах: в міру солодкий, з приємним ароматом молока, кориці та ванілі.

Консистенція: хрумка, розсипчаста.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,36	4,14	14,17	119
83	7,23	6,87	3,52	196

Технологічна карта № 12.10**МАННИЙ ПУДИНГ**

Категорія: десертні страви

Походження: англійська кухня








№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кефір (МП, Л)	700	700	70	70	84	84	105	105
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/3 шт.	8	1/4 шт.	9,6	2/7 шт.	12
3	Крупа манна (ЗП, Г)	200	200	20	20	24	24	30	30
4	Борошно пшеничне цільнозернове (ЗП, Г)	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8
5	Банан свіжий	167	100	16,7	10	20	12	25	15
6	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
7	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
8	Цукор	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8
9	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75
	або ванілін	0,25	0,25	0,025	0,025	0,03	0,03	0,038	0,038
10	Сода харчова	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75
11	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	
13	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	250	-	25	-	25	-	25
Вихід з ягідним кулі, г		1000/250		100/25		120/25		150/25	

12. Десертні страви

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Банани м'якують, очищують від шкірки і подрібнюють блендером, м'ясорубкою або виделкою до однорідної пюреподібної маси. Підготовлені оброблені яйця розділяють на білки і жовтки в дві окремі ємності. До жовтків додають цукор та ванільний цукор (або ванілін), розтирають до повного розчинення кристаликів. Білки охолоджують до температури $+6-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ та збивають до збільшення їх в об'ємі в три рази в густу пишну масу, що тримається на віничку. Масло вершкове розтоплюють.

У глибоку ємність наливають кефір, додають до нього манну крупу і залишають на 30 хв для набухання. Манна крупа має поглинути всю вологу з кефіру, зерна мають збільшитися в об'ємі. До манної основи додають подрібнене бананове пюре, жовтки, розтерті з цукром, борошно, сіль, соду, розтоплене масло вершкове та ретельно вимішують масу до однорідної консистенції. В готову масу обережно вводять збиті яєчні білки, вимішуючи всі інгредієнти зверху вниз, щоб білки не осіли. Масу виливають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 2,5–3 см, поверхню вирівнюють та запікають за температури $+220-250\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 30–40 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–35 хв до готовності. Готовий пудинг нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Манний пудинг подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин.

Колір: кремовий.

Смак і запах: характерний для манного пудингу з бананом, з ароматом ванілі.

Консистенція: пориста, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Манний пудинг

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглевод, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,15	5,46	27,81	193
120	7,38	6,55	33,37	232
150	9,23	8,19	41,72	290

Манний пудинг з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглевод, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	6,35	5,59	31,63	211
120/25	7,58	6,67	37,19	250
150/25	9,43	8,31	45,54	308

Технологічна карта № 12.11



МАННИЙ ПУДИНГ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ, БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: десертні страви

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кефір безлактозний (МП)	700	700	70	70	84	84	105	105
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/3 шт.	8	1/4 шт.	9,6	2/7 шт.	12
3	Крупа манна безглютенова (ЗП)	200	200	20	20	24	24	30	30
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	45,5	45	4,6	4,5	5,5	5,4	6,9	6,8
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	45,5	45	4,6	4,5	5,5	5,4	6,9	6,8
5	Банан свіжий	167	100	16,7	10	20	12	25	15
6	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
7	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
8	Цукор	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8
9	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75
	<i>або ванілін</i>	0,25	0,25	0,025	0,025	0,03	0,03	0,038	0,038
10	Сода харчова	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75
11	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
	<i>або борошно кукурудзяне (ЗП)</i>	25,3	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	25,3	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	
13	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	250	-	25	-	25	-	25
Вихід з ягідним кулі, г		1000/250		100/25		120/25		150/25	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Банани миють, очищують від шкірки і подрібнюють блендером, м'ясорубкою або виделкою до однорідної пюреподібної маси. Підготовлені оброблені яйця розділяють на білки і жовтки в

12. Десертні страви

дві окремі ємності. До жовтків додають цукор та ванільний цукор (або ванілін), розтирають до повного розчинення кристаликів. Білки охолоджують до температури +6–8 °С та збивають до збільшення їх в об'ємі в три рази в густу пишну масу, що тримається на віничку.

У глибоку ємність наливають кефір, додають до нього манну крупу і залишають на 30 хв для набухання. Манна крупа має поглинути всю вологу з кефіру, зерна мають збільшитися в об'ємі. До манної основи додають подрібнене бананове пюре, жовтки, розтерті з цукром, просіяне борошно, сіль, соду, масло гхі та ретельно вимішують масу до однорідної консистенції. В готову масу обережно вводять збиті яєчні білки, вимішуючи всі інгредієнти зверху вниз, щоб білки не осіли. Масу виливають на деко, змащене олією та посипане сухарями (або борошном) шаром завтовшки 2,5–3 см, поверхню вирівнюють та запікають за температури +220–250 °С протягом 30–40 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи при +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–35 хв до готовності. Готовий пудинг нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +55 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Манний пудинг подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин.

Колір: кремовий.

Смак і запах: характерний для манного пудингу з бананом, з ароматом ванілі.

Консистенція: пориста, соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Манний пудинг (безглютенний, безлактозний)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,63	5,85	30,78	204
120	6,75	7,02	36,93	245
150	8,45	8,77	46,17	306

Манний пудинг (безглютенний, безлактозний) з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	5,83	5,97	34,60	222
120/25	6,95	7,14	40,75	263
150/25	8,65	8,89	49,99	324

Технологічна карта № 12.12



ЗАПКАНКА МОРКВЯНО-ЯБЛУЧНА

Категорія: десертні страви

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа манна (ЗП, Г)	130	130	13	13	15,6	15,6	19,5	19,5	23,4	23,4	26	26
	Маса готової каші	-	585	-	59	-	70	-	88	-	105	-	117
2	Морква свіжа до 01.01	252	200*	25,2	20	30,2	24	37,8	30	45,4	36	50,4	40
	або морква свіжа з 01.01	268	200*	26,8	20	32,2	24	40,2	30	48,2	36	53,6	40
3	Яблука свіжі	286	200	28,6	20	34,3	24	42,9	30	51,5	36	57,2	40
4	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
5	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/5 шт.	8	1/5 шт.	9,6	1/2 шт.	12	1/5 шт.	14,4	1/5 шт.	16
6	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
7	Цукор	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1	9	9
8	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9	1	1
	або ванілін	0,25	0,25	0,025	0,025	0,03	0,03	0,038	0,038	0,045	0,045	0,05	0,05
9	Куркума	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,23	0,23	0,27	0,27	0,3	0,3
10	Кориця мелена	1,5	1,5	0,15	0,15	0,18	0,18	0,23	0,23	0,27	0,27	0,3	0,3
11	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200	
13	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
	або соус сметаний ТК № 11.13 (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною або сметаним соусом, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15		200/15	

*— маса відвареної і очищеної моркви
Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві:

Г — глютен Я — яйця МП — молочні продукти Л — лактоза ЗП — злакові продукти

12. Десертні страви

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість моркви, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури +10–15 °С, очищають від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове морквяне пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. Яблука миють, видаляють плодоніжки, очищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо і нарізають дрібним кубиком, посипають корицею.

Підготовлені оброблені яйця (3/4 від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном), сіллю та куркумою до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (1/4 порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції.

При безперервному помішуванні в киплячу воду всипають тонкою цівкою манну крупу і варять протягом 15–20 хв до готовності. Готову в'язку кашу охолоджують до температури +60–70 °С, додають яйця з цукром, морквяне пюре та подрібнені яблука з корицею, ретельно перемішують до однорідної маси.

Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 25–30 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметаним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +55 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Запіканку подають порційно, поливши сметаною. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: бурштиновий.

Смак і запах: приємний, характерний для манної запіканки, з ароматом яблук та кориці.

Консистенція: соковита, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Запіканка морквяно-яблучна

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, квал
100	3,07	2,65	19,56	113
120	3,68	3,18	23,47	136
150	4,60	3,97	29,34	170
180	5,52	4,77	35,20	203
200	6,14	5,30	39,12	226

Запіканка морквяно-яблучна зі сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	3,50	4,90	20,02	137
120/15	4,11	5,43	23,92	160
150/15	5,03	6,22	29,79	194
180/15	5,95	7,02	35,65	227
200/15	6,57	7,55	39,57	250

Запіканка морквяно-яблучна зі сметанковим соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	3,49	4,82	20,80	139
120/15	4,10	5,34	24,71	162
150/15	5,02	6,13	30,58	196
180/15	5,94	6,93	36,44	229
200/15	6,56	7,46	40,36	252

Технологічна карта № 12.13



ЗАПІКАНКА ПШОНЯНА З ГАРБУЗОМ

Категорія: десертні страви

Походження: українська кухня








№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г											
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа пшоняна (ЗП)	300	300	30	30	36	36	45	45	54	54	60	60	75	75
2	Гарбуз свіжий	286	200	28,6	20	34,3	24	42,9	30	51,5	36	57,2	40	71,5	50
3	Родзинки	51	50	5,1	5	6,1	6	7,7	7,5	9,2	9	10,2	10	12,8	12,5
4	Сметана (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6	4	4	5	5
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/6 шт.	4	1/8 шт.	4,8	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7,2	1/5 шт.	8	1/4 шт.	10
6	Цукор	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8	10	10
7	Цукор ванільний	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,5	2,5
	або ванлін	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,075	0,075	0,09	0,09	0,1	0,1	0,13	0,13
8	Кориця мелена	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09	0,1	0,1	0,13	0,13
9	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,5	2,5

12. Десертні страви

10	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5	6,3	6,3
11	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6	0,75	0,75
12	Вода питна	540	540	54	54	64,8	64,8	81	81	97,2	97,2	108	108	135	135
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200		250	
13	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	200	-	20	-	20	-	20	-	20	-	20	-	20
Вихід з ягідним кулі, г		1000/200		100/20		120/20		150/20		180/20		200/20		250/20	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця (3/4 від загальної маси закладки) перетирають з ванільним цукром (або ваніліном) до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (1/4 порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, потім заливають гарячою водою за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 7–10 хв. М'які родзинки просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Крупу пшонаю перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (температура — $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$), потім гарячою водою (температура — $+55-60\text{ }^{\circ}\text{C}$). Гарбуз миють, очищають від шкірки та насінневої м'якоті, нарізають дрібним кубиком, закладають в киплячу воду, додають сіль, цукор і доводять до кипіння. В киплячу рідину засипають підготовлену крупу і варять кашу при слабкому кипінні до готовності. Готову в'язку кашу з гарбузом охолоджують до температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$, додають яйця з ванільним цукром, корицю, родзинки та ретельно перемішують. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» впродовж 25–30 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають з ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Запіканку подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: приємний, характерний для пшонаю запіканки з ароматом ванілі.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Запіканка морквяно-яблучна зі сметанним соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,58	2,80	31,52	169
120	5,49	3,36	37,82	203
150	6,87	4,20	47,28	254
180	8,24	5,04	56,73	304
200	9,16	5,60	63,04	338
250	11,45	7,00	78,80	423

Запіканка пшонайна з гарбузом та ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	4,74	2,90	34,58	183
120/20	5,65	3,46	40,87	217
150/20	7,03	4,30	50,33	268
180/20	8,40	5,14	59,78	318
200/20	9,32	5,70	66,09	352
250/20	11,61	7,10	81,85	437

Технологічна карта № 12.14



КЛАФУТІ

Категорія: десертні страви

Походження: французькі кухні








№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	220	220	13	13	18	18	22	22
2	Яйця (Я)	6 шт.	240	1/3 шт.	14	1/2 шт.	19	3/5 шт.	24
3	Цукор	50	50	3	3	4	4	5	5
4	Цукор ванільний	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Молоко (МП, Л)	440	440	26	26	35	35	44	44
6	Ягоди свіжоморожені без кісточки	160	160	10	10	13	13	16	16
	або ягоди свіжі без кісточки	160	160	10	10	13	13	16	16
7	Бодян	0,2	0,2	0,013	0,013	0,018	0,018	0,022	0,022
	Маса напівфабрикату		1115		67		89		112
8	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	

12. Десертні страви

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Г — глютен  Я — яйця  МП — молочні продукти  Л — лактоза  ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яйця збивають з цукром і ванільним цукром, додають молоко. Просіяне борошно додають поетапно, ретельно помішують тісто, розбиваючи грудочки. Тісто має набути консистенції густої сметани, його залишають при кімнатній температурі на 10–15 хв для стабілізації консистенції. У форму вистелену пергаментом і змащену олією заливають тісто, поверх викладають ягоди рівномірно розподіляючи їх по усій поверхні, додають зірочку бодяну, запікають у розігрітій до +180 °С духовій шафі впродовж 35–40 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Пиріг» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв. Перед подачею видаляють зірочку бодяну з пирога, який нарізають на порційні шматочки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Нарізають порційними шматочками, подають з соусом або сметаною. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматочок з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів; скоринка щільно прилягає до м'якушки, ягоди рівномірно розподілено по усій масі.

Колір: кремовий колір м'якуша, ягід — червоно-фіолетовий; скоринка — золотава.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом прянощів.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,23	3,21	13,86	104
80	5,65	4,27	18,48	138
100	7,06	5,34	23,11	173

Технологічна карта № 12.15



ГРУША З ЧАЄМ ТА КОРИЦЕЮ

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Груші свіжі	1034	920	67	60	93	83	114	101
	Маса відвареної груші	-	815	-	53	-	73	-	90
2	Чаю чорного заварка суха	4,5	4,5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
3	Вода питна	650	650	42	42	59	59	72	72
4	Цукор	50	50	3	3	5	5	6	6
5	Кориця ціла (палички)	10	10	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,1
6	Кардамон насіння	0,9	0,9	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
7	Апельсин (сік)	260	130	17	8	23	12	29	14
8	Апельсин (цедра)	-	25	-	1,6	-	2,3	-	2,8
	<i>або цедра апельсинова суха</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>0,7</i>	<i>0,7</i>	<i>0,9</i>	<i>0,9</i>	<i>1,1</i>	<i>1,1</i>
	Маса упареного сиропу	-	185	-	12	-	17	-	20
Вихід готової страви, г		1000		65		90		110	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Апельсини миють, знімають цедру, після витискають сік. Чайну заварку, палички кориці, насіння кардамону закладають у паперові саше або мішечок з марлі складеної у кілька разів. До киплячої води додають саше з сухими компонентами, цукор, сік і цедру, доводять до кипіння.

Підготовлені груші очищують від шкірочки, видаляють сім'яну коробочку, нарізають часточками завтовшки 2,5–3 см, закладають у чайний відвар, варять протягом 7–15 хв при слабкому кипінні залежно від обраного сорту груші. Після видалення з відвару часточок груші, останній уварюють до стану сиропу впродовж 1,2–1,5 год, проціджують сироп, повторно доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 1 год за температури $+50\text{--}55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порційно з чайним сиропом. Температура подачі — $+50\text{--}55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: плоди зберігають форму, політі сиропом.

Колір: груша ззовні — світло-коричневого кольору, на зрізі — кремова; сироп — бурштиновий.

Смак і запах: кисло-солодкий, виражений пряний аромат.

Консистенція: груші — м'які, соковиті; сироп — в'язкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
65	0,32	0,20	10,08	41
90	0,44	0,27	13,96	56
110	0,53	0,33	17,06	69

**Технологічна карта № 12.16****ЖЕЛЕ
З АПЕЛЬСИНОМ**

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Апельсини свіжі	413	310	21	16	31	23	41	31
2	Апельсин (цедра)	-	10	-	0,5	-	0,8	-	1,0
3	Вода питна	690	690	35	35	52	52	69	69
4	Цукор	50	50	3	3	4	4	5	5
5	Желатин харчовий швидкорозчинний	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2,0	2,0
6	Вода питна для набування желатину	60	60	3,0	3,0	4,5	4,5	6,0	6,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Желатиновий порошок заливають кип'яченою водою за кімнатної температури, відставляють для набування впродовж 15–20 хв.

1-й спосіб. Розпускають желатин, прогріваючи його на водяній бані, не доводячи до кипіння.

2-й спосіб. Набухлий желатин додають у фруктовий сироп, охолоджений до $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ (якщо інший спосіб не зазначено виробником).

Підготовлені апельсини розбирають на філе і зачищають цедру. Філе апельсина, що нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, та зачищену цедру апельсинову закладають у киплячу цукрову воду, проварюють протягом 4–5 хв при слабкому кипінні. Фрукти відділяють проціджуванням, розкладають у формочки. Зціджену рідину охолоджують до температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$,

додають підготовлений желатин, розмішують до його повного розчинення, охолоджують до температур $+30-40^{\circ}\text{C}$, розливають у формочки. Желе охолоджують порціонованим у холодильній шафі за температури $+2-6^{\circ}\text{C}$ протягом 1–1,5 год до повного застигання маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають охолодженим не довше ніж 6 год за температури $+2-6^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порційно у формочці, в якій охолоджувалась маса. Температура подачі — $+2-6^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора, міцна маса, фрукти зберігають форму нарізки.

Колір: апельсин — помаранчевого кольору, желе — світлого помаранчевого відтінку.

Смак і запах: в міру солодкий, насичений цитрусовий аромат.

Консистенція: апельсин — м'які шматочки, желе — драгледоподібна однорідна консистенція, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,01	0,04	4,47	21
75	1,52	0,05	6,71	31
100	2,02	0,07	8,95	41

Технологічна карта № 12.17

ЖЕЛЕ З БАНАНОМ

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Банани свіжі	500	300	25	15	38	23	50	30
2	Вода питна	-	700	-	35	-	53	-	70
3	Цукор	45	45	2	2	3	3	5	5
4	Цукор ванільний	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Кислота лимонна	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
6	Желатин харчовий швидкорозчинний	25	25	1,3	1,3	1,9	1,9	2,5	2,5
7	Вода питна для набування желатину	75	75	3,8	3,8	5,6	5,6	7,5	7,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Желатиновий порошок заливають кип'яченою водою за кімнатної температури, відсталяють для набухання впродовж 15–20 хв.

1-й спосіб: розпускають желатин, прогріваючи його на водяній бані, не доводячи до кипіння.

2-й спосіб: набухлий желатин додають у фруктовий сироп, охолоджений до температури +60°C, якщо інший спосіб не зазначено виробником.

Варять цукровий сироп з додаванням ванільного цукру і лимонної кислоти. Очищені банани нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, закладають у киплячу цукрову воду, проварюють протягом 2–3 хв при слабкому кипінні. Рідину з фруктами охолоджують до температури +60°C, додають підготовлений желатин, розмішують до його повного розчинення, охолоджують до температури +30–40°C, розливають у формочки. Желе охолоджують порціонованим у холодильній шафі за температури +2–6°C протягом 1–1,5 год до повного застигання маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають охолодженим не довше ніж 6 год за температури +2–6°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно у формочці, в якій охолоджувалась маса. Температура подачі — +2–6°C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора, міцна маса; фрукти частково втратили форму нарізки.

Колір: банани — кремового кольору; желе має прозорий кремовий відтінок.

Смак і запах: в міру солодкий, насичений бананово-ванільний аромат.

Консистенція: банан — м'які шматочки; желе — драглеподібна однорідна консистенція, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,32	0,02	5,80	27
75	1,97	0,03	8,69	40
100	2,63	0,04	11,59	53



Технологічна карта № 12.18

ЖЕЛЕ З ЯБЛУКОМ

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука свіжі	352	310	18	16	26	23	35	31
2	Вода питна	700	700	35	35	53	53	70	70
3	Цукор	45	45	2,3	2,3	3,4	3,4	4,5	4,5
4	Цукор ванільний	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Желатин харчовий швидкорозчинний	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2

6	Вода питна для набухання желатину	70	70	3,5	3,5	5,3	5,3	7	7
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Желатиновий порошок заливають кип'яченою водою за кімнатної температури, відставляють для набухання впродовж 15–20 хв.

1-й спосіб. Розпускають желатин, прогріваючи його на водяній бані, не доводячи до кипіння.

2-й спосіб. Набухлий желатин додають у фруктовий сироп, охолоджений до $+60^{\circ}\text{C}$ (якщо інший спосіб не зазначено виробником).

Підготовлені яблука без сім'яної коробочки нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, закладають у киплячу воду, додають цукор і ванільний цукор, проварюють протягом 5–7 хв при слабкому кипінні. Фрукти відділяють проціджуванням, розкладають у формочки. Зціджену рідину охолоджують до температури $+60^{\circ}\text{C}$, додають підготовлений желатин, розмішують до його повного розчинення, охолоджують до температури $+30\text{--}40^{\circ}\text{C}$, розливають у формочки. Желе охолоджують порціонованим у холодильній шафі за температури $+2\text{--}6^{\circ}\text{C}$ протягом 1–1,5 год до повного застигання маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають охолодженим не довше ніж 6 год за температури $+2\text{--}6^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно у формочці, в якій охолоджувалась маса. Температура подачі — $+2\text{--}6^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора, міцна маса, фрукти зберігають форму нарізки.

Колір: яблука — кольору притаманного використаному сорту, желе — блідого жовтого відтінку.

Смак і запах: в міру солодкий, легкий ванільний аромат.

Консистенція: яблука — м'які, желе — драглеподібна однорідна консистенція, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,93	0,07	4,11	19
75	1,40	0,10	6,17	29
100	1,87	0,13	8,23	39





Технологічна карта № 12.19

ЖЕЛЕ З ГРУШЕЮ

Категорія: десертні страви
Походження: світова кухня

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Груші свіжі	349	310	17	15	26	23	35	31
2	Вода питна	700	700	35	35	53	53	70	70
3	Цукор	45	45	2,3	2,3	3,4	3,4	4,5	4,5
4	Цукор ванільний	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Желатин харчовий швидкорозчинний	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
6	Вода питна для набухання желатину	70	70	3,5	3,5	5,3	5,3	7	7
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Желатиновий порошок заливають кип'яченою водою за кімнатної температури, відсталяють для набухання впродовж 15–20 хв.

1-й спосіб. Розпускають желатин, прогріваючи його на водяній бані, не доводячи до кипіння.

2-й спосіб. Набухлий желатин додають у фруктовий сироп, охолоджений до +60°C (якщо інший спосіб не зазначено виробником).

Підготовлені груші без сім'яної коробочки нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, закладають у киплячу воду, додають цукор і ванільний цукор, проварюють протягом 5–7 хв при слабкому кипінні. Фрукти відділяють проціджуванням, розкладають у формочки. Зціджену рідину охолоджують до температури +60 °С, додають підготовлений желатин, розмішують до його повного розчинення, охолоджують до температури +30–40°C, розливають у формочки. Желе охолоджують порціонованим у холодильній шафі за температури +2–6°C протягом 1–1,5 год до повного застигання маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають охолодженим не довше ніж 6 год за температури +2–6 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порційно у формочці, в якій охолоджувалась маса. Температура подачі — +2–6 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора, міцна маса, фрукти зберігають форму нарізки.

Колір: груші — кремового кольору, желе — блілого жовтого відтінку.

Смак і запах: в міру солодкий, легкий ванільний аромат.

Консистенція: груша — м'яка, желе — драглеподібна однорідна консистенція, без грудочок.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,93	0,05	4,07	19
75	1,40	0,08	6,10	28
100	1,87	0,10	8,13	38

Технологічна карта № 12.20

САЛАТ ФРУКТОВИЙ З ГОРІХАМИ

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука свіжі	515	360	25,8	18	38,6	27	51,5	36
2	Банани свіжі	450	270	22,5	13,5	33,8	20,3	45	27
3	Апельсини свіжі	344	230	17,2	11,5	25,8	17,3	34,4	23
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	160	150	8	7,5	12	11,3	16	15
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



ГХ — горіхи.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Ядра горіхів волоських викладають на попередньо розігріту суху пательню, розподіливши їх рівним шаром і при слабкому нагріві, постійно помішуючи, обсмажують до насичено коричневого кольору протягом 5–7 хв. Якщо горіхів для салату необхідна велика кількість, їх підсушують в попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 7–8 хв до появи глибокого золотисто-коричневого кольору. Горіхи після обсмажування стають маслянистими, солодкими та втрачають гіркоту, набувають глибокого аромату з приємним хрустом при розламуванні.

Готові обсмажені ядра охолоджують за кімнатної температури, звільняють від плівок, подрібнюють. Усі фрукти ретельно миють, очищають від шкірки, з яблук видаляють насіннєве гніздо. Підготовлені очищені фрукти нарізають однорідною формою нарізки, змішують і при відпусканні салат посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 1 год. Температура зберігання — $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненими ядрами горіхів волоських. Температура подачі — $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: фрукти нарізані однорідною формою нарізки, салат викладений на тарілці гіркою та посипаний подрібненими ядрами горіхів волоських.

Колір: властивий фруктам, що входять до складу салату.

Смак і запах: риємні, притаманні свіжим фруктам з ароматом смажених горіхів волоських.

Консистенція: фруктів — соковита, м'яка, ніжна; горіхів — хрумка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,56	4,86	7,29	79
75	2,34	7,29	10,94	118
100	3,12	9,72	14,58	157

Технологічна карта № 12.21

САЛАТ ФРУКТОВИЙ З ЙОГУРТОМ

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука свіжі	443	310	22,2	15,5	33,2	23,3	44,3	31
2	Банани свіжі	450	270	22,5	13,5	33,8	20,3	45	27
3	Апельсини свіжі	344	230	17,2	11,5	25,8	17,3	34,4	23
4	Йогурт (МП, Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Усі фрукти ретельно миють, очищають від шкірки, з яблук видаляють насіннєве гніздо. Підготовлені очищені фрукти нарізають однорідною формою нарізки, змішують і при відпусканні поливають йогуртом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 1 год. Температура зберігання — +4–8 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають йогуртом. Температура подачі — +8 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: фрукти нарізані однорідною формою нарізки, салат викладений на тарілці гіркою та политий йогуртом.

Колір: властивий фруктам, що входять до складу салату.

Смак і запах: приємні, притаманні свіжим фруктам з ароматом і присмаком йогурту.

Консистенція: соковита, м'яка, ніжна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,65	0,35	6,64	31
75	0,97	0,52	9,96	47
100	1,29	0,69	13,28	62

НАПОЇ

Водний баланс — вкрай важлива річ, а тому за ним потрібно стежити і в дитячому раціоні. Навіть незначне зневоднення на 1-3% може порушити певні функції мозку та погіршити фізичну витривалість. Але змусити дитину пити щось, окрім пакетованого соку та газованих солодких напоїв, — той іще виклик.

Щоб полегшити завдання та сприяти підтриманню водного балансу, й існує цей розділ збірника. Адже можна пити не лише воду: її частка є в усіх напоях. Тож наше завдання — запропонувати дітям щось не менш смачне, але значно корисніше за яскраві солодкі лимонади з супермаркетів. Тож у меню є і традиційні напої, доведені до ідеального смаку, і оригінальні опції, котрі дітям буде цікаво спробувати.



Технологічна карта № 13.1



КАКАО З МОЛОКОМ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	950	950	95	95	142,5	142,5	171	171	190	190
2	Какао-порошок	16,5	16,5	1,7	1,7	2,5	2,5	2,9	2,9	3,3	3,3
3	Вода питва	100	100	10	10	15	15	18	18	20	20
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порцій: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**
 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До просіяного какао-порошку додають 1/2 порції окропу і розтирають до однорідної маси, додають решту окропу, перемішують. В гаряче молоко при безперервному помішуванні вводять розчинений в окропі какао-порошок і доводять до кипіння. Готовий напій охолоджують до температури $+55-65\text{ }^{\circ}\text{C}$, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+55-65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — $+55-65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій однорідного світло-коричневого кольору.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: приємний, притаманний какао з молоком.

Консистенція: рідка, однорідна, без плівки на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,09	2,67	5,06	56
150	4,63	4,00	7,59	84
180	5,56	4,80	9,10	101
200	6,18	5,34	10,12	112

Технологічна карта № 13.2



КАКАО З МОЛОКОМ (БЕЗЛАКТОЗНЕ)

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко безлактозне (МП)	950	950	95	95	142,5	142,5	171	171	190	190
	<i>або молоко рослинне</i>	950	950	95	95	142,5	142,5	171	171	190	190
2	Какао-порошок	16,5	16,5	1,7	1,7	2,5	2,5	2,9	2,9	3,3	3,3
3	Вода питна	100	100	10	10	15	15	18	18	20	20
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

До просіяного какао-порошку додають 1/2 порції окропу і розтирають до однорідної маси, додають решту окропу, перемішують. В гаряче молоко при безперервному помішуванні вводять розчинений в окропі какао-порошок і доводять до кипіння. Готовий напій охолоджують до температури $+55\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+55\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — $+55\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій однорідного світло-коричневого кольору.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: приємний, притаманний какао з молоком.

Консистенція: рідка, однорідна, без плівки на поверхні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,09	2,67	5,06	56
150	4,63	4,00	7,59	84
180	5,56	4,80	9,10	101
200	6,18	5,34	10,12	112



Технологічна карта № 13.3

ЧАЙ З ЛИПОЮ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Липа сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Вода питна	1050	1050	105	105	157,5	157,5	189	189	210	210
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В окріп засипають квіти липи сушеної, доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 15–20 хв, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій жовтого забарвлення.

Колір: жовтий.

Смак і запах: приємний, притаманний квітам липи.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,01	0,03
150	0,00	0,00	0,01	0,04
180	0,01	0,00	0,01	0,05
200	0,01	0,00	0,01	0,06

Технологічна карта № 13.4



ЧАЙ З МЕЛІСОЮ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Меліса сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Вода питва	1050	1050	105	105	157,5	157,5	189	189	210	210
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В окріп засипають мелісу сушену, доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 10–15 хв, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій жовтого забарвлення.

Колір: жовтий.

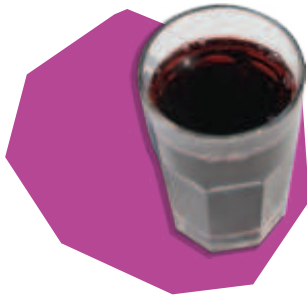
Смак і запах: приємний, притаманний мелісі.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,02	0,13
150	0,01	0,00	0,03	0,18
180	0,01	0,01	0,03	0,22
200	0,02	0,01	0,04	0,25

Технологічна карта № 13.5



ЧАЙ КАРКАДЕ

Категорія: напої

Походження: східна кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чай каркаде	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Вода питна	1050	1050	105	105	157,5	157,5	189	189	210	210
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В окріп засипають квіти гібіскуса (каркаде), доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 15–20 хв, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій насичено червоного забарвлення.

Колір: насичено-червоний.

Смак і запах: приємний, злегка кислуватий, притаманний каркаде.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,01	0,09
150	0,00	0,00	0,02	0,14
180	0,00	0,00	0,03	0,16
200	0,01	0,01	0,04	0,19

Технологічна карта № 13.6



ЧАЙ МАСАЛА

Категорія: напої

Походження: індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю чорного заварка суха	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Молоко (МП, Л)	632	600*	63,2	60	94,8	90	113,7	108	126,4	120
3	Цукор ванільний	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
	або ванілін	0,15	0,15	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
4	Кориця мелена	0,75	0,75	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
5	Гвоздика ціла	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,09	0,09	0,1	0,1
6	Вода питна	450	450	45	45	67,5	67,5	81	81	90	90
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В окріп засипають заварку чаю чорного, додають корицю, гвоздику та цукор ванільний (або ванілін), доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 20–25 хв, проціджують. До напою додають кип'ячене молоко і доводять масалу до кипіння повторно, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій світло-коричневого забарвлення.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: приємний, притаманний чаю з молоком та спеціями.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,74	1,52	3,17	33
150	2,61	2,28	4,75	50
180	3,13	2,73	5,70	59
200	3,48	3,04	6,34	66

Технологічна карта № 13.7

ЧАЙ МАСАЛА
(БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: напої

Походження: індійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю чорного заварка суха	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Молоко безлактозне (МП)	632	600*	63,2	60	94,8	90	113,7	108	126,4	120
	або молоко рослинне	632	600*	63,2	60	94,8	90	113,7	108	126,4	120
3	Цукор ванільний	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
	або ванілін	0,15	0,15	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
4	Кориця мелена	0,75	0,75	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
5	Гвоздика ціла	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,09	0,09	0,1	0,1
6	Вода питна	450	450	45	45	67,5	67,5	81	81	90	90
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В окріп засипають заварку чаю чорного, додають корицю, гвоздику та цукор ванільний (або ванілін), доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 20–25 хв, проціджують. До напою додають кип'ячене молоко і доводять масалу до кипіння повторно, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій світло-коричневого забарвлення.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: присмний, притаманний чаю з молоком та спеціями.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,74	1,52	3,17	33
150	2,61	2,28	4,75	50
180	3,13	2,73	5,70	59
200	3,48	3,04	6,34	66

Технологічна карта № 13.8**КОМПОТ З ЯГІД АБО ФРУКТІВ (СВІЖИХ АБО ЗАМОРОЖЕНИХ)**

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полунниця свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або малина свіжа</i>	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або вишні свіжі</i>	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або ягоди полуниці, малини, вишень або фрукти свіжоморожені без кісточок</i>	250	250	25	25	37,5	37,5	45	45	50	50
2	Родзинки	51	50	5,1	5	7,6	7,5	9,2	9	10,2	10
3	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють (з вишень видаляють кісточки)

і закладають в киплячу воду (свіжоморожені ягоди закладають, не розморожуючи), додають родзинки, доводять до кипіння, проварюють протягом 1 хв. Якщо використовують свіжоморожені ягоди або фрукти, компот проварюють протягом 2–3 хв після закипання. Готовий напій охолоджують, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 5–6 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені.

Колір: прозорий, властивий відвару з використаних ягід або фруктів.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий використаним ягодам або фруктам.

Консистенція: відвару — рідка; фруктів і ягід — м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Компот з полуниці

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,10	5,03	22
150	0,43	0,15	7,54	33
180	0,52	0,18	9,05	40
200	0,58	0,20	10,06	44

Компот з малини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,08	5,53	24
150	0,43	0,12	8,29	36
180	0,52	0,14	9,95	43
200	0,58	0,16	11,06	48

Компот з малини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,13	6,03	26
150	0,43	0,19	9,04	39
180	0,52	0,23	10,85	47
200	0,58	0,26	12,06	52

Технологічна карта № 13.9



КОМПОТ З ЯГІД АБО ФРУКТІВ З М'ЯТОЮ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або малина свіжа</i>	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або вишні свіжі</i>	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або ягоди полуниці, малини, вишень або фрукти свіжоморожені без кісточок</i>	250	250	25	25	37,5	37,5	45	45	50	50
2	Родзинки	51	50	5,1	5	7,6	7,5	9,2	9	10,2	10
3	М'ята сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,45	0,45	0,5	0,5
4	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють (з вишень видаляють кісточки) і закладають в киплячу воду (свіжоморожені ягоди закладають, не розморожуючи), додають родзинки та м'яту, доводять до кипіння, проварюють протягом 1 хв. Якщо використовують свіжоморожені ягоди або фрукти, компот проварюють протягом 2–3 хв після закипання. Готовий напій охолоджують, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 5–6 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви**Зовнішній вигляд:** прозорий напій, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені.**Колір:** прозорий, властивий відвару з використаних ягід або фруктів.**Смак і запах:** кисло-солодкий, властивий використаним ягодам або фруктам, з ароматом м'яти.**Консистенція:** відвару — рідка; фруктів і ягід — м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Компот з полуниці з м'ятою

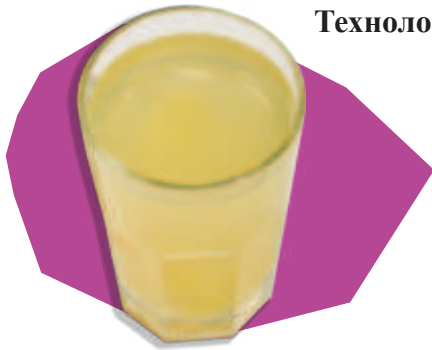
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,10	5,03	22
150	0,43	0,15	7,54	33
180	0,52	0,18	9,05	40
200	0,58	0,20	10,06	44

Компот з малини з м'ятою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,08	5,53	24
150	0,43	0,12	8,29	36
180	0,52	0,14	9,95	43
200	0,58	0,16	11,06	48

Компот з вишень з м'ятою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,13	6,03	26
150	0,43	0,19	9,04	39
180	0,52	0,23	10,85	47
200	0,58	0,26	12,06	52



Технологічна карта № 13.10

НАПІЙ З ЛИМОНІВ ТА АПЕЛЬСИНІВ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Лимон свіжий	164	100	16,4	10	24,6	15	29,5	18	32,8	20
2	Апельсин свіжий	149	100	14,9	10	22,4	15	26,8	18	29,8	20
3	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Лимони та апельсини миють, очищають від шкірки, нарізають скибочками та закладають у киплячу воду, доводять до кипіння і проварюють протягом 5–7 хв. За бажанням при приготуванні напою можна використовувати й цедру з фруктів, очищену від білої м'якоти. Якщо напій готують з цедрою, то її нарізають тонкою соломкою, закладають у киплячу воду, проварюють протягом 5–6 хв, тоді закладають підготовлені нарізані фрукти та варять напій ще 5–7 хв. Готовий напій залишають на 1 год для настоювання, проціджують, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +10–12 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +10–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий, з жовтим відтінком.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом цитрусових.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,18	0,12	1,38	7
150	0,27	0,18	2,07	11
180	0,32	0,22	2,48	13
200	0,36	0,24	2,76	14

Технологічна карта № 13.11



УЗВАР ІЗ СУМІШІ СУХОФРУКТІВ

Категорія: напої

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Суміш сухофруктів	75	75	7,5	7,5	11,3	11,3	13,5	13,5	15	15
2	Родзинки	51	50	5,1	5	7,6	7,5	9,2	9	10,2	10
3	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Родзинки та сухофрукти перебирають, промивають холодною проточною водою за температури +15–17 °С. Промиті сухофрукти та родзинки заливають гарячою водою і залишають в закритому посуді на 1–1,5 год для набухання. Варять їх в тій же воді протягом 20–30 хв, настоюють напій протягом 1–2 год. Готовий узвар проціджують, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 5–6 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій, сухофрукти рівномірно розварені.

Колір: прозорий, світло-коричневий.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий відвару з сухофруктів та родзинок.

Консистенція: відвару — рідка; сухофруктів — м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,32	0	7,67	31
150	0,48	0	11,51	47
180	0,58	0	13,81	56
200	0,64	0	15,34	62

Технологічна карта № 13.12



НАПІЙ З ШИПШИНИ

Категорія: напої

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Плоди шипшини сушені	75	75	7,5	7,5	11,3	11,3	13,5	13,5	15	15
2	Родзинки	51	50	5,1	5	7,6	7,5	9,2	9	10,2	10
3	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Родзинки та плоди шипшини перебирають, промивають холодною водою за температури +15–17 °С. Промиті плоди шипшини та родзинки заливають окропом і варять в закритому посуді при слабкому кипінні протягом 15–20 хв, після чого настоюють напій протягом 1–2 год. Готовий напій проціджують, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 5–6 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий, властивий відвару з шипшини та родзинок.

Колір: прозорий з червоним відтінком.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий відвару з шипшини та родзинок.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,35	0	5,71	21
150	0,53	0	8,57	32
180	0,63	0	10,28	38
200	0,70	0	11,42	42



Технологічна карта № 13.13

КИСІЛЬ ЯГІДНИЙ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або малина свіжа</i>	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або вишні свіжі</i>	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	<i>або ягоди полуниці, малини, вишень свіжоморожені без кісточок</i>	250	250	25	25	37,5	37,5	45	45	50	50
2	Крохмаль картопляний	45	45	4,5	4,5	6,8	6,8	8,1	8,1	9	9
3	Цукор	50	50	5	5	7,5	7,5	9	9	10	10
4	Вода питна	900	900	90	90	135	135	162	162	180	180
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, з вишень видаляють кісточки (заморожені ягоди розморожують), подрібнюють блендером до однорідної маси, заливають окропом, проварюють мезгу з соком при слабкому кипінні протягом 10–15 хв і проціджують. В отриманий відвар (його невелику кількість охолоджують і використовують для розведення крохмалю) додають цукор, доводять до кипіння і при безперервному помішуванні тонкою цівкою вводять розведений крохмаль, знову доводять до кипіння, охолоджують до температури +12–15°C, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 2–3 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Солодкий напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий з червоним відтінком, однорідний.

Колір: прозорий з червоним відтінком, властивий відвару з використаних ягід.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий використаним ягодам.

Консистенція: рідка, однорідна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Кисіль з полуницею**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,20	0,10	10,14	42
150	0,30	0,15	15,21	63
180	0,36	0,18	18,25	76
200	0,40	0,20	20,28	84

Кисіль з малиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,20	0,07	10,64	44
150	0,30	0,10	15,96	66
180	0,36	0,12	19,15	79
200	0,40	0,14	21,28	88

Кисіль з вишнями

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,20	0,12	11,14	47
150	0,30	0,18	16,71	71
180	0,36	0,21	20,05	85
200	0,40	0,24	22,28	94

Технологічна карта № 13.14

МОЛОКО ТА
КИСЛОМОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	1000	1000	100	100	150	150	180	180	200	200
	або кефір (МП, Л)	1037	1000	103,7	100	155,5	150	186,6	180	207,4	200
	або сметана (МП, Л)	1031	1000	103,1	100	154,6	150	185,6	180	206,2	200
	або йогурт (МП, Л)	1031	1000	103,1	100	154,6	150	185,6	180	206,2	200
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кефір, молоко, сметану або йогурт порціонують відповідно до маси порції та подають охолодженими за температури +10–14 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту порціонування — 1–2 год. Температура зберігання — +10–14 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Молоко та кисломолочні продукти подають охолодженими. Температура подачі — +10–14 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідний, білий.

Колір: білий.

Смак і запах: притаманний молоку або кисломолочним продуктам.

Консистенція: молока — рідка; кисломолочних продуктів — однорідна, в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Молоко

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,82	2,50	4,73	52
150	4,23	3,75	7,09	78
180	5,07	4,50	8,51	94
200	5,64	5,00	9,46	104

Кефір

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,00	2,50	3,50	59
125	3,75	3,12	4,37	74
150	4,50	3,75	5,25	89
180	5,40	4,50	6,30	106

Сметана

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,43	2,25	0,45	24
20	0,58	3,00	0,61	32
25	0,72	3,75	0,76	40
100	2,90	15,00	3,05	159

Йогурт

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,78	2,50	9,92	74
125	3,47	3,12	12,40	93
150	4,17	3,75	14,88	111
180	5,00	4,50	17,85	133

Технологічна карта № 13.15**МОЛОКО ТА
КИСЛОМОЛОЧНІ ПРОДУКТИ
(БЕЗЛАКТОЗНІ)**

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко безлактозне (МП)	1000	1000	100	100	150	150	180	180	200	200
	<i>або молоко рослинне</i>	1000	1000	100	100	150	150	180	180	200	200
	<i>або кефір безлактозний (МП)</i>	1037	1000	103,7	100	155,5	150	186,6	180	207,4	200
	<i>або сметана безлактозна (МП)</i>	1031	1000	103,1	100	154,6	150	185,6	180	206,2	200
	<i>або йогурт безлактозний (МП)</i>	1031	1000	103,1	100	154,6	150	185,6	180	206,2	200
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кефір, молоко, сметану або йогурт порціонують відповідно до маси порції та подають охолодженими до температури +10–14 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту порціонування — 1–2 год. Температура зберігання — +10–14 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Молоко та кисломолочні продукти подають охолодженими. Температура подачі — +10–14 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідний, білий.

Колір: білий.

Смак і запах: притаманний молоку або кисломолочним продуктам.

Консистенція: молока — рідка; кисломолочних продуктів — однорідна, в'язка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Молоко безлактозне

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,82	2,50	4,73	52
150	4,23	3,75	7,09	78
180	5,07	4,50	8,51	94
200	5,64	5,00	9,46	104

Молоко рослинне

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,20	0,80	10,00	52
150	1,80	1,20	15,00	78
180	2,16	1,44	18,00	94
200	2,40	1,60	20,00	104

Кефір безлактозний

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,00	2,50	4,00	51
125	3,75	3,12	5,00	64
150	4,50	3,75	6,00	77
180	5,40	4,50	7,20	92

Сметана безлактозна

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,45	0,45	2,25	24
20	0,60	0,60	3,00	32
25	0,75	0,75	3,75	40
100	3,00	3,00	15,00	159

Йогурт безлактозний

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,00	2,50	4,70	57
125	5,00	3,12	5,87	71
150	6,00	3,75	7,05	86
180	7,20	4,50	8,46	103



Технологічна карта № 13.16

ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ З
ЖАСМИНОМ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чай зеленого з квітами жасмину заварка суха	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Родзинки світлі	41	40	6	6	7	7	8	8
3	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накриваючи кришкою.

Чайну заварку суху засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури $+85\text{ }^{\circ}\text{C}$, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють заварку і одразу розливають чай.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають до 1 год після видалення заварки за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок.

Колір: жовтуватий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, з ароматом жасмину.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,18	0,02	4,16	16
180	0,22	0,02	4,99	19
200	0,24	0,03	5,55	22

Технологічна карта № 13.17

**ЧОРНИЙ ЧАЙ
З ЧЕБРЕЦЕМ**

Категорія: напої

Походження: турецька кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю чорного заварки суха	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Чебрець сушений мелений	1	1	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Родзинки світлі / темні	41	40	6	6	7	7	8	8
4	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Чайну заварку суху та чебрець засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури $+85^{\circ}\text{C}$, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють заварку з чебрецем і одразу розливають чай.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури $+65^{\circ}\text{C}$, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають до 1 год після видалення заварки за температури $+65\text{--}75^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — $+65^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок.

Колір: світлий бурштиновий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, з ароматом чебрецю.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,18	0,02	4,17	16
180	0,22	0,02	5,01	20
200	0,24	0,03	5,56	22



Технологічна карта № 13.18

НАПІЙ З КАРПАТСЬКИХ
ТРАВ

Категорія: напої

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Трав'яний збір «Карпатські трави»	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Лимон свіжий	40	40	6	6	7	7	8	8
3	Родзинки світлі / темні	41	40	6	6	7	7	8	8
4	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Трави засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури +85°C, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють трави, додають нарізаний кружальцями підготовлений лимон разом з цедрою за температури не вище ніж +65°C (задля збереження вітаміну С), настоюють ще 3–5 хв, розливають напій.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають до 1 год після видалення трав за температури — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, з ароматом цитрусових.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,16	0,01	4,40	18
180	0,19	0,01	5,29	21
200	0,22	0,01	5,87	24

Технологічна карта № 13.19



ЯГІДНИЙ УЗВАР

Категорія: напої

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука сушені	19	70	2,8	10,5	3,4	12,6	3,7	14
2	Смородина свіжа	87	85	13	13	16	15	17	17
	<i>або ягоди свіжоморожені (полуниця, малина, смородина або мікс)</i>	85	85	13	13	15	15	17	17
3	Родзинки	51	50	8	8	9	9	10	10
4	Вода питна	950	950	143	143	171	171	190	190
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накриваючи кришкою.

Яблука сушені перебирають, ошпарюють окропом, відкидають на сито, закладають у киплячий відвар, відварюють впродовж 20–25 хв, додають ягоди, доводять до кипіння, продовжують варити ще 3–4 хв, після настоюють відвар перед порціонуванням впродовж 15–20 хв, накривши кришкою. Подають як гарячим, так і охолодженим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 1 год за температури +60–65 °С або не довше ніж 6 год охолодженим до температури +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі гарячим — +60–65 °С або охолодженим — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина зі шматочками яблук та ягід.

Колір: світлий червоний.

Смак і запах: з легкою солодкістю, ароматом сушених яблук.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,49	0,04	12,88	51
180	0,59	0,05	15,45	61
200	0,66	0,05	17,17	68

Технологічна карта № 13.20



ТРАВ'ЯНИЙ НАПІЙ З РОМАШКОЮ

Категорія: напої

Походження: українська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Трав'яний збір «Ромашковий»	10	10	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
2	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Трави засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури $+95\text{ }^{\circ}\text{C}$, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють трави і одразу розливають напій.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: не солодка, з ароматом ромашки.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,00	0,00	0,030	0,15
180	0,00	0,00	0,036	0,18
200	0,00	0,00	0,040	0,20



Технологічна карта № 13.21

ЛИМОНАД ПОЛУНИЧНИЙ З М'ЯТОЮ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	184	180	28	27	33	32	37	36
	або полуниця свіжоморожена	180	180	27	27	32	32	36	36
2	М'ята свіжа	5,1	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
	або м'ята сушена	1	1	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Лимон (сік)	42	25	6,3	3,8	7,5	4,5	8,3	5,0
4	Лимон (цедра)	-	6	-	1	-	1,1	-	1,3
5	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
6	Вода питна	820	820	123	123	148	148	164	164
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені ягоди свіжі (перебрані, миті, з видаленою плідоніжкою) або свіжоморожені блендерують до однорідності.

З підготовлених лимонів знімають цедру, нарізають дрібними довільної форми шматочками, заливають гарячою водою за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$, доводять до кипіння, відварюють впродовж 5–7 хв, настоюють протягом 3–4 год, проціджують перед подальшим використанням.

У гарячий настій за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ додають лимонний сік, м'яту свіжу цілком гілочкою або сушену, попередньо закладену у паперові саше, пюре полуничне, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння впродовж 1–2 хв, видаляють м'яту, охолоджують лимонад, проціджують і одразу розливають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають процідженим не довше ніж 30 хв за температури $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ або непроцідженим не довше ніж 6 год за температури $+4-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі охолодженим — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: непрозора рідина з м'якоттю.

Колір: рожево-червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з м'ятним ароматом.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,44	0,11	8,10	35
180	0,53	0,13	9,71	41
200	0,58	0,15	10,79	46

Технологічна карта № 13.22**ВИНОГРАДНИЙ НАПІЙ З ПРЯНОЦАМИ**

Категорія: напої

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди винограду свіжі	208	200	31	30	38	36	42	40
2	Родзинки світлі / темні	41	40	6	6	7	7	8	8
3	Бодян	5	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1,0	1,0
4	Кардамон (насіння)	1,5	1,5	0,23	0,23	0,27	0,27	0,30	0,30
5	Вода питна	900	900	135	135	162	162	180	180
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Виноградні грона миють, знімають з гребня ягоди винограду, миють повторно ягоди, закладають у холодну воду, доводять до кипіння, додають прянощі, відварюють разом впродовж 5–7 хв, настоюють відвар протягом 10–15 хв, накривши кришкою, видаляють прянощі і одразу розливають напій.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами винограду.

Колір: від блідо-жовтого до насиченого фіолетово-червоного, що притаманний сорту винограду.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом прянощів.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,29	0,06	8,83	35
180	0,35	0,07	10,59	42
200	0,38	0,08	11,77	47

**Технологічна карта № 13.23****КОМПОТ ЯГІДНИЙ З КОРИЦЕЮ**

Категорія: напої

Походження: світова кухня 🌍

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Смородина свіжа	102	100	15	15	18	18	20	20
	<i>або малина свіжа</i>	118	100	18	15	21	18	24	20
	<i>або полуниця свіжа</i>	118	100	18	15	21	18	24	20
	<i>або ягоди свіжоморожені (полуниця, малина, смородина або мікс)</i>	100	100	15	15	18	18	20	20
2	Родзинки	51	50	8	8	9	9	10	10
3	Кориця ціла (палички)	5	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
4	Вода питна	960	960	144	144	173	173	192	192
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Підготовлені ягоди свіжі чи свіжоморожені закладають у киплячий відвар, додають коричну паличку, відварюють разом впродовж 5–7 хв, видаляють коричну паличку, охолоджують перед порціонуванням.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 6 год за температури +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +12–15°С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами.

Колір: світлий червоний.

Смак і запах: з легкою солодкістю, коричним ароматом.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Компот смородиновий з корицею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,29	0,05	7,92	32
180	0,34	0,05	9,50	38
200	0,38	0,06	10,56	42

Компот малиновий з корицею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,29	0,05	7,12	30
180	0,34	0,05	8,54	35
200	0,38	0,06	9,49	39

Компот полуничний з корицею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,25	0,06	6,11	25
180	0,30	0,07	7,33	30
200	0,34	0,07	8,14	33

Технологічна карта № 13.24



ОБЛІПИХОВИЙ ЧАЙ

Категорія: напої

Походження: українська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чайо зеленого заварка суха	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Обліпіха свіжоморожена	80	80	12	12	14	14	16	16
3	Родзинки світлі	41	40	6	6	7	7	8	8
4	Вода питна	960	960	144	144	173	173	192	192
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, додають ягоди обліпіхи, не розморожуючи їх, відварюють разом впродовж 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Чайну заварку суху засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури $+85^{\circ}\text{C}$, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють заварку і одразу розливають чай.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури $+65^{\circ}\text{C}$, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури $+65\text{--}75^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — $+65^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок і ягід обліпіхи.

Колір: яскравий жовтий.

Смак і запах: з легкою кислинкою, з ароматом обліпіхи.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,33	0,67	4,85	26
180	0,39	0,80	5,81	31
200	0,44	0,89	6,46	35

Технологічна карта № 13.25



УЗВАР З ЦВІТОМ БУЗИНИ

Категорія: напої

Походження: українська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Бузини цвіт сушений	5	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
2	Яблука свіжі	200	200	30	30	36	36	40	40
3	Родзинки світлі	51	50	8	8	9	9	10	10
4	Вода питна	880	880	132	132	158	158	176	176
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом і підготовлені яблука без насінневої коробочки зі шкіркою нарізані часточками завтовшки 1–1,5 см, закладають у киплячу воду, відварюють разом впродовж 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Цвіт бузини засипають у паперові саше, закладають в узвар за температури $+85\text{ }^{\circ}\text{C}$, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють цвіт і одразу розливають узвар.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина зі шматочками яблук і родзинками.

Колір: світлий жовтий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, ароматом яблук.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,26	0,12	8,30	33
180	0,31	0,14	9,96	40
200	0,34	0,16	11,07	44

Технологічна карта № 13.26



МАЛИНОВИЙ УЗВАР З ШИПШИНОЮ

Категорія: напої

Походження: українська кухня



№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Малина свіжа	106	90	16	14	19	16	21	18
	<i>або малина свіжзаморожена</i>	90	90	14	14	16	16	18	18
2	Плоди шипшини сушеної	20	20	3	3	3,6	3,6	4	4
3	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
4	Вода питна	940	940	141	141	169	169	188	188
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Плоди шипшини сушені перебирають, ошпарюють окропом, відкидають на сито, закладають у киплячий відвар, відварюють разом впродовж 20–25 хв, додають ягоди, доводять до кипіння, продовжують варити за тихого кипіння ще 2–3 хв. Подають як гарячим, так і охолодженим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 1 год за температури $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$ або не довше ніж 6 год охолодженим $+12\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі гарячим — $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим — $+12\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами.

Колір: бурштиново-червоний.

Смак і запах: з легкою солодкістю, ароматом малини і сухофруктів.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,40	0,08	9,41	39
180	0,48	0,10	11,29	47
200	0,53	0,11	12,55	52



Технологічна карта № 13.27

УЗВАР З ЧОРНОЮ СМОРОДИНОЮ І ЧОРНОСЛИВОМ

Категорія: напої

Походження: українська кухня



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Смородина чорна свіжа	97	95	14,6	14	17,5	17	19,4	19
	<i>або смородина чорна свіжоморожена</i>	95	95	14	14	17	17	19	19
2	Чорнослив без кісточки	20	30	3	4,5	3,6	5,4	4	6
3	Родзинки	61	60	9,2	9,0	11,0	10,8	12	12
4	Вода питна	960	960	144	144	173	173	192	192
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порцій: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Чорнослив перебирають, промивають, відкидають на сито, закладають у киплячий відвар, відварюють впродовж 10–20 хв, додають підготовлені ягоди смородини свіжі (перебрані, миті) або ягоди смородини свіжомороженої, не розморожуючи, доводять до кипіння, відварюють разом впродовж ще 3–4 хв. Подають як гарячим, так і охолодженим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 1 год за температури +60–65 °С або не довше ніж 6 год охолодженим за температури +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі гарячим — +60–65 °С або охолодженим — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами.

Колір: янтарно-червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом чорносливу.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,42	0,07	12,20	50
180	0,51	0,09	14,64	60
200	0,56	0,10	16,27	67

Технологічна карта № 13.28

ЛИМОНАД З ІМБИРЕМ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Імбиру корінь свіжий	53	30	7,9	4,5	9,5	5,4	11	6
2	Лимон (сік)	200	120	30	18	36	22	40	24
3	Лимон (цедра)	-	30	-	4,5	-	5,4	-	6
4	Родзинки	102	100	15	15	18	18	20	20
5	Вода питна	900	900	135	135	162	162	180	180
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

З підготовлених лимонів знімають цедру, нарізають дрібними довільної форми шматочками, додають у гарячий відвар за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$, доводять до кипіння, варять впродовж 5–7 хв, настоюють впродовж 3–4 год, проціджують перед подальшим використанням. Очищений корінь імбиру блендерують до однорідності. У гарячий настій за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ додають лимонний сік, імбир, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння впродовж 1–2 хв, охолоджують лимонад, проціджують і одразу розливають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають процідженим не довше ніж 30 хв за температури $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ або непроцідженим не довше ніж 6 год за температури $+4-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі охолодженим — $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: непрозора рідина.

Колір: блідо-жовтий, непрозорий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з цитрусовим ароматом.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,51	0,05	11,85	49
180	0,62	0,06	14,22	59
200	0,68	0,07	15,80	65

Технологічна карта № 13.29



ЧОРНИЙ ЧАЙ З КУРКУМОЮ

Категорія: напої

Походження: українська кухня



№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чайу чорного заварка суха	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Куркума	1	1	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Чайну заварку суху та куркуму засипають у паперові саше, заливають кип'яченою водою за температури +85–95 °С, заварюють впродовж 6–8 хв, видаляють заварку з куркумою і розливають чай.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється легкий осад з куркуми.

Колір: насичений бурштиновий.

Смак і запах: з легкою пікантністю, з ароматом куркуми.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,09	0,02	0,09	1
180	0,11	0,03	0,11	1
200	0,12	0,03	0,12	1



Технологічна карта № 13.30

ІМБИРНИЙ НАПІЙ

Категорія: напої

Походження: індійська кухня 🇮🇳

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Імбиру корінь свіжий	35	20	5,3	3	6,3	3,6	7	4
2	Родзинки світлі	51	50	7,5	7,5	9	9	10	10
3	Лимон свіжий	41	40	6	6	7	7	8	8
3	Вода питна	1050	1050	158	158	189	189	210	210
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ± 3%

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, закладають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Імбиру корінь очищають від шкірки, нарізають кубиком або тоненькими пластинками.

Імбир підготовлений, кружальця лимона разом з цедрою, закладають у відвар за температури +65 °С, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють імбир і одразу розливають напій.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок.

Колір: яскравий жовтий.

Смак і запах: з легкою пікантністю, з вираженим ароматом лимону.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,23	0,03	4,94	21
180	0,28	0,04	5,93	25
200	0,31	0,04	6,59	27

Технологічна карта № 13.31



КОМПОТ З ЖУРАВЛИНОЮ І М'ЯТОЮ

Категорія: напої

Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Журавлина свіжа	68	65	10	10	12	12	14	13
	або журавлина свіжоморожена	65	65	10	10	12	12	13	13
2	М'ята свіжа	3,1	3	0,46	0,45	0,55	0,54	0,61	0,6
	або м'ята сушена	0,5	0,5	0,08	0,08	0,09	0,09	0,1	0,1
3	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
4	Вода питна	970	970	146	146	175	175	194	194
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$ **Наявність харчових алергенів у страві:**
алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Підготовлені ягоди журавлини свіжі (перебрані, миті) або ягоди журавлини свіжомороженої, не розморожуючи, закладають у киплячий відвар, додають м'яту свіжу цілком гілочкою або сушену, попередньо закладену у паперові саше, варять впродовж 1–3 хв, видаляють м'яту. Подають як гарячим, так і охолодженим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 1 год за температури +60–65 °С або не довше ніж 6 год охолодженим за температури +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі гарячим — +60–65 °С або охолодженим — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами.

Колір: насичений червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з м'ятним ароматом.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,23	0,00	6,91	27
180	0,27	0,00	8,29	32
200	0,30	0,01	9,22	35



Технологічна карта № 13.32

ЛИМОНАД ВИШНЕВИЙ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Вишні свіжі	306	260	46	39	55	47	61	52
	<i>або вишня свіжоморожена без кісточки</i>	260	260	39	39	47	47	52	52
2	Розмарин свіжий	10	10	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
	<i>або розмарин сушений</i>	0,7	0,7	0,11	0,11	0,13	0,13	0,14	0,14
3	Лимон (сік)	33	20	5	3	6	3,6	6,7	4
4	Лимон (цедра)	-	5	-	0,8	-	0,9	-	1
5	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
6	Вода питна	760	760	114	114	137	137	152	152
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Плоди вишні свіжої перебрають, миють, видаляють плодоніжку і кісточку. Плоди вишні свіжомороженої без кісточки разом з соком після часткового розморожування або підготовлені плоди свіжі без кісточки блендерують до однорідності.

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

13. Напої

З підготовлених лимонів знімають цедру, нарізають дрібними довільної форми шматочками, заливають гарячим відваром за температури +60–70 °С, відварюють впродовж 5–7 хв, настоюють протягом 3–4 год, проціджують перед подальшим використанням.

У гарячий настій за температури +60–70 °С додають лимонний сік з підготовлених лимонів, розмарину гілочки свіжого або сушеного цілком, пюре вишні, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння впродовж 3–4 хв, видаляють розмарин, охолоджують лимонад, проціджують і одразу розливають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають процідженим не довше ніж 30 хв за температури +12–15 °С або непроцідженим не довше ніж 6 год за температури +4–15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі охолодженим — +12–15°С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: непрозора рідина з м'якоттю.

Колір: насичений червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом розмарину.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,50	0,00	10,56	45
180	0,60	0,00	12,67	54
200	0,67	0,00	14,08	60

Технологічна карта № 13.33



ЛИМОНАД СМОРОДИНОВИЙ

Категорія: напої

Походження: світова кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Смородина чорна свіжа	204	200	31	30	37	36	41	40
	або смородина чорна свіжоморожена	200	200	30	30	36	36	40	40
2	М'ята свіжа	5,1	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
	або м'ята сушена	1	1	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Лимон (сік)	43	26	6,5	3,9	7,8	4,7	8,7	5,2
4	Лимон (цедра)	-	7	-	1	-	1,2	-	1,3
5	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
6	Вода питна	880	880	132	132	158	158	176	176
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві:

алергени відсутні.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені ягоди свіжі (перебрані, миті) або ягоди смородини свіжомороженої, не розморожуючи, блендерують до однорідності.

Підготовлені родзинки перебрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

З підготовлених лимонів знімають цедру, нарізають дрібними довільної форми шматочками, заливають гарячим відваром за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$, відварюють впродовж 5–7 хв, настоюють протягом 3–4 год, проціджують перед подальшим використанням.

У гарячий настій за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ додають лимонний сік, м'яту свіжу цілком гілочкою або сушену, попередньо закладену у паперові саше, пюре смородини, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння впродовж 1–2 хв, видаляють м'яту, охолоджують лимонад, проціджують і одразу розливають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають процідженим не довше ніж 30 хв за температури $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ або непроцідженим не довше ніж 6 год за температури $+4-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі охолодженим — $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: непрозора рідина з м'якоттю.

Колір: насичений рожево-фіолетовий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з м'ятним ароматом.

Консистенція: рідка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,53	0,10	11,91	49
180	0,63	0,12	14,30	59
200	0,70	0,13	15,88	65



ЦІКАВИЙ ФАКТ

Лимони плавають, а лайми тонуть!

Не вірите? Наберіть миску води та перевірте це. Обов'язково покличете дітей – їм буде цікаво таке дізнатися. Як це пояснити? Ви ж бачили лід на поверхні річки або моря, він не тоне, хоча важкий. Тому що часточки кисню заморожуються і щільність зменшується.

Таким самим ефектом наділена шкірка лимона. Якщо ви його очистити та перекидаєте в ємність з водою, він піде на дно, як і лайм, навіть у шкірці, бо вона має іншу щільність.

БОРОШНЯНІ СТРАВИ

Зазвичай з усього величезного меню діти найбільше люблять саме випічку та борошняні страви. Їх зручно їсти, вони завжди смачні, а ще дають чимало енергії через високий вміст вуглеводів. І хоча класичні булки досить далекі від здорового збалансованого харчування, страви з цілнозернового борошна — ідеальний корисний компроміс. Адже складні вуглеводи повинні становити близько чверті здорової тарілки.

Також у цій категорії є безглютенові вироби для дітей із целиакією чи непереносністю глютену. Смачною та здоровою випічкою зможуть поласувати всі.



Технологічна карта № 14.1



ПЕЧИВО ЦИТРУСОВЕ

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	760	760	45,6	45,6	60,8	60,8	76	76
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/8 шт.	6,4	1/5 шт.	8
3	Молоко (МП, Л)	200	200	12	12	16	16	20	20
4	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
5	Олія	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
6	Цукор	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
7	Цукор ванільний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
	<i>або ванілін</i>	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
8	Розпушувач тіста (Г)	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
9	Лимон (цедра)	80	20*	4,8	1,2	6,4	1,6	8	2
	<i>або цедра лимона суха</i>	12	12	0,72	0,72	0,96	0,96	1,2	1,2
10	Борошно цільнозернове для формування виробів (ЗП, Г)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1190	-	71	-	95	-	119
	Вихід готових виробів, г		1000		60 (3 шт.)		80 (4 шт.)		100 (5 шт.)

* — цедра лимона свіжого (волога)

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Г — глютен  ЗП — злакові продукти
 Я — яйце.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для отримання цедри лимони ретельно миють, зачищають місце кріплення плодоніжки та натирають на тертці з дрібними отворами. Готову цедру використовують для покращення смакових та ароматичних властивостей борошняних виробів, а очищені від цедри лимони в подальшому використовують для приготування напоїв та лимонадів, джемів, соусів.

У глибокій ємності з'єднують рідкі компоненти страви: охолоджене до температури +8–10°C молоко, попередньо оброблені яйця, олію, додають до суміші цукор, ванільний цукор (або ванілін), цедру лимона, розм'якшене масло вершкове, усі інгредієнти ретельно перемішують до однорідної консистенції віничком. В окремій ємності змішують борошно з розпушувачем. У рідку масу додають сухі продукти (борошно з розпушувачем) і замішують густе тісто. Тісто має бути однорідним, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від

рук. Готове тісто розкачують пластом завтовшки 1 см, нарізають ромбиком на напівфабрикати масою 23–24 г, викладають їх на деко та випікають за температури +180 °С впродовж 20 хв або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 13–15 хв. Готове печиво має бути крихким, розсипчастим, добре пропеченим, з ароматом цедри лимона.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печиво порційно на пірижковій тарілці. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: печиво зберегло форму нарізки, добре пропечене.

Колір: ніжне, лимонно-кремове.

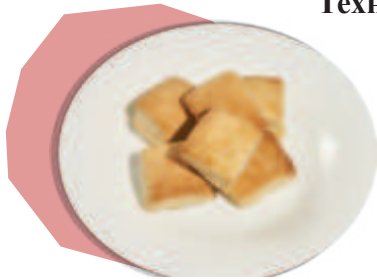
Смак і запах: в міру солодке з приємним ароматом цедри лимона та ванілі.

Консистенція: хрумке, розсипчасте.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	6,65	5,16	33,11	215
80	8,87	6,88	44,15	286
100	11,09	8,60	55,19	358

Технологічна карта № 14.2



ПЕЧИВО ЦИТРУСОВЕ (БЕЗГЛЮТЕНОВЕ, БЕЗЛАКТОЗНЕ)

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	768	760	46,1	45,6	61,4	60,8	76,8	76
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	768	760	46,1	45,6	61,4	60,8	76,8	76
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/6 шт.	6,4	1/5 шт.	8
3	Молоко безлактозне (МП)	200	200	12	12	16	16	20	20
	<i>або молоко рослинне</i>	200	200	12	12	16	16	20	20
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
5	Олія	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
6	Цукор	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
7	Цукор ванільний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
	<i>або ванілін</i>	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
8	Розпушувач тіста (Г)	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5

14. Боршняні страви та вироби

9	Лимон (цедра)	80	20*	4,8	1,2	6,4	1,6	8	2
	або цедра лимона суха	12	12	0,72	0,72	0,96	0,96	1,2	1,2
10	Борошно кукурудзяне або рисове для формування виробів (ЗП)	20,2	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1190	-	71	-	95	-	119

* — цедра лимона свіжого (волога)

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



МП — молочні продукти



Я — яйця



Г — глютен.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для отримання цедри лимони ретельно миють, зачищають місце кріплення плодоніжки та натирають на тертці з дрібними отворами. Готову цедру використовують для покращення смакових та ароматичних властивостей борошняних виробів, а очищені від цедри лимони в подальшому використовують для приготування напоїв та лимонадів, джемів, соусів.

У глибокій ємності з'єднують рідкі компоненти страви: охолоджене молоко (температура — +8–10 °С), попередньо оброблені яйця, олію, додають до суміші цукор, ванільний цукор (або ванілін), цедру лимона, масло гхі, усі інгредієнти ретельно перемішують до однорідної консистенції віничком. В окремій ємності змішують попередньо просіяне борошно з розпушувачем. У рідку масу додають сухі продукти (борошно з розпушувачем) і замішують густе тісто. Тісто має бути однорідним, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Готове тісто розкачують пластом завтовшки 1 см, нарізають ромбиком на напівфабрикати масою 23–24 г, викладають їх на деко та випікають за температури +180 °С протягом 20 хв. Готове печиво має бути крихким, розсипчастим, добре пропеченим, з ароматом цедри лимона.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печиво порційно на піріжковій тарілці. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: печиво зберегло форму нарізки, добре пропечене.

Колір: ніжне, лимонно-кремове.

Смак і запах: в міру солодке з приємним ароматом цедри лимона та ванілі.

Консистенція: хрумке, розсипчасте.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,40	5,15	37,27	215
80	5,87	6,87	49,68	286
100	7,34	8,59	62,11	358

Технологічна карта № 14.3



ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ






Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	460	460	27,6	27,6	36,8	36,8	46	46
2	Пластівці вівсяні (ЗП, Г)	370	370	22,2	22,2	29,6	29,6	37	37
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/6 шт.	6,4	1/5 шт.	8
4	Сметана (МП, Л)	180	180	10,8	10,8	14,4	14,4	18	18
5	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
6	Олія	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3
7	Цукор	50	50	3	3	4	4	5	5
8	Розпушувач тіста (Г)	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3
9	Кориця мелена	2,5	2,5	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25
10	Борошно цільнозернове для формування виробів (ЗП, Г)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1190	-	71	-	95	-	119
	Вихід готових виробів, г		1000		60 (3 шт.)		80 (4 шт.)		100 (5 шт.)

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У глибокій ємності з'єднують рідкі компоненти страви: сметану, охолоджену до температури +8–10 °С, попередньо оброблені яйця, олію, додають до суміші розм'якшене масло вершкове та цукор з корицею, усі інгредієнти ретельно перемішують до однорідної консистенції віничком. В окремій ємності змішують подрібнені пластівці, борошно, розпушувач. У рідку масу додають сухі продукти (борошно з розпушувачем) і замішують густе тісто. Тісто має бути однорідним, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Готове тісто розкачують джгутом, нарізають на напівфабрикати масою 23–24 г, формують їх кульками, викладають на деко та випікають за температури +180 °С впродовж 15–20 хв або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 13–15 хв. Готове печиво має бути щільним, злегка крихким, добре пропеченим, з ароматом кориці.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печиво порційно на пірижковій тарілці. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: печиво зберегло округлу форму, добре пропечене.

Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак і запах: в міру солодке з приємним ароматом кориці.

Консистенція: щільне, злегка хрумке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,85	6,41	32,75	222
80	9,13	8,55	43,67	296
100	11,41	10,69	54,59	370

Технологічна карта № 14.4

**ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ
(БЕЗГЛЮТЕНОВЕ,
БЕЗЛАКТОЗНЕ)**

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно вівсяне без глютену (ЗП)	838,5	830	50,3	49,8	67,1	66,4	83,9	83
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/8 шт.	6,4	1/5 шт.	8
3	Сметана безлактозна (МП)	190	190	11,4	11,4	15,2	15,2	19	19
4	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
5	Олія	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3
6	Цукор	50	50	3	3	4	4	5	5
7	Розпушувач тіста (Г)	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3
8	Кориця мелена	2,5	2,5	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25
9	Борошно вівсяне без глютену для формування виробів (ЗП)	20,2	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1190	-	71	-	95	-	119
	Вихід готових виробів, г	1000		60 (3 шт.)		80 (4 шт.)		100 (5 шт.)	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У глибокій ємності з'єднують рідкі компоненти страви: сметану (температура — +8–10 °С), попередньо оброблені яйця, олію, додають до суміші масло гхі та цукор з корицею, усі інгредієнти ретельно перемішують до однорідної консистенції віничком. В окремій ємності змішують попередньо просіяне борошно та розпушувач. У рідку масу додають сухі продукти (борошно з розпушувачем) і замішують густе тісто. Тісто має бути однорідним, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Готове тісто розкачують джгутом, нарізають на напівфабрикати масою 23–24 г, формують їх кульками, викладають на деко та випікають за температури +180 °С протягом 15–20 хв. Готове печиво має бути щільним, злегка крихким, добре пропеченим, з ароматом кориці.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печиво порційно на пірижковій тарілці. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: печиво зберегло округлу форму, добре пропечене.

Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак і запах: в міру солодке з приємним ароматом кориці.

Консистенція: щільне, злегка хрумке.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	1,34	7,27	32,25	245
80	1,78	9,69	43,00	327
100	2,23	12,12	53,75	409

Технологічна карта № 14.5



КІФЛИК

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	400	400	24	24	32	32	40	40
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	353,5	350	21,2	21	28,3	28	35,4	35
3	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/17 шт.	2,4	1/10 шт.	3,2	1/6 шт.	4
4	Сметана (МП, Л)	155	155	9,3	9,3	12,4	12,4	15,5	15,5
5	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
6	Олія	35	35	2,1	2,1	2,8	2,8	3,5	3,5
7	Цукор	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2

14. Боршняні страви та вироби

8	Дріжджі сухі	10	10	0,6	0,6	,8	0,8	1	1
9	Сіль	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
	Маса тіста	-	1000	-	60	-	80	-	100
10	Сливи свіжі	334	300	20	18	26,7	24	33,4	30
	<i>або сливи свіжоморожені без кісточки</i>	300	300	18	18	24	24	30	30
11	Цукор	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса начинки	-	200	-	12	-	16	-	20
12	Борошно цільнозернове для формування виробів (ЗП, Г)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
13	Жовток для змазування виробів (Я)	1 шт.	20	0,03	1,2	0,04	1,6	0,05	2
	Маса напівфабрикату	-	1220	-	73	-	97	-	122
14	Цукрова пудра для посипання готових виробів	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



Я — яйця



Г — глютен



ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для начинки: свіжі сливи миють, зачищають від плодоніжок, видаляють кісточки (заморожені сливи половинками розморожують), нарізають на дві частини і подрібнюють блендером разом з цукром до однорідної пореподібної маси. Готове сливове пюре уварюють при помірному кипінні 20–25 хв до густої консистенції. Готовий сливовий джем охолоджують до температури +10–15 °С. Маса має стати густою, желеподібною, щільною, схожою на мармелад.

Для тіста: у глибокій ємності змішують розм'якшене масло вершкове, олію, сметану, підготовлені оброблені яйця, сіль, цукор та дріжджі до однорідної консистенції. Борошно цільнозернове змішують з просіяним кукурудзяним і додають до нього попередньо змішані рідкі компоненти, замішують пружне тісто. Тісто загортають у харчову плівку і залишають на 1 год в холодильнику для стабілізації структури. Готове тісто має бути однорідним, м'яким, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Охолоджене тісто розділяють на частини масою по 500 г, кожен з яких розкачують в пласт діаметром 20 см. Сформований чотирикутник ділять на трикутники, на кожен з яких викладають попередньо приготовану начинку сливову та загортають трикутник, надаючи виробу форму рогалика. Сформовані рогалики викладають на деко, застелене пергаментом на відстані не менше ніж 2 см один від одного, змащують вироби жовтком та випікають кіфлики за температури +200 °С впродовж 15–20 хв або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 13–15 хв. Готові рогалики охолоджують до температури +10–15 °С та при подачі посипають цукровою пудрою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають кіфлики, посипаючи цукровою пудрою. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної однакової форми, з ніжною золотистою скоринкою, посипані цукровою пудрою.

Колір: тісто на розрізі — світло-кремове, начинка — багряна.

Смак і запах: характерний для здобного дріжджового тіста з ароматом сливового джему.

Консистенція: пухкий, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,49	5,66	35,66	221
80	7,32	7,55	47,55	294
100	9,15	9,44	59,44	368



Технологічна карта № 14.6

КІФЛИК (БЕЗГЛУТЕНОВИЙ, БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	404	400	24,2	24	32,3	32	40,4	40
2	Борошно рисове (ЗП)	353,5	350	21,2	21	28,3	28	35,4	35
3	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/17 шт.	2,4	1/10 шт.	3,2	1/9 шт.	4
4	Сметана безлактозна (МП)	155	155	9,3	9,3	12,4	12,4	15,5	15,5
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
6	Олія	35	35	2,1	2,1	2,8	2,8	3,5	3,5
7	Цукор	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
8	Дріжджі сухі	10	10	0,6	0,6	,8	0,8	1	1
9	Сіль	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
	Маса тіста	-	1000	-	60	-	80	-	100
10	Сливи свіжі	334	300	20	18	26,7	24	33,4	30
	<i>або сливи свіжоморожені без кісточки</i>	300	300	18	18	24	24	30	30
11	Цукор	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса начинки	-	200	-	12	-	16	-	20
12	Борошно кукурудзяне або рисове для формування виробів (ЗП)	20,2	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
13	Жовток для змазування виробів (Я)	1 шт.	20	1/30 шт.	1,2	1/25 шт.	1,6	1/20 шт.	2
	Маса напівфабрикату	-	1220	-	73	-	97	-	122
14	Цукрова пудра для посипання готових виробів	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
	Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для начинки: свіжі сливи миють, зачищають від плодоніжок, видаляють кісточки (заморожені сливи половинками розморожують), нарізають на дві частини і подрібнюють блендером разом з цукром до однорідної пюреподібної маси. Готове сливове пюре уварюють при помірному кипінні протягом 20–25 хв до густої консистенції. Готовий сливовий джем охолоджують до температури +10–15 °С. Маса має стати густою, желеподібною, щільною, схожою на мармелад.

Для тіста: у глибокій ємності змішують масло гхи, олію, сметану, підготовлені оброблені яйця, сіль, цукор та дріжджі до однорідної консистенції. Попередньо просіяне кукурудзяне та рисове борошно змішують і додають до нього попередньо змішані рідкі компоненти, замішують пружне тісто. Тісто загортають у харчову плівку і залишають на 1 год в холодильнику для стабілізації структури. Готове тісто має бути однорідним, м'яким, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Охоложене тісто розділяють на частини масою по 500 г, кожна з яких розкачують в пласт діаметром 20 см. Сформований чотирикутник ділять на трикутники, на кожен з яких викладають попередньо приготовану начинку сливову та загортають трикутник, надаючи виробу форму рогалика. Сформовані рогалики викладають на деко, застелене пергаментом на відстані не менше ніж 2 см один від одного, змащують вироби жовтком та випікають кіфлики за температури +200 °С протягом 15–20 хв. Готові рогалики охолоджують до температури +10–15 °С та при подачі посипають цукровою пудрою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають кіфлики, посипаючи цукровою пудрою. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної однакової форми, з ніжною золотистою скоринкою, посипані цукровою пудрою.

Колір: тісто на розрізі — світло-кремове, начинка — багряна.

Смак і запах: характерний для здобного дріжджового тіста з ароматом сливового джему.

Консистенція: пухкий, соковитий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,45	4,58	41,12	229
80	5,93	6,11	54,83	306
100	7,42	7,64	68,54	382

Технологічна карта № 14.7



ВЕРТУТА З ЯБЛУКОМ






Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	660	660	39,6	39,6	52,8	52,8	66	66
2	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/17 шт.	2,4	1/10 шт.	3,2	1/9 шт.	4
3	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
4	Олія	50	50	3	3	4	4	5	5
5	Цукор	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
6	Кориця мелена	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
7	Сіль	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
8	Вода питна	150	150	9	9	12	12	15	15
	Маса тіста	-	900	-	54	-	72	-	90
9	Яблука свіжі	550	385	33	23,1	44	30,8	55	38,5
10	Цукор	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
11	Кориця мелена	2,5	2,5	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25
12	Сік лимонний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
	<i>або кислота лимонна</i>	<i>1,1</i>	<i>1,1</i>	<i>0,07</i>	<i>0,07</i>	<i>0,09</i>	<i>0,09</i>	<i>0,11</i>	<i>0,11</i>
	Маса начинки	-	300	-	18	-	24	-	30
13	Борошно цільнозернове для формування виробів (ЗП, Г)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1200	-	72	-	96	-	120
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для начинки: яблука миють, видаляють плодоніжки, очищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо і нарізають дрібним кубиком. Подрібнені яблука прогрівають на пательні протягом 1–2 хв, поки з них виділиться сік, додають 3/4 порції цукру та корицю, перемішують і тушкують яблучну начинку при помірному нагріві протягом 15–20 хв до напівготовності яблук. Потім до начинки додають сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до маси соку), тушкують ще 2–3 хв. Готову яблучну начинку

14. Борошняні страви та вироби

охолоджують до температури +10–15 °С. Начинка має бути соковитою, шматочки яблук не розварені до стану пюре.

Для тіста: у глибокій ємності змішують з водою, температури +15–17 °С, підготовлені оброблені яйця, сіль, цукор, корицю до однорідної консистенції віничком. До борошна додають попередньо змішані рідкі компоненти, розм'якшене масло вершкове, олію і замішують пружне тісто. Тісто загортають у харчову плівку і залишають на 15–20 хв в холодильнику для стабілізації структури. Готове тісто має бути однорідним, м'яким, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Тісто розкачують пластом завтовшки 0,5 см, розкладають яблучну начинку та скручують рулетом, який нарізають на стовпчики висотою 2–2,5 см.

Сформовані вироби викладають на деко, застелене пергаментом, розрізом догори і зверху посипають цукром, випікають за температури +180 °С впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Булочки» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 17–20 хв. Готові рулетики охолоджують до температури +10–15 °С, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають вертуту на пірижковій тарілці. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, посипані цукром.

Колір: тісто на розрізі — світло-кремове, начинка — світло-коричнева.

Смак і запах: характерний для прісного здобного тіста з ароматом яблук та кориці.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,32	5,14	32,62	199
80	7,09	6,85	43,48	265
100	8,86	8,56	54,36	331

Технологічна карта № 14.8



ВЕРТУТА З ЯБЛУКОМ (БЕЗГЛЮТЕНОВА, БЕЗЛАКТОЗНА)

Категорія: борошняні страви та вироби




Походження: українська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	667	660	40,0	39,6	53,4	52,8	66,7	66
	або борошно рисове (ЗП)	667	660	40,0	39,6	53,4	52,8	66,7	66
2	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/17 шт.	2,4	1/10 шт.	3,2	1/9 шт.	4
3	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2

4	Олія	50	50	3	3	4	4	5	5
5	Цукор	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
6	Кориця мелена	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
7	Сіль	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
8	Вода питна	150	150	9	9	12	12	15	15
	Маса тіста	-	900	-	54	-	72	-	90
9	Яблука свіжі	550	385	33	23,1	44	30,8	55	38,5
10	Цукор	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
11	Кориця мелена	2,5	2,5	0,15	0,15	0,2	0,2	0,25	0,25
12	Сік лимонний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
	<i>або кислота лимонна</i>	<i>1,1</i>	<i>1,1</i>	<i>0,07</i>	<i>0,07</i>	<i>0,09</i>	<i>0,09</i>	<i>0,11</i>	<i>0,11</i>
	Маса начинки	-	300	-	18	-	24	-	30
13	Борошно кукурудзяне або рисове для формування виробів (ЗП)	20,2	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1200	-	72	-	96	-	120
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для начинки: яблука миють, видаляють плодоніжки, очищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо і нарізають дрібним кубиком. Подрібнені яблука прогрівають на пательні протягом 1–2 хв, поки з них виділиться сік, додають 3/4 порції цукру та корицю, перемішують і тушкують яблучну начинку при помірному нагріві 15–20 хв до напівготовності яблук. Потім до начинки додають сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до маси соку), тушкують ще 2–3 хв. Готову яблучну начинку охолоджують до температури +10–15 °С. Начинка має бути соковитою, шматочки яблук не розварені до стану пюре.

Для тіста: у глибокій ємності змішують воду за температури +15–17 °С, підготовлені оброблені яйця, сіль, цукор, корицю до однорідної консистенції віничком. До просіяного борошна додають попередньо змішані рідкі компоненти, масло гхі, олію та замішують пружне тісто. Тісто загортають у харчову плівку і залишають на 15–20 хв в холодильнику для стабілізації структури. Готове тісто має бути однорідним, м'яким, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Тісто розкачують пластом завтовшки 0,5 см, розкладають яблучну начинку та скручують рулетом, який нарізають на стовпчики заввишки 2–2,5 см. Сформовані вироби викладають на деко, застелене пергаментом, розрізом догори і зверху посипають цукром, випікають за температури +180 °С протягом 25–30 хв. Готові рулетики охолоджують до температури +10–15 °С, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають вертуту на пиріжковій тарілці. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної однакової форми, з нижньою рум'яною скоринкою, посипані цукром.

Колір: тісто на розрізі — світло-кремове, начинка — світло-коричнева.

Смак і запах: характерний для прісного здобного тіста з ароматом яблук та кориці.

Консистенція: м'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,34	5,17	34,43	199
80	4,45	6,89	45,91	265
100	5,57	8,62	57,39	331

Технологічна карта № 14.9



СИНАБОН З КОРИЦЕЮ






Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: американська кухня 

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	860	860	51,6	51,6	68,8	68,8	86	86
2	Молоко (МП, Л)	200	200	12	12	16	16	20	20
3	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/17 шт.	2,4	1/10 шт.	3,2	1/9 шт.	4
4	Дріжджі сухі	7	7	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
5	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
6	Олія	50	50	3	3	4	4	5	5
7	Цукор	50	50	3	3	4	4	5	5
8	Сіль	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
9	Кориця мелена	3,5	3,5	0,21	0,21	0,28	0,28	0,35	0,35
10	Борошно цільнозернове для формування виробів (ЗП, Г)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1220	-	73	-	97	-	122
	Вихід готових виробів, г	1000		60		80		100	
11	Соус сметанный ТК № 11.13 (МП, Л)	-	200	-	20	-	20	-	20
	Вихід зі сметанным соусом, г	1000/200		60/20		80/20		100/20	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для тіста: у теплому молоці (температура молока — +35–40 °С) розчиняють дріжджі, сіль, 3/4 порції цукру, борошно (35–60 % від загальної кількості) і замішують тісто до консистенції густої сметани. Поверхню опари посипають борошном і залишають в теплому місці за температури +30–35 °С на 2 години для бродіння.

В процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2–2,5 рази, на поверхні з'являються бульбашки повітря, які лопаються. Коли опара почне опадати, до неї додають попередньо оброблені яйця, 1/2 порції олії, розтоплене масло вершкове, решту борошна і замішують тісто. Тісто залишають у теплому місці за температури +30–35 °С на 1–1,5 години, щоб «підійшло», періодично обминаючи. Готове тісто має бути м'яким, пухким, ніжним, повітряним. Готове тісто розкачують в пласт завтовшки 1–1,5 см, змащують поверхню олією та посипають цукром з корицею, загортають в рулет та нарізають на стовпчики висотою 4,5–5 см. Сформовані вироби викладають на змащене олією деко розрізом догори на відстані 2 см один від одного. Вироби залишають для розстоювання в теплому затишному місці на 15–20 хв, після чого випікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 20–25 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Булочки» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 17–20 хв. Готові синабони охолоджують до температури +10–15 °С, відпускають разом зі сметанним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають синабони, поливаючи сметанним соусом. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: характерний для дріжджового тіста з ароматом кориці.

Консистенція: тісто добре пропечене, еластичне, при легкому натисканні набуває первинної форми, пористе, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Синабон з корицею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	7,05	5,62	36,39	235
80	9,40	7,49	48,53	313
100	11,75	9,37	60,66	391


Синабон з корицею зі сметанним соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	7,61	8,50	38,05	270
80/20	9,96	10,37	50,19	348
100/20	12,31	12,25	62,32	426

Технологічна карта № 14.10






СИНАБОН З КОРИЦЕЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ, БЕЗЛАКТОЗНИЙ)

Категорія: борошняні страви та вироби
Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	869	860	52,1	51,6	69,5	68,8	86,9	86
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	<i>869</i>	<i>860</i>	<i>52,1</i>	<i>51,6</i>	<i>69,5</i>	<i>68,8</i>	<i>86,9</i>	<i>86</i>
2	Молоко безлактозне (МП)	200	200	12	12	16	16	20	20
	<i>або молоко рослинне</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>12</i>	<i>12</i>	<i>16</i>	<i>16</i>	<i>20</i>	<i>20</i>
3	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/17 шт.	2,4	1/10 шт.	3,2	1/9 шт.	4
4	Дріжджі сухі	7	7	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
6	Олія	50	50	3	3	4	4	5	5
7	Цукор	50	50	3	3	4	4	5	5
8	Сіль	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
9	Кориця мелена	3,5	3,5	0,21	0,21	0,28	0,28	0,35	0,35
10	Борошно кукурудзяне або рисове для формування виробів (ЗП)	20,2	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1220	-	73	-	97	-	122
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	
11	Соус сметанный (безлактозний) ТК № 11.29 (МП)	-	200	-	20	-	20	-	20
	Вихід зі сметаним соусом, г	1000/200		60/20		80/20		100/20	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для тіста: у теплу молоці (температура — +35–40 °С) розчиняють дріжджі, сіль, 3/4 порції цукру, попередньо просіяне борошно (35–60 % від загальної кількості) і замішують тісто до консистенції густої сметани. Поверхню опари посипають борошном і залишають в теплу місці за температури +30–35 °С на 2 год для бродіння. В процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2–2,5 рази, на поверхні з'являються бульбашки повітря, які лопаються. Коли опара почне опадати, до неї додають попередньо оброблені яйця, 1/2 порції олії, масло гхі, решту борошна і замішують

тісто. Тісто залишають у теплому місці (температура — +30–35 °С) на 1–1,5 години, щоб «підійшло», періодично обминаючи. Готове тісто має бути м'яким, пухким, ніжним, повітряним. Готове тісто розкачують в пласт завтовшки 1–1,5 см, змащують поверхню олією та посипають цукром з корицею, загортають в рулет та нарізають на стовпчики заввишки 4–4,5 см. Сформовані вироби викладають на змащене олією деко розрізом догори на відстані 2 см один від одного. Вироби залишають для розстоювання в теплому затишному місці на 15–20 хв, після чого випікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 20–25 хв. Готові синабони охолоджують до температури +10–15 °С, відпускають разом зі сметаним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають синабони, поливаючи сметаним соусом. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: характерний для дріжджового тіста з ароматом кориці.

Консистенція: тісто добре пропечене, еластичне, при легкому натисканні набуває первинної форми, пористе, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Синабон з корицею (безглютеновий, безлактозний)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,50	5,57	41,07	234
80	6,00	7,43	54,76	312
100	7,51	9,29	68,46	390

Синабон з корицею (безглютеновий, безлактозний) зі сметаним соусом (безлактозним)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	5,06	8,45	42,72	269
80/20	6,56	10,31	56,41	347
100/20	8,07	12,17	70,12	425

Технологічна карта № 14.11



ОЛАДКИ КУКУРУДЗЯНІ З МОРКВОЮ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: світова кухня 






№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	500	400	30	24	40	32	50	40	60	48
	або морква свіжа з 01.01	533	400	31,9	24	42,6	32	53,3	40	63,9	48
2	Борошно пшальнозернове (ЗП, Г)	300	300	18	18	24	24	30	30	36	36

14. Боршняні страви та вироби

3	Борошно кукурудзяне	100	100	6	6	8	8	10	10	12	12
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/6 шт.	6,4	1/5 шт.	8	1/4 шт.	9,6
5	Олія	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
6	Цукор	50	50	3	3	4	4	5	5	6	6
7	Сода харчова	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3	0,36	0,36
9	Вода питна	400	400	24	24	32	32	40	40	48	48
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100		120	
10	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		60/15		80/15		100/15		120/15	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищують та подрібнюють на тертці з дрібними отворами. В окремій глибокій ємності збивають віничком підготовлені оброблені яйця з цукром та сіллю, додають воду, перемішують до однорідної маси. В ячну суміш додають попередньо подрібнену моркву та два види борошна, змішаного з содою і ретельно вимішують тісто. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Готове тісто викладають ложкою на розігріту з олією пательню, надаючи форму оладок. Оладки обсмажують з обох боків по 2–3 хв до золотистого кольору. Смажені оладки викладають на деко щільно один до одного і запікають за температури +180 °С 15–20 хв до повної готовності моркви. Готові оладки відпускають зі сметаною або сметанним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: бурштинові.

Смак і запах: смак в міру солодкий, характерний для оладок з морквою.

Консистенція: соковиті, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Оладки кукурудзяні з морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,51	1,95	20,45	116
80	4,68	2,60	27,27	154
100	5,85	3,26	34,09	193
120	7,02	3,91	40,90	232

Оладки кукурудзяні з морквою зі сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/15	3,94	4,20	20,90	140
80/15	5,11	4,85	27,72	178
100/15	6,29	5,51	34,55	217
120/15	7,45	6,16	41,35	256



Технологічна карта № 14.12

ОЛАДКИ КУКУРУДЗЯНІ З
МОРКВОЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	500	400	30	24	40	32	50	40	60	48
	або морква свіжа з 01.01	533	400	31,9	24	42,6	32	53,3	40	63,9	48
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	303	300	18,2	18	24,2	24	30,3	30	36,4	36
3	Борошно рисове (ЗП)	101	100	6,1	6	8,1	8	10,1	10	12,1	12
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/6 шт.	6,4	1/5 шт.	8	1/4 шт.	9,6
5	Олія	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
6	Цукор	50	50	3	3	4	4	5	5	6	6
7	Сода харчова	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3	0,36	0,36
9	Вода питна	400	400	24	24	32	32	40	40	48	48
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100		120	
10	Сметана для подачі (МП,Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		60/15		80/15		100/15		120/15	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищують та подрібнюють на тертці з дрібними отворами. В окремій глибокій ємності збивають віничком підготовлені оброблені яйця з цукром та сіллю, додають воду, перемішують до однорідної маси. В яєчну суміш додають попередньо подрібнену моркву та два види попередньо просіяного борошна, змішаного з содою і ретельно вимішують тісто. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Готове тісто викладають ложкою на розігріту з олією пательню, надаючи форму оладок. Оладки обсмажують з обох боків по 2–3 хв до золотистого кольору. Смажені оладки викладають на деко щільно один до

14. Боршняні страви та вироби

одного і запікають за температури +180 °С протягом 15–20 хв до повної готовності моркви. Готові оладки відпускають зі сметаною або сметанним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: бурштинові.

Смак і запах: смак в міру солодкий, характерний для оладок з морквою.

Консистенція: соковиті, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Оладки кукурудзяні з морквою (безглютенові)

Маса порції, г	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,69	1,80	22,66	116
80	3,59	2,40	30,21	155
100	4,49	3,00	37,77	194
120	5,38	3,60	45,32	233

Оладки кукурудзяні з морквою (безглютенові) зі сметаною

Маса порції, г	Білок, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/15	3,13	4,05	23,11	140
80/15	4,02	4,65	30,66	179
100/15	4,92	5,25	38,22	218
120/15	5,82	5,85	45,77	257

Технологічна карта № 14.13



ПАНКЕЙКИ БУРЯКОВІ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: американська кухня 






№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	830	650*	49,8	39	66,4	52	83	65	99,6	78
	або буряк столовий свіжий з 01.01	885	650*	53,1	39	70,8	52	88,5	65	106,2	78
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	340	340	20,4	20,4	27,2	27,2	34	34	40,8	40,8
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/6 шт.	6,4	1/5 шт.	8	1/4 шт.	9,6
4	Олія	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8

5	Цукор	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6
6	Кориця мелена	2	2	0,12	0,12	0,16	0,16	0,2	0,2	0,24	0,24
7	Сода харчова	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3	0,36	0,36
9	Вода питна	80	80	4,8	4,8	6,4	6,4	8	8	9,6	9,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100		120	
10	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		60/15		80/15		100/15		120/15	

* — маса відвареного і очищеного буряка

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні 1,5 години. Якщо необхідна велика кількість буряка, його запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури +10–15 °С, очищують від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове бурякове пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. В окремій глибокій ємності збивають віничком підготовлені оброблені яйця з цукром та сіллю, додають воду та корицю, перемішують до однорідної маси. В яечну суміш додають протерте бурякове пюре та борошно, змішане з содою і ретельно вимішують тісто. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Готове тісто викладають ложкою на розігріту з олією пательню, надаючи форму панкейків. Бурякові панкейки обсмажують з обох боків по 2–3 хв до золотистого кольору. Смажені панкейки викладають на деко щільно один до одного і запікають за температури +180 °С протягом 7–10 хв до готовності. Готові панкейки відпускають зі сметаною або сметанним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Панкейки відпускають зі сметаною або сметанним соусом. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, добре пропечені.

Колір: насичено-малинові.

Смак і запах: смак в міру солодкий з ароматом буряка та кориці.

Консистенція: соковиті, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Панкейки бурякові

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,64	1,94	18,40	108
80	4,86	2,59	24,54	144
100	6,08	3,24	30,68	180
120	7,29	3,88	36,81	216

Панкейки бурякові зі сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/15	4,07	4,19	18,85	132
80/15	5,29	4,84	24,99	168
100/15	6,51	5,48	31,14	204
120/15	7,72	6,13	37,26	240

Технологічна карта № 14.14



ПАНКЕЙКИ БУРЯКОВІ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: американська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	830	650*	49,8	39	66,4	52	83	65	99,6	78
	або буряк столовий свіжий з 01.01	885	650*	53,1	39	70,8	52	88,5	65	106,2	78
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	343,5	340	20,6	20,4	27,5	27,2	34,4	34	41,3	40,8
	або борошно рисове (ЗП)	343,5	340	20,6	20,4	27,5	27,2	34,4	34	41,3	40,8
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/6 шт.	6,4	1/5 шт.	8	1/4 шт.	9,6
4	Олія	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
5	Цукор	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6
6	Кориця мелена	2	2	0,12	0,12	0,16	0,16	0,2	0,2	0,24	0,24
7	Сода харчова	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3	0,36	0,36
9	Вода питна	80	80	4,8	4,8	6,4	6,4	8	8	9,6	9,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100		120	
10	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		60/15		80/15		100/15		120/15	

* — маса відвареного і очищеного буряка

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою

ємності до готовності при помірному кипінні протягом 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка, його запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури +10–15 °С, очищають від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове бурякове пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. В окремі глибокій ємності збивають віничком підготовлені оброблені яйця з цукром та сіллю, додають воду та корицю, перемішують до однорідної маси. В ячну суміш додають протерте бурякове пюре та попередньо просіяне борошно, змішане з содою і ретельно вимішують тісто. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Готове тісто викладають ложкою на розігріту з олією пательню, надаючи форму панкейків. Бурякові панкейки обсмажують з обох боків по 2–3 хв до золотистого кольору. Смажені панкейки викладають на деко щільно один до одного і запікають за температури +180 °С протягом 7–10 хв до готовності. Готові панкейки відпускають зі сметаною або сметанним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Панкейки відпускають зі сметаною або сметанним соусом. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, добре пропечені.

Колір: насичено-малинові.

Смак і запах: смак в міру солодкий з ароматом буряка та кориці.

Консистенція: соковиті, м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Панкейки бурякові (безглютенові)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,67	1,79	20,23	106
80	3,56	2,39	26,96	142
100	4,45	2,99	33,71	177
120	5,34	3,59	40,45	212

Панкейки бурякові (безглютенові) зі сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/15	3,10	4,04	20,68	130
80/15	3,99	4,64	27,41	166
100/15	4,88	5,24	34,16	201
120/15	5,78	5,84	40,90	236

Технологічна карта № 14.15



БІСКВІТ БАНАНОВИЙ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно нутове	172	170	10,3	10,2	13,8	13,6	17,2	17
2	Борошно рисове (ЗП)	172	170	10,3	10,2	13,8	13,6	17,2	17
3	Тапіока	55	55	3,3	3,3	4,4	4,4	5,5	5,5
4	Какао-порошок	25	25	1,5	1,5	2	2	2,5	2,5
5	Яйця (Я)	10 шт.	400	3/5 шт.	24	4/5 шт.	32	1 шт.	40
6	Банан свіжий	750	450	45	27	60	36	75	45
7	Цукор	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
8	Ванільний цукор	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8	1	1
	або ванілін	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	
10	Соус сметанний ТК № 11.13 (МП, Л)	-	200	-	20	-	20	-	20
Вихід зі сметанним соусом, г		1000/200		60/20		80/20		100/20	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Банани миють, очищають від шкірки і подрібнюють блендером до пюреподібної консистенції. Підготовлені оброблені яйця змішують з сіллю та цукром, нагрівають до температури +40 °С і збивають за допомогою збивальної машини (або міксера) спочатку при малій, потім при великій швидкості обертів 30–40 хв до збільшення маси в об'ємі в 2,5–3 рази. Маса має стати пишною, повітряною, легкою. За 5–7 хв до завершення збивання до маси додають бананове пюре та ванільний цукор (або ванілін) і збивають до однорідної консистенції. Потім до яєчної маси з бананом у 2–3 прийоми вводять підготовлену суміш двох видів просіяного борошна, тапіоки і какао-порошку, швидко і обережно замішують тісто, намагаючись не порушувати структури яєчної піни. Тісто має бути консистенції густої сметани. Тісто не підлягає зберіганню, тому одразу ж випікається. Бісквітне тісто наливають у застелене пергаментом деко на 3/4 його висоти, щоб при випіканні воно не вилилося через борти і випікають 25–30 хв за температури +200–220 °С або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Пиріг» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. Випечений бісквіт охолоджують 20–30 хв до повного вистигання, виймають з деко, знімають пергамент, зачищають краї, вистоюють бісквіт 20 хв і

нарізають на однакові шматочки квадратної або прямокутної форми. Готовий бісквіт відпускають, поливши сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Бісквіт банановий відпускають порційно, поливши сметанним соусом або ягідним кулі.
Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки бісквіту однакової форми, без пошкоджень, з рівними зрізами.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: в міру солодкий, з приємним ароматом банана та ванілі.

Консистенція: пористий, пухкий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Бісквіт банановий безглютеновий

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	6,94	3,99	25,05	161
80	9,25	5,32	33,40	214
100	11,57	6,65	41,75	268

Бісквіт банановий безглютеновий зі сметанним соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	7,50	6,87	26,70	196
80/20	9,81	8,20	35,05	249
100/20	12,13	9,54	43,40	303

Технологічна карта № 14.16



БУЛОЧКА З КОРИЦЕЮ БЕЗГЛЮТЕНОВА

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: світова кухня 🌍



№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно нутове	202	200	12,1	12	16,2	16	20,2	20
2	Борошно рисове (ЗП)	353,5	350	21,2	21	28,3	28	35,4	35
3	Борошно гречане (ЗП)	151,5	150	9,1	9	12,1	12	15,2	15
4	Татіюка	60	60	3,6	3,6	4,8	4,8	6	6
5	Псиліум	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
6	Дріжджі сухі	12	12	0,72	0,72	0,96	0,96	1,2	1,2
7	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/8 шт.	6,4	1/5 шт.	8
8	Олія	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3

14. Боршняні страви та вироби

9	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
10	Цукор	45	45	2,7	2,7	3,6	3,6	4,5	4,5
11	Ванільний цукор	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	або ванілін	0,25	0,25	0,015	0,015	0,02	0,02	0,025	0,025
12	Кориця мелена	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
13	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3
14	Вода питна	270	270	16,2	16,2	21,6	21,6	27	27
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У глибокій ємності змішують нутове, рисове та гречане борошно, тапіоку та псиліум. У теплій воді (+35–40 °С) розчиняють дріжджі, сіль, 3/4 порції цукру, ванільний цукор (або ванілін), додають попередньо оброблені яйця, розтоплене масло вершкове та суміш борошна з тапіокою. Тісто ретельно вимішують, підливаючи 1/3 порції олії. Готове тісто залишають у теплому місці за температури +30–35 °С на 1–1,5 год, щоб «підійшло», періодично обминаючи. Готове тісто має збільшитися в об'ємі в 1,5 рази, бути м'яким, пухким, ніжним, повітряним. Готове тісто розкачують в пласт завтовшки 1,5–2 см, змащують поверхню олією та посипають цукром з корицею, загортають в рулет та нарізають на стовпчики заввишки 3,5–4 см. Сформовані вироби викладають на змащене олією деко розрізом догори на відстані 2 см один від одного. Вироби залишають для розстоювання в теплому затишному місці на 15–20 хв, після чого випікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +180–200 °С 25–30 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Булочки» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 17–20 хв. Готові булочки охолоджують до температури +10–15 °С, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Булочки з корицею подають порційно на пірижковій тарілці. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної однакової форми, з нижньою рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: характерний для дріжджового тіста з ароматом кориці.

Консистенція: тісто добре пропечене, еластичне, при легкому натисканні набуває первинної форми, пористе, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	6,03	4,65	34,00	207
80	8,04	6,20	45,34	276
100	10,06	7,76	56,68	345

Технологічна карта № 14.17



БУЛОЧКА З КОРИЦЕЮ БЕЗГЛЮТЕНОВА (БЕЗЛАКТОЗНА)




Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно нутове	202	200	12,1	12	16,2	16	20,2	20
2	Борошно рисове (ЗП)	353,5	350	21,2	21	28,3	28	35,4	35
3	Борошно гречане (ЗП)	151,5	150	9,1	9	12,1	12	15,2	15
4	Тапіока	60	60	3,6	3,6	4,8	4,8	6	6
5	Псиліум	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
6	Дріжджі сухі	12	12	0,72	0,72	0,96	0,96	1,2	1,2
7	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/6 шт.	6,4	1/5 шт.	8
8	Олія	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3
9	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
10	Цукор	45	45	2,7	2,7	3,6	3,6	4,5	4,5
11	Цукор ванільний	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	або ванілін	0,25	0,25	0,015	0,015	0,02	0,02	0,025	0,025
12	Кориця мелена	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
13	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3
14	Вода питна	270	270	16,2	16,2	21,6	21,6	27	27
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

У глибокій ємності змішують попередньо просіяне нутове, рисове та гречане борошно, тапіоку та псиліум. У теплій воді за температури +35–40 °С розчиняють дріжджі, сіль, 3/4 порції цукру, ванільний цукор (або ванілін), додають попередньо оброблені яйця, масло гхі та суміш борошна з тапіокою. Тісто ретельно вимішують, підливаючи 1/3 порції олії. Готове тісто залишають у теплому місці за температури +30–35 °С на 1–1,5 год, щоб «підійшло», періодично обминаючи. Готове тісто має збільшитися в об'ємі в 1,5 рази, бути м'яким, пухким, ніжним, повітряним. Готове тісто розкачують в пласт завтовшки 1,5–2 см, змащують поверхню олією та посипають цукром з корицею, загортають в рулет та нарізають на стовпчики заввишки 3,5–4 см. Сформовані вироби

14. Борошняні страви та вироби

викладають на змащене олією деко розрізом догори на відстані 2 см один від одного. Вироби залишають для розстоювання в теплому затишному місці на 15–20 хв, після чого випікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв. Готові булочки охолоджують до температури +10–15 °С, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Булочки з корицею подають порційно на піріжковій тарілці. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою.

Колір: світло-коричнева.

Смак і запах: характерний для дріжджового тіста з ароматом кориці.

Консистенція: тісто добре пропечене, еластичне, при легкому натисканні набуває первинної форми, пористе, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	6,03	4,98	33,99	210
80	8,04	6,64	45,32	280
100	10,05	8,30	56,66	350

Технологічна карта № 14.18



МЛИНЦІ БЕЗГЛЮТЕНОВІ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: світова кухня 🌍

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	202	200	12,1	12	16,2	16	20,2	20
	або борошно рисове (ЗП)	202	200	12,1	12	16,2	16	20,2	20
2	Таліюка	280	280	16,8	16,8	22,4	22,4	28	28
3	Молоко (МП, Л)	900	900	54	54	72	72	90	90
4	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/6 шт.	7,2	1/4 шт.	9,6	2/7 шт.	12
5	Олія	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
6	Цукор	45	45	2,7	2,7	3,6	3,6	4,5	4,5
7	Ванільний цукор	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	або ванілін	0,25	0,25	0,015	0,015	0,02	0,02	0,025	0,025
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	
9	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	200	-	20	-	20	-	20
Вихід з ягідним кулі, г		1000/200		60/20		80/20		100/20	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Попередньо оброблені яйця, сіль, цукор та цукор ванільний (або ванілін) ретельно перемішують до утворення піни віничком, додають холодне молоко (температура молока — +10–12 °С) (50 % від норми) та просіяну суміш борошна рисового і тапіоки, збивають до однорідної маси, поступово доливаючи решту молока. Готове рідке тісто проціджують, додають 1/2 порції олії, перемішують до однорідної консистенції і залишають на 10–15 хв за кімнатної температури для стабілізації структури. На розігріту пательню (діаметр пательні 24–26 см), змащену олією, наливають рідке тісто і, повертаючи пательню, круговими обертами розподіляють його рівним шаром по всій її поверхні. Млинці обсмажують з обох боків по 2 хв, охолоджують і відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Млинці подають порційно зі сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: млинці круглої форми, поверхня гладка з дрібною рівномірною пористістю.

Колір: кремові.

Смак і запах: характерний для млинців з ароматом ванілі.

Консистенція: однорідні, м'які, еластичні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Млинці безглютенові

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,73	5,34	19,01	138
80	4,97	7,12	25,35	184
100	6,22	8,91	31,69	230

Млинці безглютенові з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	3,89	5,44	22,07	152
80/20	5,13	7,22	28,40	198
100/20	6,38	9,01	34,74	244

Технологічна карта № 14.19



МЛИНЦІ БЕЗГЛЮТЕНОВІ (БЕЗЛАКТОЗНІ)




Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	202	200	12,1	12	16,2	16	20,2	20
	або борошно рисове (ЗП)	202	200	12,1	12	16,2	16	20,2	20
2	Тапіока	280	280	16,8	16,8	22,4	22,4	28	28
3	Молоко безлактозне (МП)	900	900	54	54	72	72	90	90
	або молоко рослинне	900	900	54	54	72	72	90	90
4	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/6 шт.	7,2	1/4 шт.	9,6	2/7 шт.	12
5	Олія	40	40	2,4	2,4	3,2	3,2	4	4
6	Цукор	45	45	2,7	2,7	3,6	3,6	4,5	4,5
7	Цукор ванільний	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	або ванілін	0,25	0,25	0,015	0,015	0,02	0,02	0,025	0,025
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	
9	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	200	-	20	-	20	-	20
Вихід з ягідним кулі, г		1000/200		60/20		80/20		100/20	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Попередньо оброблені яйця, сіль, цукор та цукор ванільний (або ванілін) ретельно перемішують до утворення піни віничком, додають охолоджене молоко до температури +10–12 °С (50 % норми) та просіяну суміш борошна і тапіоки, збивають до однорідної маси, поступово доливаючи решту молока. Готове рідке тісто проціджують, додають 1/2 порції олії, перемішують до однорідної консистенції і залишають на 10–15 хв за кімнатної температури для стабілізації структури. На розігріту пательню (діаметр поверхні пательні — 24–26 см), змащену олією, наливають рідке тісто і, повертаючи пательню, круговими обертами розподіляють його рівним шаром по всій її поверхні. Млинці обсмажують з обох боків по 2 хв, охолоджують і відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Млинці подають порційно зі сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: млинці круглої форми, поверхня гладка з дрібною рівномірною пористістю.

Колір: кремові.

Смак і запах: характерний для млинців з ароматом ванілі.

Консистенція: однорідні, м'які, еластичні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Млинці безглютенові (безлактозні)**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,63	5,41	17,80	134
80	4,84	7,22	23,73	178
100	6,06	9,02	29,67	223

Млинці безглютенові (безлактозні) з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	3,79	5,51	20,85	148
80/20	5,00	7,32	26,78	192
100/20	6,22	9,12	3,72	237

**Технологічна карта № 14.20****ГАЛУШКИ**






Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	630	630	63	63	75,6	75,6	94,5	94,5
2	Яйця (Я)	1 1/2 шт.	60	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7,2	2/9 шт.	9
3	Сода харчова	6	6	0,6	0,6	0,72	0,72	0,9	0,9
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
5	Вода питна для тіста	315	315	31,5	31,5	37,8	37,8	47,3	47,3
	Маса відварених галушок	-	980	-	98	-	117,6	-	147
6	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
	Вихід готової страви, г		1000		100		120		150

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця додають в суміш борошна, соди та солі і замішують круте тісто. Тісто залишають на 20–30 хв для покращення консистенції. Готове тісто розкачують в джгут діаметром 1–2 см та нарізають галушки вагою по 10 г і відварюють в киплячій підсоленій воді. Готові галушки заправляють розтопленим маслом вершковим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Галушки реалізують одразу після приготування, використовують як гарнір або як напівфабрикат для перших страв (наприклад, юшка біла з галушками (ТК № 2.14)). Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Варені галушки подають як гарнір або використовують для юшки з галушками. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби однорідні, без слідів непромісу, однакової форми.

Колір: кремові.

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви.

Консистенція: еластичні, пружні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,34	3,53	39,13	235
120	10,00	4,24	46,96	282
150	12,51	5,29	58,69	353

Технологічна карта № 14.21**ГАЛУШКИ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ, БЕЗЛАКТОЗНІ)**

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	636,5	630	63,6	63	76,4	75,6	95,5	94,5
	або борошно рисове (ЗП)	636,5	630	63,6	63	76,4	75,6	95,5	94,5
2	Яйця (Я)	1 1/2 шт.	60	1/3 шт.	6	1/6 шт.	7,2	2/6 шт.	9
3	Сода харчова	6	6	0,6	0,6	0,72	0,72	0,9	0,9
4	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
5	Вода питна для тіста	315	315	31,5	31,5	37,8	37,8	47,3	47,3
	Маса відварених галушок	-	980	-	98	-	117,6	-	147
6	Масло гхи ТК № 11.27 (МП)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

МП — молочні продукти



Я — яйця



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця додають в суміш попередньо просіяного борошна, соди та солі і замішують круте тісто. Тісто залишають на 20–30 хв для покращення консистенції. Готове тісто розкачують в джгут діаметром 1–2 см та нарізають галушки вагою по 10 г і відварюють в киплячій підсоленій воді. Готові галушки заправляють маслом гхі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Галушки реалізують одразу після приготування, використовують як гарнір або як напівфабрикат для перших страв. Температура зберігання — +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Варені галушки подають як гарнір або використовують для юшки з галушками. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби однорідні, без слідів непромісу, однакової форми.

Колір: кремові з жовтуватим відтінком (в залежності від використаного борошна).

Смак і запах: відповідають продуктам, які входять до складу страви.

Консистенція: еластичні, пружні, соковиті.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,30	3,62	44,70	235
120	6,36	4,34	53,64	282
150	7,95	5,43	67,05	353

Технологічна карта № 14.22**ПІЦА**

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: італійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	303	300	18	18	24	24
2	Борошно цілнозернове (ЗП, Г) на підпил	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
3	Цукор	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2

14. Боршняні страви та вироби

4	Дріжджі пресовані хлібопекарські свіжі	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
	<i>або дріжджі сухі швидкодіючі</i>	7	7	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Вода питна	180	180	11	11	14	14
6	Сіль	2	2	0,12	0,12	0,16	0,16
7	Олія	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2
	Маса тіста	-	540	-	32	-	43
8	Томатне пюре	170	170	10	10	14	14
9	Орегано сушений мелений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,02	0,02
10	Помідори свіжі	326	310	20	19	26	25
11	Філе куряче охолоджене	200	190	12	11	16	15
12	Сир твердий (МП, Л)	65	60	4	4	5	5
	Маса напівфабрикату	-	1270	-	76	-	102
13	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готових виробів, г		1000 (2 шт.)		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Г — глютен

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Філе куряче зачищене нарізають смужками завдовжки 2,5–3,5 см завширшки 0,7–1 см. Підготовлені помідори нарізають кільцями або півкільцями завтовшки 0,3–0,5 см. Сир натирають на тертку.

Для приготування тіста цукор змішують зі свіжими дріжджами, додають теплу воду за температури +35–45 °С, розмішують, додають сіль, просіяне борошно, вимішують масу до однорідності, додають олію, повторно вимішують тісто, покривають харчовою плівкою і залишають тісто на 30–40 хв у теплому місці для активації дріжджів. Після один раз обминають тісто і одразу формують тістовий напівфабрикат (тістова заготовка діаметром 28 см важитиме орієнтовно 270 г, що є половиною від заданої маси у рецептурі), підпилюючи борошном. Викладають тістовий напівфабрикат на змащене олією деко. Викладають м'ясо і овочі у шаховому порядку на змащений сумішшю томатного пюре та орегано тістовий напівфабрикат. Запікають у розігрітій до температури +200–220 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Піца» чи за температури +200 °С у режимі «Жар» впродовж 8–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають не довше ніж 2 год за температури +30–40 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізані сегменти піци. Температура подачі — +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів; кірочка щільно прилягає до м'якушки; начинка рівномірно розподілена по усій поверхні.

Колір: золотистий колір м'якуша, помідори зберегли колір; м'ясо — світло-сіре.

Смак і запах: свіжої випічки, з ароматом прянощів, у міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний; при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот; начинка зберігає форму.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,79	5,11	14,30	129
80	7,72	6,81	19,07	172

Технологічна карта № 14.23

ПАНКЕЙКИ З СЕЗОННИМИ ЯГОДАМИ






Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди свіжі	143	140	9	8	11	11
	<i>або ягоди свіжоморожені</i>	<i>143</i>	<i>140</i>	<i>9</i>	<i>8</i>	<i>11</i>	<i>11</i>
2	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	370	370	22	22	30	30
4	Молоко (МП, Л)	430	430	26	26	34	34
5	Розпушувач тіста (Г)	8	8	0,5	0,5	0,6	0,6
6	Цукор	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2
7	Цукор ванільний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
8	Сіль	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2
9	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
	Маса напівфабрикату	-	1095	-	66	-	88
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яйця, молоко, перемішують, додають поетапно, з помішуванням, розбиваючи

14. Борошняні страви та вироби

грудочки, суміш борошна, розпушувача, цукру, ванільного цукру, солі, ретельно вимішують масу, додають розтоплене масло, перемішують. Дрібні ягоди свіжоморожені (наприклад, смородина, малина, обліпіха тощо), не розморожуючи, або ягоди свіжі закладають у масу цілком, а крупні за розміром (полуниця, вишня тощо) нарізають дрібним кубиком завтовшки 0,3–0,5 см. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Перед приготуванням повторно вимішують тісто. Викладають масу ложкою на суху розігріту пательню, формуючи панкейки діаметром 10–11 см. Обсмажують панкейки на середньому вогні до золотистого кольору з обох сторін впродовж 1–2 хв під кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Панкейки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, великого діаметру, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: карамельна скоринка, фіолетово-рожевий м'якуш на зламі.

Смак і запах: насичений ягідний.

Консистенція: м'які, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,25	2,72	18,07	118
80	5,66	3,62	24,10	157

Технологічна карта № 14.24



ПАНКЕЙКИ З БАНАНОМ І ВАНІЛЛЮ

Категорія: борошняні страви та вироби






Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Банани свіжі	317	190	19	11	25	15
2	Яйця (Я)	2 ½ шт.	100	½ шт.	6	½ шт.	8
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	340	340	20	20	27	27
4	Молоко (МП, Л)	400	400	24	24	32	32
5	Розпушувач тіста (Г)	8	8	0,5	0,5	0,6	0,6
6	Цукор	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2
7	Цукор ванільний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
8	Сіль	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2

9	Масло вершкове (МП, л)	25	25	1,5	1,5	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1090	-	65	-	87
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

З підготовлених бананів роблять пюре, розминаючи м'якоть. До пюре додають підготовлені яйця, молоко, перемішують, додають поетапно, з помішуванням, розбиваючи грудочки, суміш борошна, розпушувача, цукру, ванільного цукру, солі, ретельно вимішують масу. Наприкінці додають розтоплене масло, перемішують. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу ложкою на суху розігріту пательню, формуючи панкейки діаметром 10–11 см. Обсмажують панкейки на середньому вогні до золотистого кольору з обох сторін впродовж 1–1,5 хв під кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Панкейки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, великого діаметру, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: карамельні.

Смак і запах: насичено-бананові.

Консистенція: м'які, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,07	2,84	17,83	116
80	5,43	3,78	23,77	155

Технологічна карта № 14.25

ОЛАДКИ З ЯБЛУКАМИ І
КОРИЦЕЮ






Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука свіжі	273	240	16	14	22	19
2	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	470	470	28	28	38	38
4	Кефір (МП, Л)	700	700	42	42	56	56
5	Сода харчова	7	7	0,4	0,4	0,6	0,6
6	Цукор	25	25	1,5	1,5	2,0	2,0
7	Кориця мелена	1,5	1,5	0,09	0,09	0,12	0,12
	Маса напівфабрикату	-	1564	-	94	-	125
8	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яблука без насінневого гнізда натирають на крупнофракційну тертку, відтискаючи рідину. До фруктів додають підготовлені яйця, кефір, цукор, перемішують, додають поетапно, з помішування, розбиваючи грудочки, суміш борошна, соди і прянощів, ретельно вимішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: смак в міру солодкий, виражений коричний аромат.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,62	3,75	22,00	154
80	7,49	5,01	29,33	205

Технологічна карта № 14.26



ОЛАДКИ З КАБАЧКАМИ ТА КУРКУМОЮ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	1000	900	60	54	80	72
2	Яйця (Я)	5 шт.	200	2/7 шт.	12	2/5 шт.	16
3	Борошно цільозернове (ЗП, Г)	160	160	10	10	13	13
4	Куркума	1,6	1,6	0,1	0,1	0,13	0,13
5	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1265	-	76	-	101
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, ретельно миють, натирають на крупнофракційну тертку, відтискаючи рідину. До овочів додають підготовлені яйця, борошно, спеції, сіль, ретельно перемішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені. Нижню поверхню, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: смак в міру солоний, виражений смак кабачків.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,00	2,95	8,84	74
80	4,00	3,94	11,79	99

**Технологічна карта № 14.27****МАФІНИ З ОВОЧАМИ**

Категорія: боршняні страви та вироби





Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	410	370*	25	22	33	30
2	Перець солодкий свіжий	225	185	14	11	18	15
3	Яйця (Я)	6 шт.	240	1/3 шт.	14	1/2 шт.	19
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	185	185	11	11	15	15
5	Сир твердий (МП, Л)	100	93	6	6	8	7
6	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
7	Олія	37	37	2	2	3	3
	Маса напівфабрикату	-	1113	-	67	-	89
	Вихід готових виробів, г		1000		60		80

* — зі шкіркою та насінням

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен

 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, ретельно миють, нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5 см. Підготовлені перці нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5 см.

До підготовлених збитих яєць з сіллю додають просіяне борошно, продовжуючи перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Додають до суміші подрібнені овочі, олію, натертий сир, ретельно вимішують, викладають масу у силіконові або паперові формочки (обсягом на увесь об'єм форми), запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають, укладаючи рядами, щоб мафіни не втратили форму, не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно. Температура подачі — +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки, овочі рівномірно розподілені по усій масі.

Колір: кремовий колір м'якуша, овочі зберегли колір, скоринка мафіна — золотава.

Смак і запах: ніжні, у міру солоні.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без порот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	6,02	5,80	8,88	108
80	8,03	7,74	11,84	144

Технологічна карта № 14.28

МАФІНИ БЕЗГЛЮТЕНОВІ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: англійська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно рисове (ЗП)	525	520	32	31	42	42
2	Молоко (МП, Л)	330	330	20	20	26	26
3	Яйця (Я)	6 1/2 шт.	260	2/3 шт.	16	1/2 шт.	21
4	Цукор	50	50	3	3	4	4
5	Сода харчова	8	8	0,5	0,5	0,6	0,6
6	Кислота лимонна	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4
7	Апельсин (цефра)	24	10	1,4	0,6	1,9	0,8
	або цефра апельсинова суха	6	6	0,4	0,4	0,5	0,5
	і вода питна*	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3

14. Боршняні страви та вироби

8	Олія	50	50	3	3	4	4
	Маса напівфабрикату	-	1233	-	74	-	99
Вихід готових виробів, г		1000		60		80	

* — окрім для запарювання сухої апельсинової цедри
Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Апельсинову цедру натирають на дрібну тертку або суху цедру запарюють, заливаючи окропом, закриваючи кришкою для набухання і розм'якшення впродовж 7–10 хв (набухлу цедру закладають, не відтискаючи рідину). До молока додають підготовлені, збиті з цукром, яйця, лимонну кислоту, перемішують суміш до повного розчинення цукру, додають просіяне борошно, змішане з содою, продовжують перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Додають до суміші олію і підготовлену цедру апельсина, ретельно вимішують, викладають масу у силіконові або паперові формочки (обсягом на увесь об'єм форми), запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 18–22 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають, укладаючи рядами, щоб мафіни не втратили форму, не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порційно. Температура подачі — +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки.

Колір: світлий жовтий колір м'якуша з крапляннями апельсинової цедри; скоринка мафіна — коричнева.

Смак і запах: з ароматом апельсина, у міру солодкий.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,04	5,60	29,46	188
80	6,73	7,47	39,28	250

Технологічна карта № 14.29



КЕКС З БАНАНОМ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	450	450	27	27	36	36
2	Борошно цільнозернове на підпил (ЗП, Г)	18	18	1,1	1,1	1,4	1,4
3	Банани свіжі	550	330	33	20	44	26
4	Яйця (Я)	6 шт.	240	1/3 шт.	14	1/2 шт.	19
5	Розпушувач тіста (Г)	9	9	0,5	0,5	0,7	0,7
6	Олія	66	66	4	4	5	5
	Маса напівфабрикату	-	1113	-	67	-	89
	Вихід готових виробів, г		1000		60		80

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти
  Г — глютен
  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені банани розминають в пюре, додають підготовлені злегка збиті яйця, перемішують, додають просіяне борошно, змішане з розпушувачем, продовжують перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Додають до суміші олію, перемішують, викладають масу обсягом на 2/3 об'єму форми для хліба / кексів змащені олією і припорошені борошном, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кекс» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 18–22 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно нарізані шматочки. Температура подачі — +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: з вираженим ароматом бананів, у міру солодкий.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,50	6,25	21,83	170
80	7,33	8,33	29,10	227

Технологічна карта № 14.30



ОЛАДКИ З КАБАЧКАМИ І ЯБЛУКАМИ

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	789	710	47	43	63	57
2	Яблука свіжі	364	320	22	19	29	26
3	Яйця (Я)	4 3/5 шт.	184	2/7 шт.	11	3/8 шт.	15
4	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	177	177	11	11	14	14
5	Кориця мелена	1,2	1,2	0,07	0,07	0,09	0,09
	Маса напівфабрикату	-	1389	-	83	-	111
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, з яблук вирізають сім'яну коробку, ретельно миють, натирають на дрібно фракційну тертку, відтискаючи рідину. До овочів додають підготовлені яйця, борошно, прянощі, ретельно перемішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: смак в міру солодкий, виражений коричний аромат.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,01	2,91	10,87	82
80	4,01	3,88	14,50	110

Технологічна карта № 14.31



ОЛАДКИ З КАБАЧКАМИ І МОРКВОЮ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	833	750	50	45	67	60
2	Морква свіжа до 01.01	225	180	14	11	18	14
	або морква свіжа після 01.01	240	180	14	11	19	14
3	Яйця (Я)	5 шт.	200	2/7 шт.	12	2/5 шт.	16
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	150	150	9	9	12	12
5	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1283	-	77	-	103
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, і підготовлену моркву, натирають на дрібно фракційну тертку, відтискаючи рідину. Моркву після 01.01 рекомендовано попередньо пасерувати або припускати перед подальшим використанням. До овочевої суміші додають підготовлені яйця, борошно, ретельно перемішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на

14. Борошняні страви та вироби

змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору і готовності моркви (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: смак в міру солодкий, виражений овочевий смак і аромат.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,01	2,92	8,89	74
80	4,01	3,90	11,86	99

Технологічна карта № 14.32



ОЛАДКИ З КАБАЧКАМИ І ПЕРЦЕМ СОЛОДКИМ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	766	690	46	41	61	55
2	Перець солодкий свіжий	213	170	13	10	17	14
3	Яйця (Я)	4 1/2 шт.	180	1/4 шт.	11	1/3 шт.	14
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	140	140	8	8	11	11
5	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1180	-	71	-	94
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
	Вихід готової страви, г		1000		60		80

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ЗП — злакові продукти  Г — глютен  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, ретельно миють, натирають на крупно фракційну тертку, відтискаючи рідину. Підготовлений перець нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. До овочів додають підготовлені яйця, борошно, сіль, ретельно перемішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі, з кольоровими вкрапленнями перцю.

Смак і запах: смак в міру солоний, виражений овочевий.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,76	2,75	8,12	68
80	3,68	3,67	10,82	91



Технологічна карта № 14.33

ШУЛКА З МАКОМ

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	740	740	44,4	44,4	59,2	59,2	74	74
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/8 шт.	6,4	1/5 шт.	8
3	Кефір (МП, Л)	300	300	18	18	24	24	30	30
4	Олія	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3
5	Мак	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3
6	Цукор	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
7	Сода харчова	2	2	0,12	0,12	0,16	0,16	0,2	0,2
8	Сіль	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	

14. Боршняні страви та вироби

9	Ягідне кулі для подачі ТК № 11.15	-	250	-	25	-	25	-	25
	або соус сметанний для подачі ТК № 11.13 (МП, Л)	-	200	-	20	-	20	-	20
Вихід з ягідним кулі, г			1250		85		105		125
Вихід зі сметанним соусом, г			1200		80		100		120

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  ЗП — злакові продукти  Г — глютен

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Мак для шуліки промивають гарячою водою (температура води — +60–70 °С) 2–3 рази, воду зливають, мак заливають окропом на 1–2 см вище ніж рівень маку і проварюють його при слабкому кипінні протягом 5–7 хв. Потім мак проціджують крізь сито для видалення зайвої вологи, охолоджують до кімнатної температури. Мак проварюють з метою видалення притаманної йому гіркоти, що може зіпсувати смак випічки.

У глибокій ємності з'єднують рідкі компоненти страви: кефір, охолоджений до температури +8–10 °С, попередньо оброблені яйця, олію, додають до суміші цукор та підготовлений мак, усі інгредієнти ретельно перемішують до однорідної консистенції віничком. В окремій ємності змішують борошно з содою харчовою, сіллю. У рідку масу додають сухі продукти і замішують тісто. Тісто має бути однорідним, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Готове тісто розкачують завтовшки 0,5 см, викладають на деко та випікають за температури +170–180 °С впродовж 7–12 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Пиріг» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 5–6 хв. Готова шуліка має бути щільною, злегка крихкою, добре пропеченою. Охолоджену до температури +10–15 °С шуліку нарізають на квадратні або прямокутні шматочки, при подачі поливають ягідним кулі або сметанним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають шуліку порційно на пиріжковій тарілці, поливаючи ягідним кулі або сметанним соусом. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки шуліки правильної однорідної форми, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак і запах: в міру солодка; властивий виробу з прісного тіста з маковим наповнювачем.

Консистенція: м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Шуліка з маком

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	6,85	4,56	29,83	199
80	9,13	6,09	39,77	266
100	11,41	7,61	49,71	332

Шуліка з маком з ягідним кулі


Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/25	6,96	4,64	32,12	210
80/25	9,29	6,18	42,82	280
100/25	11,61	7,73	53,53	350

Шуліка з маком зі сметанним соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	7,18	6,29	30,82	220
80/20	9,58	8,39	41,09	294
100/20	11,97	10,49	51,37	367

Технологічна карта № 14.34

ШУЛІКА З МАКОМ
(БЕЗГЛЮТЕНОВА)

Категорія: борошняні страви та вироби
Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	747,5	740	44,9	44,4	59,8	59,2	74,8	74
	або борошно рисове (ЗП)	747,5	740	44,9	44,4	59,8	59,2	74,8	74
2	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/8 шт.	4,8	1/6 шт.	6,4	1/5 шт.	8
3	Кефір (МП, Л)	300	300	18	18	24	24	30	30
4	Олія	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3
5	Мак	30	30	1,8	1,8	2,4	2,4	3	3
6	Цукор	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6	2	2
7	Сода харчова	2	2	0,12	0,12	0,16	0,16	0,2	0,2
8	Сіль	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,1	0,1
Вихід готових виробів, г		1000		60		80		100	
9	Ягідне кулі для подачі ТК № 11.15	-	250	-	25	-	25	-	25
	або соус сметанний для подачі ТК № 11.13 (МП, Л)	-	200	-	20	-	20	-	20
Вихід з ягідним кулі, г		1000/250		60/25		80/25		100/25	
Вихід зі сметанним соусом, г		1000/200		60/20		80/20		100/20	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Мак для шуліки промивають гарячою водою за температури +60–70 °С 2–3 рази, воду зливають, мак заливають окропом на 1–2 см вище ніж рівень продукту і проварюють його при слабкому кипінні протягом 5–7 хв. Потім мак проціджують крізь сито для видалення зайвої вологи, охолоджують до кімнатної температури. Мак проварюють з метою видалення притаманної йому гіркоти, що може зіпсувати смак випічки.

У глибокій ємності з'єднують рідкі компоненти страви: кефір (температура — +8–10 °С), попередньо оброблені яйця, олію, додають до суміші цукор та підготовлений мак, усі інгредієнти ретельно перемішують до однорідної консистенції віничком. В окремій ємності змішують попередньо просіяне борошно з содою харчовою, сіллю. У рідку масу додають сухі продукти (борошно з содою) і замішують тісто. Тісто має бути однорідним, еластичним, без грудочок та слідів непромісу, легко формуватися та відділятися від рук. Готове тісто розкачують пластом завтовшки 0,5 см, викладають на деко та випікають за температури +170–180 °С протягом 10–15 хв. Готова шуліка має бути щільною, злегка крихкою, добре пропеченою. Охолоджену шуліку до температури +10–15 °С нарізають на квадратні або прямокутні шматочки, при подачі поливають ягідним кулі або сметанним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають шуліку порційно на пиріжковій тарілці, поливаючи ягідним кулі або сметанним соусом. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки шуліки правильної однорідної форми, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак і запах: в міру солодка; властивий виробу з прісного тіста з маковим наповнювачем.

Консистенція: м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Шуліка з маком (безглютенова)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,71	4,25	33,77	196
80	6,28	5,67	45,03	262
100	7,85	7,09	56,29	327

Шуліка з маком (безглютенова) з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/25	4,91	4,38	37,59	214
80/25	6,48	5,79	48,85	280
100/25	8,05	7,22	60,11	345

Шуліка з маком (безглютенова) зі сметанним соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	5,27	7,13	35,43	231
80/20	6,84	8,55	46,69	297
100/20	8,42	9,97	57,95	362

Технологічна карта № 14.35



РИБНІ КЕЙКИ







Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Минтай патраний без голови (Р)	1084	542	65	33	87	43
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю (Р)</i>	704	542	42	33	56	43
	<i>або тріска патрана без голови (Р)</i>	704	542	42	33	56	43
	<i>або тріска філе, що випускається промисловістю (Р)</i>	571	542	34	33	46	43
2	Молоко (МП, Л)	180	180	11	11	14	14
3	Сметана (МП, Л)	270	270	16	16	22	22
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	2/7 шт.	12	2/5 шт.	16
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	180	180	11	11	14	14
6	Сир твердий (МП, Л)	98	90	6	5	8	7
7	Чебрець сушений мелений	2	2	0,06	0,06	0,08	0,08
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1428	-	88	-	117
9	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готових виробів, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба
  МП — молочні продукти
  Л — лактоза
  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Розморожену рибу нарізають на філе без шкіри і кісток, подрібнюють у м'ясорубці 1–2 рази. До молока додають підготовлені яйця, спеції, сіль, сметану, перемішують, додають просіяне борошно, продовжуючи перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Додають до суміші рибний фарш, натертий сир, ретельно вимішують, викладають на 2/3 об'єму у формочки змащені олією, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають не довше ніж 2 год за кімнатної температури, укладаючи рядами, щоб кейки не втратили форму.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Рекомендовано подавати за температури +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів; кірочка щільно прилягає до м'якушки.

Колір: кремовий колір м'якуша з сіруватим відтінком, скоринка — золотава.

Смак і запах: ніжні, у міру солоні, з ледь відчутним присмаком риби, без гіркоти.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ**Рибні кейки з мінтаєм**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	11,02	6,14	7,79	136
80	14,69	8,19	10,38	182

Рибні кейки з тріскою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,01	6,18	7,79	129
80	13,34	8,24	10,38	173

Технологічна карта № 14.36**МАФІНИ З М'ЯСОМ**

Категорія: боршняні страви та вироби






Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	431	388	26	23	34	31
2	Яйця (Я)	7½ шт.	300	4/9 шт.	18	3/5 шт.	24
3	Сир твердий (МП, Л)	108	100	6	6	9	8
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	100	100	6	6	8	8
5	Горошок свіжоморожений	110	110	7	7	9	9
6	Сметана (МП, Л)	100	100	6	6	8	8
7	Часник сушений мелений	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08
8	Чебрець сушений мелений	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08
9	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6

10	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1120	-	67	-	90
Вихід готових виробів, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Сир нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

До підготовлених яєць, додають сіль, злегка збивають, додають сметану, збивають віничком до однорідності, додають поетапно просіяне борошно і прянощі, продовжуючи перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Наприкінці у густе тісто додають м'ясний фарш, горошок, не розморожуючи, та сир, ретельно вимішують, викладають масу у силіконові або паперові формочки змащені олією (обсягом на увесь об'єм форми), запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають, укладаючи рядами, щоб мафіни не втратили форму, не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно. Температура подачі — +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки, компоненти мафіна рівномірно розподілено по усій масі.

Колір: кремовий колір м'якуша, овочі зберегли колір, скоринка мафіна — золотава.

Смак і запах: м'ясні, з ароматом прянощів, у міру солоні.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,61	11,10	4,94	155
80	11,48	14,80	6,59	207

Технологічна карта № 14.37

**МАФІНИ З М'ЯСОМ, СИРОМ
І ТОМАТАМИ**

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	400	360	24	22	32	29
2	Яйця (Я)	7 шт.	280	3/7 шт.	17	5/9 шт.	22
3	Сир твердий (МП, Л)	97	90	6	5	8	7
4	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	90	90	5	5	7	7
5	Помідори свіжі	179	170	11	10	14	14
6	Сметана (МП, Л)	100	100	6	6	8	8
7	Чебрець сушений мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04
8	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
9	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1110	-	67	-	89
Вихід готових виробів, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

Л — лактоза



МП — молочні продукти



Я — яйця



Г — глютен



ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Сир і підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. До підготовлених яєць, додають сіль, злегка збивають, додають сметану, збивають віничком до однорідності, додають поетапно просіяне борошно і прянощі, продовжуючи перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Наприкінці у густе тісто додають м'ясний фарш, нарізані помідори та сир, ретельно вимішують, викладають масу у силіконові або паперові формочки змащені олією (обсягом на увесь об'єм форми), запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають, укладаючи рядами, щоб мафіни не втратили форму, не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно. Температура подачі — +30–40 °С.

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки, компоненти мафіна рівномірно розподілено по усій масі.

Колір: кремовий колір м'якуша, овочі зберегли колір, скоринка мафіна — золотава.

Смак і запах: м'ясні, з ароматом прянощів, у міру солоні.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	7,76	10,42	4,12	142
80	10,35	13,89	5,49	189

Технологічна карта № 14.38

ПАНКЕЙКИ З СЕЗОННИМИ ЯГОДАМИ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди свіжі	143	140	9	8	11	11
	<i>або ягоди свіжозаморожені</i>	<i>143</i>	<i>140</i>	<i>9</i>	<i>8</i>	<i>11</i>	<i>11</i>
2	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	370	370	22	22	30	30
4	Молоко (МП, Л)	430	430	26	26	34	34
5	Сода харчова	3	3	-	-	-	-
6	Кислота лимонна	1	1	-	-	-	-
7	Цукор	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2
8	Цукор ванільний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
9	Сіль	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2
10	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
	Маса напівфабрикату	-	1095	-	66	-	88
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



Я — яйця



ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яйця, молоко, перемішують, додають поетапно, з помішуванням, розбиваючи грудочки, суміш борошна, соди, цукру, ванільного цукру, солі, ретельно вимішують масу, додають кислоту лимонну, розмішують, додають розтоплене масло, перемішують. Дрібні ягоди свіжоморожені (наприклад, смородина, малина, обліпіха тощо), не розморожуючи, або ягоди свіжі закладають у масу цілком, а крупні за розміром (полуниця, вишня тощо) нарізають дрібним кубиком завтовшки 0,3–0,5 см. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Перед приготуванням повторно вимішують тісто. Викладають масу ложкою на суху розігріту пательню, формуючи панкейки діаметром 10–11 см. Обсмажують панкейки на середньому вогні до золотистого кольору з обох сторін впродовж 1–2 хв під кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Панкейки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, великого діаметру, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: карамельна скоринка, фіолетово-рожевий м'якуш на зламі.

Смак і запах: насичено-ягідні.

Консистенція: м'які, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,18	2,90	23,84	124
80	4,24	3,86	31,79	165

Технологічна карта № 14.39

ПАНКЕЙКИ З СЕЗОННИМИ ЯГОДАМИ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ, БЕЗЛАКТОЗНІ)

Категорія: борошняні страви та вироби




Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди свіжі	143	140	9	8	11	11
	або ягоди свіжоморожені	143	140	9	8	11	11
2	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	370	370	22	22	30	30
4	Молоко рослинне	430	430	26	26	34	34
5	Сода харчова	3	3	-	-	-	-

6	Кислота лимонна	1	1	-	-	-	-
7	Цукор	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2
8	Цукор ванільний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
9	Сіль	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2
10	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
	Маса напівфабрикату	-	1095	-	66	-	88
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яйця, молоко, перемішують, додають поетапно, з помішуванням, розбиваючи грудочки, суміш борошна, соди, цукру, ванільного цукру, солі, ретельно вимішують масу, додають кислоту лимонну, розмішують, додають розтоплене масло, перемішують. Дрібні (наприклад, смородина, малина, обліпіха тощо) ягоди свіжоморожені, не розморожуючи, або ягоди свіжі закладають у масу цілком, а крупні за розміром (полуниця, вишня тощо) нарізають дрібним кубиком завтовшки 0,3–0,5 см. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Перед приготуванням повторно вимішують тісто. Викладають масу ложкою на суху розігріту пательню, формуючи панкейки діаметром 10–11 см. Обсмажують панкейки на середньому вогні до золотистого кольору з обох сторін впродовж 1–2 хв під кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Панкейки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, великого діаметру, з рівномірно рум'яною гладкою нижньою поверхнею, добре пропечені.

Колір: карамельна скоринка, фіолетово-рожевий м'якуш на зламі.

Смак і запах: насичено-ягідні.

Консистенція: м'які, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,70	2,78	24,67	125
80	3,61	3,71	32,90	166



Технологічна карта № 14.40

ПАНКЕЙКИ З БАНАНОМ І ВАНІЛЛЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: американська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Банани свіжі	317	190	19	11	25	15
2	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	340	340	20	20	27	27
4	Молоко (МП, Л)	400	400	24	24	32	32
5	Сода харчова	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
6	Кислота лимонна	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Цукор	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2
8	Цукор ванільний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
9	Сіль	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2
10	Масло вершкове (МП, Л)	25	25	1,5	1,5	2	2
	Маса напівфабрикту	-	1086	-	65	-	87
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

З підготовлених бананів роблять пюре, розминаючи м'якоть. До пюре додають підготовлені яйця, молоко, перемішують, додають поетапно, з помішуванням, розбиваючи грудочки, суміш борошна, соди, лимонної кислоти, цукру, ванільного цукру, солі, ретельно вимішують масу. Наприкінці додають розтоплене масло, перемішують. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу ложкою на суху розігріту пательню, формуючи панкейки діаметром 10–11 см. Обсмажують панкейки на середньому вогні до золотистого кольору з обох сторін впродовж 1–1,5 хв під кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Панкейки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, великого діаметру, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: карамельні.

Смак і запах: насичено-бананові.


Консистенція: м'які, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,09	3,00	23,13	122
80	4,12	4,00	30,84	163

Технологічна карта № 14.41




ПАНКЕЙКИ З БАНАНОМ І ВАНІЛЛЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ, БЕЗЛАКТОЗНІ)

Категорія: борошняні страви та вироби
Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Банани свіжі	317	190	19	11	25	15
2	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	340	340	20	20	27	27
4	Молоко рослинне	400	400	24	24	32	32
5	Сода харчова	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
6	Кислота лимонна	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Цукор	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2
8	Цукор ванільний	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
9	Сіль	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2
10	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	25	25	1,5	1,5	2	2
	Маса напівфабрикату	-	1086	-	65	-	87
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Технологія приготування страви

З підготовлених бананів роблять пюре, розминаючи м'якоть. До пюре додають підготовлені яйця, молоко, перемішують, додають поетапно, з помішуванням, розбиваючи грудочки, суміш борошна, соди, лимонної кислоти, цукру, ванільного цукру, солі, ретельно вимішують масу. Наприкінці додають розтоплене масло, перемішують. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу ложкою на суху розігріту пательню, формуючи панкейки діаметром 10–11 см. Обсмажують панкейки на середньому вогні до золотистого кольору з обох сторін впродовж 1–1,5 хв під кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Панкейки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, великого діаметру, з рівномірною рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: карамельні.

Смак і запах: насичено-бананові.

Консистенція: м'які, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,08	3,40	23,11	126
80	4,11	4,54	30,82	168

Технологічна карта № 14.42



МАФІНИ З ОВОЧАМИ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	410	370*	25	22	33	30
2	Перець солодкий свіжий	225	185	14	11	18	15
3	Яйця (Я)	6 шт.	240	1/3 шт.	14	1/2 шт.	19
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	185	185	11	11	15	15
5	Сир твердий (МП, Л)	100	93	6	6	8	7
6	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24

7	Олія	37	37	2	2	3	3
	Маса напівфабрикату	-	1113	-	67	-	89
Вихід готових виробів, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:



Л — лактоза



МП — молочні продукти



Я — яйця



Г — глютен



ЗП — злакові продукти

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, ретельно миють, нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5 см. Підготовлені перці нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5 см.

Збивають підготовлені яйця з сіллю, додають просіяне борошно, продовжуючи перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Додають до суміші подрібнені овочі, олію, натертий сир, ретельно вимішують, викладають масу у силіконові або паперові формочки (обсягом на увесь об'єм форми), запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають, укладаючи рядами, щоб мафіни не втратили форму, не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно. Температура подачі — +30–40 °С

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки, овочі рівномірно розподілені по усій масі.

Колір: кремовий колір м'якуша, овочі зберегли колір, скоринка мафіна — золотава.

Смак і запах: ніжні, у міру солоні.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	5,49	5,89	11,77	111
80	7,32	7,86	15,69	148

Технологічна карта № 14.43



КЕКС З БАНАНОМ (БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ)

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: англійська кухня 

№ у/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно кукурудзяне (ЗП)	450	450	27	27	36	36
2	Борошно кукурудзяне на підпил (ЗП)	18	18	1	1	1,4	1,4
3	Банани свіжі	558	335	33	20	45	27
4	Яйця (Я)	6 шт.	240	1/3 шт.	14	1/2 шт.	19
5	Сода харчова	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
6	Кислота лимонна	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08
7	Олія	63	63	4	4	5	5
	Маса напівфабрикату	-	1110	-	67	-	89
Вихід готових виробів, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені банани розминають в пюре, додають підготовлені злегка збиті яйця, перемішують, додають просіяне борошно, змішане з содою і лимонною кислотою, продовжують перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Додають до суміші олію, перемішують, викладають масу обсягом на 2/3 об'єму форми для хліба / кексів змащені олією і припорошені борошном, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кекс» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 18–22 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно. Температура подачі — +30–40 °С

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: з вираженим ароматом бананів, у міру солодкий.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,15	6,29	29,19	177
80	5,54	8,39	38,92	236

Технологічна карта № 14.44

ОЛАДКИ З ЯБЛУКАМИ І
КОРИЦЕЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука свіжі	273	240	16	14	22	19
2	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	470	470	28	28	38	38
4	Кефір (МП, Л)	700	700	42	42	56	56
5	Сода харчова	7	7	0,4	0,4	0,6	0,6
6	Цукор	25	25	1,5	1,5	2,0	2,0
7	Кориця мелена	1,5	1,5	0,09	0,09	0,12	0,12
	Маса напівфабрикату	-	1564	-	94	-	125
8	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яблука без насіннєвого гнізда натирають на крупнофракційну тертку, відтискаючи рідину. До фруктів додають підготовлені яйця, кефір, цукор, перемішують, додають поетапно, з помішуванням, розбиваючи грудочки, суміш борошна, соди і прянощів, ретельно вимішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: смак в міру солодкий, виражений коричний аромат.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	4,26	3,98	29,33	162
80	5,68	5,31	39,11	216

Технологічна карта № 14.45**ОЛАДКИ З КАБАЧКАМИ ТА КУРКУМОЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)**

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	1000	900	60	54	80	72
2	Яйця (Я)	5 шт.	200	2/7 шт.	12	2/5 шт.	16
3	Борошно кукурудзяне (ЗП)	160	160	10	10	13	13
4	Куркума	1,6	1,6	0,1	0,1	0,13	0,13
5	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1265	-	76	-	101
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, ретельно миють, натирають на крупнофракційну тертку, відтискаючи рідину. До овочів додають підготовлені яйця, борошно, спеції, сіль, ретельно перемішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: смак в міру солоний, виражений смак кабачків.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,54	3,03	11,34	77
80	3,39	4,04	15,12	103

Технологічна карта № 14.46**ОЛАДКИ З КАБАЧКАМИ І ЯБЛУКАМИ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)**

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	789	710	47	43	63	57
2	Яблука свіжі	364	320	22	19	29	26
3	Яйця (Я)	4 3/5 шт.	184	2/7 шт.	11	3/8 шт.	15
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	177	177	11	11	14	14
5	Кориця мелена	1,2	1,2	0,07	0,07	0,09	0,09
	Маса напівфабрикату	-	1389	-	83	-	111
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
	Вихід готової страви, г		1000		60		80

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, з яблук вирізають сім'яну коробку, ретельно мийть, натирають на дрібно фракційну тертку, відтискаючи рідину. До овочів додають підготовлені яйця, борошно, прянощі, ретельно перемішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури

14. Борошняні страви та вироби

на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі.

Смак і запах: смак в міру солодкий, виражений коричний аромат.

Консистенція: соковиті, пружні.


ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,50	2,99	13,63	85
80	3,33	3,99	18,18	114



Технологічна карта № 14.47

ОЛАДКИ З КАБАЧКАМИ І МОРКВОЮ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: борошняні страви та вироби
Походження: українська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	833	750	50	45	67	60
2	Морква свіжа до 01.01	225	180	14	11	18	14
	або морква свіжа після 01.01	240	180	14	11	19	14
3	Яйця (Я)	5 шт.	200	² / ₇ шт.	12	² / ₅ шт.	16
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	150	150	9	9	12	12
5	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1283	-	77	-	103
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
Вихід готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, і підготовлену моркву натирають на дрібно фракційну тертку, відтискаючи рідину. Моркву після 01.01 рекомендовано попередньо припускати або пасерувати. До овочевої суміші додають підготовлені яйця, борошно, сіль, ретельно перемішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору і готовності моркви (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі.

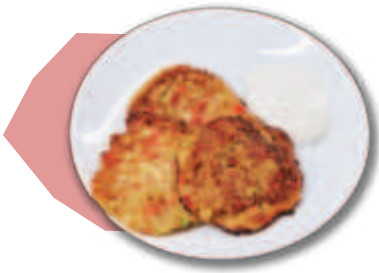
Смак і запах: смак в міру солодкий; виражений овочевий смак і аромат.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,58	2,99	11,23	76
80	3,44	3,99	14,97	102

Технологічна карта № 14.48



ОЛАДКИ З КАБАЧКАМИ І ПЕРЦЕМ СОЛОДКИМ (БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: українська кухня 

№ з/ п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачки свіжі	766	690	46	41	61	55
2	Перець солодкий свіжий	213	170	13	10	17	14
3	Яйця (Я)	4 1/2 шт.	180	1/4 шт.	11	1/3 шт.	14
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	141	140	8	8	11	11
5	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1180	-	71	-	94
6	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
	Вихід готової страви, г		1000		60		80

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Кабачки обрізають, залишаючи шкірку і насіння, ретельно миють, натирають на крупно фракційну тертку, відтискаючи рідину. Підготовлений перець нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. До овочів додають підготовлені яйця, борошно, сіль, ретельно перемішують масу. Тісто залишають за кімнатної температури на 10–15 хв для стабілізації консистенції. Викладають масу не щільно один до одного на відстані 1,5–2 см на змащений олією пергаментний папір, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв до золотистого кольору (після 10 хв перевертають).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби круглої форми, з рум'яною скоринкою, добре пропечені.

Колір: світло-коричневі, з кольоровими вкрапленнями перцю.

Смак і запах: смак в міру солоний, виражений овочевий.

Консистенція: соковиті, пружні.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,36	2,82	10,30	71
80	3,14	3,76	13,74	94

Технологічна карта № 14.49**РИБНІ КЕЙКИ
(БЕЗГЛЮТЕНОВІ)**

Категорія: борошняні страви та вироби







Походження: американська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Минтай патраний без голови (Р)	1084	542	65	33	87	43
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю (Р)</i>	704	542	42	33	56	43
	<i>або тріска патрана без голови (Р)</i>	704	542	42	33	56	43
	<i>або тріска філе, що випускається промисловістю (Р)</i>	571	542	34	33	46	43

2	Молоко (МП, Л)	180	180	11	11	14	14
3	Сметана (МП, Л)	270	270	16	16	22	22
4	Яйця (Я)	5 шт.	200	2/3 шт.	12	2/3 шт.	16
5	Борошно кукурудзяне (ЗП)	182	180	11,9	11,8	14,5	14,4
6	Сир твердий (МП, Л)	98	90	6	5	8	7
7	Чебрець сушений мелений	2	2	0,06	0,06	0,08	0,08
8	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1428	-	88	-	117
9	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готових виробів, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Р — риба  МП — молочні продукти  Л — лактоза  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти  Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Розморожену рибу нарізають на філе без шкіри і кісток, подрібнюють у м'ясорубці 1–2 рази. До молока додають підготовлені яйця, спеції, сіль, сметану, перемішують, додають просіяне борошно, продовжуючи перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Додають до суміші рибний фарш, натертий сир, ретельно вимішують, викладають на 2/3 об'єму у формочки змащені олією, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають не довше ніж 2 год за кімнатної температури, укладаючи рядами, щоб кейки не втратили форму.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Рекомендовано подавати за температури +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки.

Колір: кремовий колір м'якуша з сіруватим відтінком, скоринка — золотава.

Смак і запах: ніжні, у міру солоні, з ледь відчутним присмаком риби, без гіркоти.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Рибні кейки з минтаєм

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	10,50	6,23	10,59	139
80	14,00	8,31	14,13	186

Рибні кейки з тріскою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	9,49	6,26	10,59	132
80	12,65	8,35	14,13	177

Технологічна карта № 14.50

МАФІНИ З М'ЯСОМ
(БЕЗГЛЮТЕНОВІ)

Категорія: боршняні страви та вироби

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	431	388	26	23	34	31
2	Яйця (Я)	7 1/2 шт.	300	4/9 шт.	18	3/5 шт.	24
3	Сир твердий (МП, Л)	108	100	6	6	9	8
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	101	100	6	6	8	8
5	Горошок свіжоморожений	110	110	7	7	9	9
6	Сметана (МП, Л)	100	100	6	6	8	8
7	Часник сушений мелений	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08
8	Чебрець сушений мелений	1	1	0,06	0,06	0,08	0,08
9	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
10	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1120	-	67	-	90
	Вихід готових виробів, г	1000		60		80	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Сир нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

До підготовлених яєць, додають сіль, злегка збивають, додають сметану, збивають віничком до однорідності, додають поетапно просіяне борошно і прянощі, продовжуючи перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Наприкінці у густе тісто додають м'ясний фарш, горошок, не розморожуючи, та сир, ретельно вимішують, викладають масу у силіконові або паперові формочки змащені олією (обсягом на увесь об'єм форми), запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають, укладаючи рядами, щоб мафіни не втратили форму, не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно. Температура подачі — +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки, компоненти мафіна рівномірно розподілено по усій масі.

Колір: кремовий колір м'якуша, овочі зберегли колір, скоринка мафіна — золотава.

Смак і запах: м'ясні, з ароматом прянощів, у міру солоні.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,32	11,15	6,50	157
80	11,10	14,86	8,67	209

Технологічна карта № 14.51**МАФІНИ З М'ЯСОМ, СИРОМ І ТОМАТАМИ
(БЕЗГЛЮТЕНОВІ)**

Категорія: борошняні страви та вироби

Походження: англійська кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Свинина великими шматками охолоджена	400	360	24	22	32	29
2	Яйця (Я)	7 шт.	280	3/7 шт.	17	5/9 шт.	22
3	Сир твердий (МП, Л)	97	90	6	5	8	7
4	Борошно кукурудзяне (ЗП)	91	90	5	5	7	7
5	Помідори свіжі	179	170	11	10	14	14
6	Сметана (МП, Л)	100	100	6	6	8	8
7	Чебрець сушений мелений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04
8	Олія	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
9	Сіль	3	3	0,18	0,18	0,24	0,24
	Маса напівфабрикату	-	1110	-	67	-	89
	Вихід готових виробів, г		1000		60		80

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 Л — лактоза  МП — молочні продукти  Я — яйця  ЗП — злакові продукти.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Сир і підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. До підготовлених яєць додають сіль, злегка збивають, додають сметану, збивають вінчиком до однорідності, додають поетапно просіяне борошно і прянощі, продовжуючи перемішувати суміш до однорідності, розбиваючи грудочки. Наприкінці у густе тісто додають м'ясний фарш, нарізані помідори та сир, ретельно вимішують, викладають масу у силіконові або паперові формочки змащені олією (обсягом на увесь об'єм форми), запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пар» впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають, укладаючи рядами, щоб мафіни не втратили форму, не довше ніж 2 год за кімнатної температури.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порційно. Температура подачі — +30–40 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: правильної форми, з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів, кірочка щільно прилягає до м'якушки, компоненти мафіна рівномірно розподілено по усій масі.

Колір: кремовий колір м'якуша, овочі зберегли колір, скоринка мафіна — золотава.

Смак і запах: м'ясні, з ароматом прянощів, у міру солоні.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий, при натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихкий, без пустот.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	7,50	10,46	5,52	144
80	10,00	13,95	7,36	191

Технологічна карта № 14.52**ПЕЧИВО З СИРОМ КИСЛОМОЛОЧНИМ І НУТОМ**

Категорія: борошняні страви та вироби







Походження: світова кухня 

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г			
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Нут сухий	119	250	7	15	10	20

2	Яблука свіжі	234	206	14	12	19	17
	Маса запечених яблук	-	165	-	10	-	13
3	Яйця (Я)	4 шт.	160	1/4 шт.	10	1/3 шт.	13
4	Сир кисломолочний (МП, Л)	286	280	17	17	23	22
5	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	250	250	15	15	20	20
6	Цукор	35	35	2	2	3	3
7	Цукор ванільний	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4
8	Крохмаль кукурудзяний	50	50	3	3	4	4
9	Ядра горіхів волоських (ГХ)	84	80	5	5	7	6
10	Розпушувач тіста (Г)	6	6	0,4	0,4	0,5	0,5
11	Сіль	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1
12	Борошно цільнозернове на підпил (ЗП, Г)	15	15	0,9	0,9	1,2	1,2
	Маса сирого напівфабрикату	-	1297	-	78	-	104
13	Нут сухий	19	40	1,1	2,4	1,5	3,2
14	Олія	10	10	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готових виробів, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порцій: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві:

 ГХ — горіхи
  МП — молочні продукти
  Л — лактоза
  Г — глютен
 ЗП — злакові продукти
 Я — яйця.

Харчові продукти та продовольча сировина, з яких готуються страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлені яблука розрізають навпіл, видаляють сім'яну коробку, запікають цілком у фользі без жиру до готовності у духовій шафі за температури +180 °С впродовж 20–30 хв (час запікання залежить від сорту яблук і розміру).

1-й спосіб: перед варінням нут ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 4–5 год. Для варіння нут заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 40–50 хв. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння.

2-й спосіб: для приготування нуту без попереднього замочування його заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 10–15 хв на сильному вогні і продовжують варити без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 50–70 хв.

Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Індійський даль» чи за температури +99 °С у режимі «Пара» впродовж 50 хв.

З готового нуту зливають зайву рідину перед подальшим використанням.

Підготовлені перебрані ядра горіхів викладають на розігріту суху пательню, розподіливши їх рівним шаром і при слабкому нагріві, постійно помішуючи, обсмажують до насиченого коричневого кольору впродовж 5–7 хв або підсушують у попередньо розігрітій духовій шафі за температури +180 °С впродовж 7–8 хв до появи глибокого золотисто-коричневого кольору.

Відварений нут та запечені яблука блендерують, охолоджують до температури +30–4°C перед подальшим використанням. Додають протертий сир кисломолочний, збиті яйця і перемішують масу. Додають сіль, цукор, ванільний цукор, крохмаль, борошно просіяне, розпушувач, подрібнені горіхи, ретельно вимішують туге пластичне тісто, розкочують пластом завтовшки 0,5–0,7 см, виємкою нарізають печиво довільної форми масою приблизно 20 г штука, декорують поштучно кожен виріб відвареним нутом, добре вдавлюючи бобові у напівфабрикат, викладають на змащене олією деко, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 20–25 хв або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 13–15 хв до готовності, охолоджують до температури +19–26 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають, укладаючи рядами, не довше ніж 8 год за кімнатно температури

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Поштучно на порцію. Температура подачі — +19–26 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: печиво цільне, без тріщин, декороване зерном нуту відвареного.

Колір: коричневе, матове.

Смак і запах: в міру солодке, насичено-горіхове.

Консистенція: рихле, порівняно м'яке, з часточками подрібнених горіхів.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	7,51	4,00	13,89	128
80	10,01	5,33	18,52	171



ЦІКАВИЙ ФАКТ

Їжа в літаку не така, як на землі!

В літаку знижується тиск та вологість. Вона становить 12%, в той час як норма від 30-50%. Через це смакові рецептори стають менш чутливими до солодкої та солоної їжі, тому смак знайомих страв може здатися іншим. Цікаво те, що такий ефект не поширюється на кисле та гостре.



“...Так, великі зміни — велика відповідальність. Але саме це і надихає, бо додає впевненості, що все буде Україна...”

ЄВГЕН КЛОПОТЕНКО,
шеф-кухар, громадський активіст, ідеолог
проєкту Cult Food

Збірник рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту розроблено колективом авторів, що прагнуть сформувати культуру харчування задля здорового розвитку нових поколінь.

Ми вдячні за сприяння у створенні цього збірника Українсько-швейцарському проекту «Діємо для здоров'я» та за фінансову підтримку Швейцарії.

Ідея випуску збірника втілена в життя в межах Стратегії реформування шкільного харчування, що реалізується за ініціативи першої леді України Олени Зеленської та за підтримки Міністерства освіти і науки України. Можливість використання збірника в закладах загальної середньої освіти підтверджено Міністерством охорони здоров'я України.

Експертиза збірника щодо відповідності санітарному законодавству проведена Державною установою «Інститут громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва Національної академії медичних наук України». Віримо, що наші спільні зусилля заклали фундамент для створення найкращого майбутнього для наших дітей.

Надруковано "Юнівест ПромоПарк"



ISBN 978-617-7919-82-6