

Технологічна карта № 14.1

Печиво цитрусове

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 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	1/6 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
	або ванілін	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
	або цедра лимона суха	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 готової страви, г		1000		60 (3 шт.)		80 (4 шт.)		100 (5 шт.)	

* — цедра лимона свіжого (волога)

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

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 $+8-10$ °С 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 пиріжковій 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	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 (безглутенове, 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
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 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
	Вихід готової страви, г	1000		60 (3 шт.)		80 (4 шт.)		100 (5 шт.)	

* — цедра лимона свіжого (волога)

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Я — яйця; МП — молочні 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 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: охоложене 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 пиріжковій 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 готової страви, г		1000		60 (3 шт.)		80 (4 шт.)		100 (5 шт.)

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; ЗП — злакові продукти; 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

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: 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 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 / ₆ 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 гхі 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 готової страви, г		1000		60 (3 шт.)		80 (4 шт.)		100 (5 шт.)

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Я — яйця; МП — молочні 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 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 піріжковій 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 (КАЛОРІЙНІСТЬ) 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	1/9 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
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 готової страви, г	1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; ЗП — злакові продукти; 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

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 сливово 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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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 (безглютеновий, 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 готової страви, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: ±3%

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

Для начинки: свіжі сливи миють, зачищають від плодоніжок, видаляють кісточки (заморожені сливи половинками разморожують), 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 гхі, 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. 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 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 (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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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

Вертуга 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 готової страви, г		1000		60		80		100

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

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 $\frac{3}{4}$ 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 охолоджують до температури $+10\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$. Начинка має бути соковитою, шматочки яблук не розварені до стану пюре.

Для тіста: у глибокій ємності змішують з водою, температури $+15\text{--}17\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Булочки» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 17–20 хв. Готові рулетики охолоджують до температури $+10\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — $+10\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають вертуту на пірижковій тарілці. Температура подачі — $+10\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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

№ з/п	Найменування сировини	Маса, 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
	або кислота лимонна	1,1	1,1	0,07	0,07	0,09	0,09	0,11	0,11
	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 готової страви, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

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 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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 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

№ з/п	Найменування сировини	Маса, 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 готової страви, г		1000		60		80		100	
11	Соус сметанный 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: 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

Для тіста: у теплом 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 теплом 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 теплом 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 теплом 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 обраною 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 порот.

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 сметаним 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>	869	860	52,1	51,6	69,5	68,8	86,9	86
2	Молоко безлактозне (МП)	200	200	12	12	16	16	20	20
	<i>або молоко рослинне</i>	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 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 готової страви, 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

Для тіста: у теплому молоці (температура — $+35-40\text{ }^{\circ}\text{C}$) розчиняють дріжджі, сіль, $\frac{3}{4}$ порції цукру, попередньо просіяне борошно (35–60 % від загальної кількості) і замішують тісто до консистенції густої сметани. Поверхню опари посипають борошном і залишають в теплому місці за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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, $\frac{1}{2}$ порції олії, масло гхі, решту борошна і замішують тісто. Тісто залишають у теплому місці (температура — $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$) 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 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 (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 сметанним 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 цільнозернове (ЗП, Г)	300	300	18	18	24	24	30	30	36	36
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: 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

Моркву миють, очищають 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 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 (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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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	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 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

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 яечну 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 одного і запікають за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 15–20 хв до повної готовності моркви. Готові оладки відпускають зі сметаною або сметаним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — $+40\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — $+40\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Оладки кукурудзяні з морквою (безглютенові)

Маса порції, г	Білки, 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	Білки, 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

№ з/п	Найменування сировини	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: $\pm 3\%$

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

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 $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищують 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 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 $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Панкейки відпускають зі сметаною або сметанним соусом. Температура подачі — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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: 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	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 та очищеного буряка

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

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 $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають 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 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 $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Панкейки відпускають зі сметаною або сметанним соусом. Температура подачі — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ

Панкейки бурякові (безглютеніві)

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 (безглютеніві) 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 безглютенівий

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 готової страви, г		1000		60		80		100	
10	Соус сметанный 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

Банани миють, очищають від шкірки і подрібнюють блендером до пюреподібної консистенції. Підготовлені оброблені яйця змішують з сіллю та цукром, нагрівають до температури $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $\frac{3}{4}$ його висоти, щоб при випіканні воно не вилилося через борти і випікають 25–30 хв за температури $+200\text{--}220\text{ }^{\circ}\text{C}$ або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Пиріг» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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	Гаріока	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 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 готової страви, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

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 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 (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 готової страви, г		1000		60		80		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

У глибокій ємності змішують попередньо просіяне нутове, рисове та гречане борошно, тапіоку та псиліум. У теплій воді за температури $+35-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ розчиняють дріжджі, сіль, $\frac{3}{4}$ порції цукру, ванільний цукор (або ванілін), додають попередньо оброблені яйця, масло гхі та суміш борошна з тапіокою. Тісто ретельно вимішують, підливаючи $\frac{1}{3}$ порції олії. Готове тісто залишають у теплому місці за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 1–1,5 години, 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 $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 25–30 хв. Готові булочки охолоджують до температури $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Булочки з корицею подають порційно на пірижковій тарілці. Температура подачі — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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	Тапіока	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	$\frac{1}{6}$ шт.	7,2	$\frac{1}{4}$ шт.	9,6	$\frac{2}{7}$ 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

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 $\frac{1}{2}$ 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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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: 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	Тапіока	280	280	16,8	16,8	22,4	22,4	28	28

3	Молоко безлактозне (МП) <i>або молоко рослинне</i>	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 <i>або ванілін</i>	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
8	Сіль	0,25	0,25	0,015	0,015	0,02	0,02	0,025	0,025
9	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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

Попередньо оброблені яйця, сіль, цукор та цукор ванільний (або ванілін) ретельно перемішують до утворення піни віничком, додають охолоджене молоко до температури $+10-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ (50 % норми) та просіяну суміш борошна і тапіоки, збивають до однорідної маси, поступово доливаючи решту молока. Готове рідке тісто проціджують, додають $\frac{1}{2}$ 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 — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Млинці подають порційно зі сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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: $\pm 3\%$

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 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 — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Варені галушки подають як гарнір або використовують для юшки з галушками. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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: 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)	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	1/7 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 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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 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 — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Варені галушки подають як гарнір або використовують для перших страв. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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 цільнозернове (ЗП, Г)	303	300	18	18	24	24
2	Борошно цільнозернове (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
4	Дріжджі пресовані хлібопекарські свіжі	20	20	1,2	1,2	1,6	1,6
	або дріжджі сухі швидкодійні	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 готової страви, г	1000 (2 шт.)	60	80
--------------------------------	---------------------	-----------	-----------

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: 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

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 $+35\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$, 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 теплом 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 $+200\text{--}220\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 15–20 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Піца» чи за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 8–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готові вироби зберігають не довше ніж 2 год за температури $+30\text{--}40\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізані сегменти піци. Температура подачі — $+30\text{--}40\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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
	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 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Г — глютен; 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 яйця, молоко, перемішують, додають поетапно, з помішуванням, розбиваючи 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 (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: 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 1/2 шт.	100	1/7 шт.	6	1/5 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; Г — глютен; 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

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 нижньою 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: ЗП — злакові продукти; Г — глютен; 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 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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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 цільнозернове (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 (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	3,00	2,95	8,84	74
80	4,00	3,94	11,79	99

Технологічна карта № 14.27

Мафіни з овочами

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	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 готової страви, г	1000		60		80	

* — зі шкіркою та насінням

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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

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 пустот.

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	2/5 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 (цедра)	24	10	1,4	0,6	1,9	0,8
	або цедра 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
8	Олія	50	50	3	3	4	4
	Маса напівфабрикату	-	1233	-	74	-	99
	Вихід готової страви, г		1000		60		80

* — окріп для запарювання сухої апельсинової цедри

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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

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 (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: світлий жовтий колір м'якуша з вкрапленнями 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	$\frac{1}{3}$ шт.	14	$\frac{1}{2}$ 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 готової страви, г		1000		60		80	

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

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 $\frac{2}{3}$ об'єму форми для хліба / кексів змащені олією і припорошені борошном, запікають у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кекс» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 — $+30\text{--}40\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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: 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 цільнозернове (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: $\pm 3\%$

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

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

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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: $\pm 3\%$

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

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 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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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: $\pm 3\%$

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

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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

Шуліка 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	1/6 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 готової страви, г		1000		60		80		100	
9	Ягідне кулі для подачі ТК № 11.15	-	250	-	25	-	25	-	25
	або соус сметаний 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Г — глютен; 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

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 вінчиком. 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 готової страви, г		1000		60		80		100	
9	Ягідне кулі для подачі ТК № 11.15	-	250	-	25	-	25	-	25
	або соус сметанный 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 сметанным соусом, г		1000/200		60/20		80/20		100/20	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

Мак для шуліки промивають гарячою водою за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 — $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$), 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 $+170-180\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 10–15 хв. Готова шуліка має бути щільною, злегка крихкою, добре пропеченою. Охолоджену шуліку до температури $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ нарізають на квадратні або прямокутні шматочки, при подачі поливають ягідним кулі або сметанным соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають шуліку порційно на пиріжковій тарілці, поливаючи ягідним кулі або сметанным соусом. Температура подачі — $+10-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 патрний без голови (Р)	1084	542	65	33	87	43
	або минтай філе, що випускається промисловістю (Р)	704	542	42	33	56	43
	або тріска патрана без голови (Р)	704	542	42	33	56	43
	або тріска філе, що випускається промисловістю (Р)	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 цілнозернове (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 готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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 минтаєм

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: 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	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 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 готової страви, г	1000		60		80	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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 охолоджені шматки м'ясої м'якоті, 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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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: 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 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 готової страви, г		1000		60		80

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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 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.

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	7,76	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 свіжоморожені</i>	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 (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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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 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 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	3,18	2,90	23,84	124
80	4,24	3,86	31,79	165

Технологічна карта № 14.39

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 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 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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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 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, обліпиха 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 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 (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 (безглютеніві)

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 (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 напівфабрикату	-	1086	-	65	-	87
	Вихід готової страви, г	1000		60		80	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

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 $+40\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Панкейки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — $+40\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

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 $+40\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Панкейки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — $+40\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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	3,08	3,40	23,11	126
80	4,11	4,54	30,82	168

Технологічна карта № 14.42

Мафіни з овочами (безглутенові)

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	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 готової страви, г	1000		60		80	

* — зі шкіркою і насінням

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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, 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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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 (безглутеновий)

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 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 готової страви, г		1000		60		80	

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

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 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	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: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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 яблука без насінневого 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 $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $+40\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Оладки відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — $+40\text{--}45\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (безглютеніві)

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	$\frac{2}{7}$ шт.	12	$\frac{2}{5}$ 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: $\pm 3\%$

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

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 (безглютеніві)

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: 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 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

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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: $\pm 3\%$

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

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, пружна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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: 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 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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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

№	Найменування сировини	Маса, г	Норма вмісту на 1 порцію, г
---	-----------------------	---------	-----------------------------

з/п		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Минтай патраний без голови (Р)	1084	542	65	33	87	43
	або минтай філе, що випускається промисловістю (Р)	704	542	42	33	56	43
	або тріска патрана без голови (Р)	704	542	42	33	56	43
	або тріска філе, що випускається промисловістю (Р)	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 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 готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Р — риба; МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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	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: 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	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 готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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'якоті, 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 °C духовій шафі впродовж 30–35 хв або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Мафін» чи за температури +180 °C 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 °C.

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	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 готової страви, г	1000		60		80	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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'якоті, зачищені від грубих сухожил'я 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.

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 цілнозернове (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 цілнозернове 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 готової страви, г		1000		60		80	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; МП — молочні продукти; Л — лактоза; Г — глютен; ЗП — злакові 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

Підготовлені яблука розрізають навпіл, видаляють сім'яну коробку, запікають цілком у фользі без жиру до готовності у духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 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 $+99\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 7–8 хв до появи глибокого золотисто-коричневого кольору.

Відварений нут та запечені яблука блендерують, охолоджують до температури $+30\text{--}40\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 20–25 хв або у пароконвектоматі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 13–15 хв до готовності, охолоджують до температури $+19\text{--}26\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 (КАЛОРИЙНІСТЬ) 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