

Технологічна карта № 12.1

Фрукти

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|----------------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Апельсини свіжі | 1490 | 1000 | 74,5 | 50 | 111,8 | 75 | 149 | 100 |
| | <i>або мандарини свіжі</i> | 1350 | 1000 | 67,5 | 50 | 101,3 | 75 | 135 | 100 |
| | <i>або банан свіжий</i> | 1670 | 1000 | 83,5 | 50 | 125,3 | 75 | 167 | 100 |
| | <i>або виноград свіжий</i> | 1040 | 1000 | 52 | 50 | 78 | 75 | 104 | 100 |
| | <i>або яблуко свіже</i> | 1140 | 1000 | 57 | 50 | 85,5 | 75 | 114 | 100 |
| | <i>або груша свіжа</i> | 1110 | 1000 | 55,5 | 50 | 83,3 | 75 | 111 | 100 |
| | <i>або полуниця свіжа</i> | 1180 | 1000 | 59 | 50 | 88,5 | 75 | 118 | 100 |
| | <i>або черешні свіжі</i> | 1050 | 1000 | 52,5 | 50 | 78,8 | 75 | 105 | 100 |
| | <i>або вишні свіжі</i> | 1050 | 1000 | 52,5 | 50 | 78,8 | 75 | 105 | 100 |
| | <i>або сливи свіжі</i> | 1110 | 1000 | 55,5 | 50 | 83,3 | 75 | 111 | 100 |
| | <i>або абрикоси свіжі</i> | 1160 | 1000 | 58 | 50 | 87 | 75 | 116 | 100 |
| | <i>або персик свіжий</i> | 1110 | 1000 | 55,5 | 50 | 83,3 | 75 | 111 | 100 |
| | <i>або диня свіжа</i> | 1560 | 1000 | 78 | 50 | 117 | 75 | 156 | 100 |
| | <i>або кавун свіжий</i> | 1920 | 1000 | 96 | 50 | 144 | 75 | 192 | 100 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди і плоди перед подачею перебирають, видаляють плодоніжки, сміттєві домішки, ретельно промивають холодною проточною водою за температури $+15-17\text{ }^{\circ}\text{C}$. Цитрусові миють, перед подачею очищають від шкірки та нарізають на часточки відповідно до маси порції. Кавуни та дині миють, розрізають вздовж на декілька частин (у дині видаляють насіння) і нарізають скибками. Яблука і груші миють, видаляють плодоніжки, насіннєве гніздо, порціонують. Виноград та банани миють, порціонують.

Подають фрукти, ягоди та плоди натуральними, без цукру та підсолоджувачів. Очищені та нарізані фрукти, ягоди, цитрусові, бахчеві зберіганню не підлягають, після механічної кулінарної обробки одразу реалізуються, оскільки банани мають властивість чорніти, решта фруктів, цитрусових і ягід мають надмірне соковиділення, а тривале зберігання призводить до погіршення їх смакових властивостей та зовнішнього вигляду.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Очищені та нарізані фрукти, ягоди, цитрусові, бахчеві зберіганню не підлягають, після механічної кулінарної обробки одразу реалізуються.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Фрукти, ягоди та плоди подають порційно свіжими без цукру і підсолоджувачів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма притаманна плодам, ягодам, цитрусовим та бахчевим культурам; форма нарізки плодів — часточки, скибочки.

Колір: характерний для використаних ягід, фруктів та плодів.

Смак і запах: притаманний використаним свіжим ягодам, фруктам та плодам.

Консистенція: соковита, щільна, не в'яла.

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

Апельсини свіжі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,45 | 0,10 | 4,75 | 20 |
| 75 | 0,67 | 0,15 | 7,12 | 30 |
| 100 | 0,90 | 0,20 | 9,50 | 40 |

Мандарини свіжі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,40 | 0,15 | 4,35 | 20 |
| 75 | 0,60 | 0,22 | 6,52 | 30 |
| 100 | 0,80 | 0,30 | 8,70 | 40 |

Банан свіжий

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,75 | 0,05 | 10,90 | 45 |
| 75 | 1,12 | 0,07 | 16,35 | 67 |
| 100 | 1,50 | 0,10 | 21,80 | 89 |

Виноград свіжий

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,30 | 0,10 | 7,80 | 33 |
| 75 | 0,45 | 0,15 | 11,70 | 49 |
| 100 | 0,60 | 0,20 | 15,60 | 65 |

Яблуко свіже

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,20 | 0,20 | 5,20 | 23 |
| 75 | 0,30 | 0,30 | 7,80 | 34 |
| 100 | 0,40 | 0,40 | 10,40 | 45 |

Груша свіжа

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,20 | 0,15 | 5,05 | 21 |
| 75 | 0,30 | 0,22 | 7,57 | 32 |
| 100 | 0,40 | 0,30 | 10,10 | 42 |

Полуниця свіжа

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,40 | 0,20 | 3,15 | 17 |
| 75 | 0,60 | 0,30 | 4,72 | 26 |
| 100 | 0,80 | 0,40 | 6,30 | 34 |

Черешні свіжі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,45 | 0,20 | 7,19 | 35 |
| 75 | 0,68 | 0,30 | 10,78 | 52 |
| 100 | 0,91 | 0,41 | 14,38 | 69 |

Вишні свіжі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,40 | 0,25 | 5,15 | 26 |
| 75 | 0,60 | 0,37 | 7,72 | 39 |
| 100 | 0,80 | 0,50 | 10,30 | 52 |

Сливи свіжі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,40 | 0 | 5,05 | 22 |
| 75 | 0,60 | 0 | 7,57 | 32 |
| 100 | 0,80 | 0 | 10,10 | 43 |

Абрикоси свіжі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,45 | 0,05 | 4,90 | 21 |
| 75 | 0,67 | 0,07 | 7,35 | 31 |
| 100 | 0,90 | 0,10 | 9,80 | 41 |

Персик свіжий

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,45 | 0,05 | 5,20 | 22 |

| | | | | |
|-----|------|------|-------|----|
| 75 | 0,67 | 0,07 | 7,80 | 32 |
| 100 | 0,90 | 0,10 | 10,40 | 43 |

Диня свіжа

| | | | | |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 0,25 | 0,07 | 4,50 | 21 |
| 75 | 0,37 | 0,10 | 6,75 | 31 |
| 100 | 0,50 | 0,14 | 9,00 | 41 |

Кавун свіжий

| | | | | |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 0,32 | 0,08 | 3,00 | 15 |
| 75 | 0,48 | 0,12 | 4,50 | 22 |
| 100 | 0,65 | 0,17 | 6,00 | 29 |

Технологічна карта № 12.2

Слива запечена з какао

Категорія: десертні страви

Походження: українська кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Сливи свіжі | 1360 | 1225 | 68 | 61 | 88 | 80 | 109 | 98 |
| 2 | Какао-порошок | 32 | 30 | 1,6 | 1,5 | 2,1 | 2 | 2,6 | 2,4 |
| 3 | Цукор | 30 | 30 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 |
| 4 | Кориця мелена | 1 | 1 | 0,05 | 0,05 | 0,07 | 0,07 | 0,08 | 0,08 |
| 5 | Олія | 10 | 10 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 65 | | 80 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені сливи свіжі без кісточки розділяють на половинки, які викладають на змащене олією деко м'якоттю до верху, посипають сумішшю какао, цукру і кориці, запікають за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 20–25 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 1 год за температури $+50\text{--}55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно з соусом чи сметаною. Температура подачі — $+50\text{--}55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: плоди частково деформовані.

Колір: фіолетово-коричневий.

Смак і запах: кисло-солодкий, виражений коричний аромат.

Консистенція: м'які, соковиті.

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

| | | | | |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 0,85 | 0,76 | 8,18 | 42 |
| 65 | 1,11 | 0,99 | 10,64 | 55 |
| 80 | 1,36 | 1,22 | 13,09 | 68 |

Технологічна карта № 12.3

Яблука запечені з сухарями

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|---|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Яблука свіжі | 1352 | 1190 | 68 | 60 | 88 | 77 | 115 | 101 |
| 2 | Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП) | 20 | 20 | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 | 1,7 | 1,7 |
| 3 | Кориця мелена | 2 | 2 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 | 0,17 | 0,17 |
| 4 | Олія | 20 | 20 | 1 | 1 | 1,3 | 1,3 | 1,7 | 1,7 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 65 | | 85 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені яблука розрізають навпіл, видаляють сім'яну коробочку, викладають на змащене олією деко м'якоттю доверху, посипають сумішшю сухарів і кориці, запікають за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 35–50 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар+Пара» впродовж 30–35 хв залежно від використаного сорту яблук і їх розміру.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 1 год за температури $+50\text{--}55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно з соусом чи сметаною. Температура подачі — $+50\text{--}55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: плоди частково деформовані, зморщені.

Колір: м'якоть білого кольору, скоринка — бурштинового кольору.

Смак і запах: кисло-солодкий, виражений коричний аромат.

Консистенція: м'які, соковиті.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,31 | 1,27 | 7,07 | 39 |
| 65 | 0,40 | 1,65 | 9,19 | 51 |
| 85 | 0,53 | 2,15 | 12,02 | 67 |

Технологічна карта № 12.4

Яблуко з каркаде

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Яблука свіжі | 1102 | 970 | 55,1 | 48,5 | 82,7 | 72,8 | 110,2 | 97 |
| 2 | Чай каркаде | 10 | 200* | 0,5 | 10 | 0,75 | 15 | 1 | 20 |
| 3 | Цукор | 50 | 50 | 2,5 | 2,5 | 3,8 | 3,8 | 5 | 5 |
| 4 | Кориця мелена | 5 | 5 | 0,25 | 0,25 | 0,37 | 0,37 | 0,5 | 0,5 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

* — маса готового концентрату з чаю каркаде

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Для приготування концентрату каркаде сухі квіти гібіскусу заливають окропом в емальованому посуді (10 г квітів на 400 мл води) і залишають для настоювання на 7–10 хв. До настою додають $\frac{1}{2}$ порції цукру і уварюють при помірному кипінні протягом 15–20 хв, доки відвар не зменшиться в об'ємі в 2 рази. Готовий концентрат охолоджують до температури +55 °С, проціджують через сито. Концентрат має бути насиченого червоно-гранатового кольору, кисло-солодкий на смак.

Яблука миють, видаляють плодоніжки, видаляють насіннєве гніздо, розрізають на 2–4 частини в залежності від розмірів плодів, викладають на змочене водою деко в один ряд, посипають $\frac{1}{2}$ порції цукру і запікають в духовій шафі за температури +180 °С протягом 15–20 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Компот» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 12–15 хв. Яблука мають бути з рум'яною скоринкою на поверхні, соковитими, але тримати форму. Готові запечені яблука поливають концентратом каркаде та посипають корицею, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готові яблука поливають концентратом каркаде і посипають корицею, відпускають. Температура подачі — +55° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: часточки яблук зберігають форму нарізки після теплової обробки, не розварені.

Колір: яблук — білий; концентрату — насичено-червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом запечених яблук і кориці.

Консистенція: м'яка, соковита.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,21 | 0,20 | 7,65 | 32 |
| 75 | 0,31 | 0,30 | 11,46 | 48 |
| 100 | 0,41 | 0,40 | 15,29 | 64 |

Технологічна карта № 12.5

Яблуко запечене з сиром

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|----------|-----------------------------|----------|-------------------|----------|-------------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Яблука свіжі | 875 | 770 | 87,5 | 77 | 105 | 92,4 | 131,3 | 115,5 |
| 2 | Сир кисломолочний (МП, Л) | 408 | 400 | 40,8 | 40 | 48,9 | 48 | 61,2 | 60 |
| 3 | Яйця (Я) | 1 шт. | 40 | $\frac{1}{10}$ шт. | 4 | $\frac{1}{8}$ шт. | 4,8 | $\frac{1}{7}$ шт. | 6 |
| 4 | Цукор | 30 | 30 | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 | 4,5 | 4,5 |
| 5 | Цукор ванільний | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 0,12 | 0,12 | 0,15 | 0,15 |
| | або ванілін | 0,05 | 0,05 | 0,005 | 0,005 | 0,006 | 0,006 | 0,008 | 0,008 |
| 6 | Крохмаль картопляний | 10 | 10 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 120 | | 150 | |
| 7 | Соус сметанный ТК № 11.13 (МП, Л) | - | 200 | - | 20 | - | 20 | - | 20 |
| Вихід зі сметанним соусом, г | | 1000/200 | | 100/20 | | 120/20 | | 150/20 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Яблука миють, видаляють плодоніжки, розрізають плоди навпіл і ножем обережно видаляють серцевину (насіннєве гніздо) таким чином, щоб утворилося заглиблення і не пошкодилися стінки фруктів. Сир кисломолочний протирають через сито, додають підготовлені яйця, цукор, ванільний цукор (або ванілін), крохмаль і збивають блендером до однорідної маси. Підготовлені яблука фарширують сирною начинкою, викладають на змочене водою деко з високими бортами та запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності (тривалість запікання залежить від сорту та розмірів яблук). Готові яблука з сиром мають бути м'якими, соковитими, але тримати форму після теплової обробки. Готову страву відпускають зі сметаним соусом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Яблука запечені з сиром відпускають зі сметаним соусом. Температура подачі — +55° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: яблука зберігають форму після теплової обробки, не розварені.

Колір: на розрізі — від білого до кремового.

Смак і запах: кисло-солодкий, характерний для запечених яблук з сиром, з ароматом ванілі.

Консистенція: м'яка, соковита.

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

Яблуко запечене з сиром

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 4,49 | 4,36 | 12,72 | 120 |
| 120 | 5,38 | 5,23 | 15,26 | 144 |
| 150 | 6,73 | 6,54 | 19,08 | 180 |

Яблуко запечене з сиром зі сметаним соусом

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100/20 | 8,06 | 7,25 | 14,38 | 154 |
| 120/20 | 5,94 | 8,11 | 16,92 | 179 |
| 150/20 | 7,29 | 9,42 | 20,74 | 215 |

Технологічна карта № 12.6

Бланманже

Категорія: десертні страви

Походження: французька кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|------------------------|-----------------|----------|-----------------------------|----------|---------------|----------|---------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Молоко (МП, Л) | 947 | 900* | 94,7 | 90 | 113,6 | 108 | 142 | 135 |
| 2 | Крохмаль кукурудзяний | 100 | 100 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 | 15 |
| 3 | Цукор | 46 | 46 | 2,8 | 2,8 | 3,7 | 3,7 | 4,6 | 4,6 |
| 4 | Цукор ванільний | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 0,48 | 0,48 | 0,6 | 0,6 |
| | або ванілін | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,024 | 0,024 | 0,03 | 0,03 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 120 | | 150 | |
| 5 | Ягідне кулі ТК № 11.15 | - | 200 | - | 20 | - | 20 | - | 20 |
| Вихід з ягідним кулі, г | | 1000/200 | | 100/20 | | 120/20 | | 150/20 | |

* — маса кип'яченого молока

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Молоко разом з цукром та ванільним цукром (або ваніліном) доводять до кипіння, вливають попередньо розведений у невеликій кількості молока крохмаль і при безперервному помішуванні при слабкому кипінні проварюють молочну суміш протягом 8–10 хв до загусання. Готове бланманже розливають у скляні порційні форми або склянки, охолоджують та залишають на 4–6 год у холодильнику для застигання. Готову страву подають, поливаючи ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готову страву подають порційно в склянках або формочках, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +8–10° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: драглеподібна маса, охолоджена в порційній ємності, полита ягідним кулі.

Колір: кремовий, ягідного кулі — червоний.

Смак і запах: солодкий, приємний, властивий молочному желе, з ароматом ванілі.

Консистенція: однорідна, без грудочок непровареного крохмалю, не тягуча.

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

Бланманже

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 2,64 | 2,31 | 18,16 | 92 |
| 120 | 3,17 | 2,77 | 21,79 | 122 |
| 150 | 3,96 | 3,46 | 27,24 | 153 |

Бланманже з ягідним кулі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100/20 | 2,79 | 2,41 | 21,22 | 106 |
| 120/20 | 3,33 | 2,87 | 24,85 | 136 |
| 150/20 | 4,12 | 3,56 | 30,29 | 167 |

Технологічна карта № 12.7

Бланманже (безлактозне)

Категорія: десертні страви

Походження: французька кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------|-----------------|----------|-----------------------------|----------|---------------|----------|---------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Молоко безлактозне (МП) | 947 | 900* | 94,7 | 90 | 113,6 | 108 | 142 | 135 |
| | або молоко рослинне | 947 | 900* | 94,7 | 90 | 113,6 | 108 | 142 | 135 |
| 2 | Крохмаль кукурудзяний | 100 | 100 | 10 | 10 | 12 | 12 | 15 | 15 |
| 3 | Цукор | 46 | 46 | 2,8 | 2,8 | 3,7 | 3,7 | 4,6 | 4,6 |
| 4 | Цукор ванільний | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 | 0,48 | 0,48 | 0,6 | 0,6 |
| | або ванілін | 0,2 | 0,2 | 0,02 | 0,02 | 0,024 | 0,024 | 0,03 | 0,03 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 120 | | 150 | |
| 5 | Ягідне кулі ТК № 11.15 | - | 200 | - | 20 | - | 20 | - | 20 |
| Вихід з ягідним кулі, г | | 1000/200 | | 100/20 | | 120/20 | | 150/20 | |

* — маса кип'яченого молока

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти.

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

Технологія приготування страви

Молоко разом з цукром та ванільним цукром (або ваніліном) доводять до кипіння, вливають попередньо розведений у невеликій кількості молока крохмаль і при безперервному помішуванні при слабкому кипінні проварюють молочну суміш протягом 8–10 хв до загусання. Готове бланманже розливають у скляні порційні форми або склянки, охолоджують та залишають на 4–6 год у холодильнику для застигання. Готову страву подають, поливаючи ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Готову страву подають порційно в склянках або формочках, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +8–10° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: драглеподібна маса, охолоджена в порційній ємності, полита ягідним кулі.

Колір: кремовий, ягідного кулі — червоний.

Смак і запах: солодкий, приємний, властивий молочному желе, з ароматом ванілі.

Консистенція: однорідна, без грудочок непровареного крохмалю, не тягуча.

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

Бланманже (безлактозний)

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 2,64 | 2,31 | 18,16 | 92 |
| 120 | 3,17 | 2,77 | 21,79 | 122 |
| 150 | 3,96 | 3,46 | 27,24 | 153 |

Бланманже (безлактозний) з ягідним кулі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100/20 | 2,79 | 2,41 | 21,22 | 106 |
| 120/20 | 3,33 | 2,87 | 24,85 | 136 |
| 150/20 | 4,12 | 3,56 | 30,29 | 167 |

Технологічна карта № 12.8

Пандекалатрава

Категорія: десертні страви

Походження: іспанська кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|-------------|----------|---------------------------------|----------|---------------------------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Хліб пшеничний цільнозерновий (ЗП, Г) | 720 | 600 | 36 | 30 | 59,8 | 50 |
| 2 | Яйця (Я) | 5 шт. | 200 | ¹ / ₄ шт. | 10 | ² / ₅ шт. | 16,6 |
| 3 | Молоко (МП, Л) | 700 | 700 | 35 | 35 | 58,1 | 58,1 |
| 4 | Олія | 10 | 10 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 |
| 5 | Цукор | 46 | 46 | 2,3 | 2,3 | 3,8 | 3,8 |
| 6 | Цукор ванільний | 4 | 4 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| | або ванілін | 0,2 | 0,2 | 0,01 | 0,01 | 0,015 | 0,015 |
| 7 | Кориця мелена | 4 | 4 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 8 | Сіль | 3 | 3 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 83 | |

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: 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

Молоко нагрівають до температури +25–30 °С, додають попередньо оброблені яйця, сіль, цукор, ванільний цукор (або ванілін), корицю та ретельно перемішують віничком до однорідної консистенції. Хліб зачищають від скоринки з усіх боків (скоринки в подальшому використовують для приготування сухарів панірувальних). Підготовлений м'якуш нарізають тонкими скибками однакової форми (квадратної, прямокутної або форми батона), викладають щільно один до одного в один ряд на деко з високими бортами або у форму для запікання, змащену олією, заливають молочно-ячною сумішшю та запікають за температури +180 °С протягом 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв до золотистої скоринки на поверхні. Хліб при запіканні має поглинути всю вологу, а на поверхні скибок має утворитися рум'яна скоринка. Готові грінки мають бути хрумкими, з ароматом молока, ванілі та кориці. Страву порціонують та відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пандекалатраву подають порційно до киселів, узварів, компотів. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на поверхні нарізаних порцій рум'яна скоринка.

Колір: кремовий.

Смак і запах: в міру солодкий, з приємним ароматом молока, кориці та ванілі.

Консистенція: хрумка, розсипчаста.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 4,36 | 4,14 | 14,17 | 119 |
| 83 | 7,23 | 6,87 | 3,52 | 196 |

Технологічна карта № 12.9

Пандекалатрава (безлактозна)

Категорія: десертні страви

Походження: іспанська кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|-------------|----------|---------------------------------|----------|---------------------------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Хліб пшеничний цільнозерновий (ЗП, Г) | 720 | 600 | 36 | 30 | 59,8 | 50 |
| 2 | Яйця (Я) | 5 шт. | 200 | ¹ / ₄ шт. | 10 | ² / ₅ шт. | 16,6 |
| 3 | Молоко безлактозне (МП) | 700 | 700 | 35 | 35 | 58,1 | 58,1 |
| | <i>або молоко рослинне</i> | 700 | 700 | 35 | 35 | 58,1 | 58,1 |
| 4 | Олія | 10 | 10 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 |
| 5 | Цукор | 46 | 46 | 2,3 | 2,3 | 3,8 | 3,8 |
| 6 | Цукор ванільний | 4 | 4 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| | <i>або ванілін</i> | 0,2 | 0,2 | 0,01 | 0,01 | 0,015 | 0,015 |
| 7 | Кориця мелена | 4 | 4 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 8 | Сіль | 3 | 3 | 0,15 | 0,15 | 0,2 | 0,2 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 83 | |

Відхилення до маси порції: +3 %

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

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

Технологія приготування страви

Молоко нагрівають до температури +25–30 °С, додають попередньо оброблені яйця, сіль, цукор, ванільний цукор (або ванілін), корицю та ретельно перемішують віничком до однорідної

консистенції. Хліб зачищають від скоринки з усіх боків (скоринки в подальшому використовують для приготування сухарів панірувальних). Підготовлений м'якуш нарізають тонкими скибками однакової форми (квадратної, прямокутної або форми батона), викладають щільно один до одного в один ряд на деко з високими бортами або у форму для запікання, змащену олією, заливають молочно-яєчною сумішшю та запікають за температури +180 °С протягом 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв до золотистої скоринки на поверхні. Хліб при запіканні має поглинути всю вологу, а на поверхні скибок має утворитися рум'яна скоринка. Готові грінки мають бути хрумкими, з ароматом молока, ванілі та кориці. Страву порціонують та відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — +10–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Пандекалатраву подають порційно до киселів, узварів, компотів. Температура подачі — +10–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на поверхні нарізаних порцій рум'яна скоринка.

Колір: кремовий.

Смак і запах: в міру солодкий, з приємним ароматом молока, кориці та ванілі.

Консистенція: хрумка, розсипчаста.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 4,36 | 4,14 | 14,17 | 119 |
| 83 | 7,23 | 6,87 | 3,52 | 196 |

Технологічна карта № 12.10

Манний пудинг

Категорія: десертні страви

Походження: англійська кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|---|-----------------|-----------|---------------------------------|--------------|---------------------------------|-------------|---------------------------------|---------------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Кефір (МП, Л) | 700 | 700 | 70 | 70 | 84 | 84 | 105 | 105 |
| 2 | Яйця (Я) | 2 шт. | 80 | ¹ / ₅ шт. | 8 | ¹ / ₄ шт. | 9,6 | ² / ₇ шт. | 12 |
| 3 | Крупа манна (ЗП, Г) | 200 | 200 | 20 | 20 | 24 | 24 | 30 | 30 |
| 4 | Борошно пшеничне цільнозернове (ЗП, Г) | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 | 6,8 | 6,8 |
| 5 | Банан свіжий | 167 | 100 | 16,7 | 10 | 20 | 12 | 25 | 15 |
| 6 | Масло вершкове (МП, Л) | 20 | 20 | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| 7 | Олія | 10 | 10 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| 8 | Цукор | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 | 6,8 | 6,8 |
| 9 | Цукор ванільний або ванілін | 5 0,25 | 5 0,25 | 0,5 0,025 | 0,5 0,025 | 0,6 0,03 | 0,6 0,03 | 0,75 0,038 | 0,75 0,038 |
| 10 | Сода харчова | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,75 | 0,75 |
| 11 | Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г) | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| 12 | Сіль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,36 | 0,36 | 0,45 | 0,45 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 120 | | 150 | |
| 13 | Ягідне кулі ТК № 11.15 | - | 250 | - | 25 | - | 25 | - | 25 |
| Вихід з ягідним кулі, г | | 1000/250 | | 100/25 | | 120/25 | | 150/25 | |

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Банани миють, очищають від шкірки і подрібнюють блендером, м'ясорубкою або виделкою до однорідної пюреподібної маси. Підготовлені оброблені яйця розділяють на білки і жовтки в дві окремі ємності. До жовтків додають цукор та ванільний цукор (або ванілін), розтирають до повного розчинення кристаликів. Білки охолоджують до температури +6–8 °С та збивають до збільшення їх в об'ємі в три рази в густу пишну масу, що тримається на віничку. Масло вершкове розтоплюють.

У глибоку ємність наливають кефір, додають до нього манну крупу і залишають на 30 хв для набухання. Манна крупа має поглинути всю вологу з кефіру, зерна мають збільшитися в об'ємі. До манної основи додають подрібнене бананове пюре, жовтки, розтерті з цукром, борошно, сіль, соду, розтоплене масло вершкове та ретельно вимішують масу до однорідної консистенції. В готову масу обережно вводять збиті яєчні білки, вимішуючи всі інгредієнти зверху вниз, щоб білки не осіли. Масу виливають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 2,5–3 см, поверхню вирівнюють та запікають за температури +220–250 °С протягом 30–40 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–35 хв до готовності. Готовий пудинг нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметаним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Манний пудинг подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин.

Колір: кремовий.

Смак і запах: характерний для манного пудингу з бананом, з ароматом ванілі.

Консистенція: пориста, соковита, ніжна.

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

Манний пудинг

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 6,15 | 5,46 | 27,81 | 193 |
| 120 | 7,38 | 6,55 | 33,37 | 232 |
| 150 | 9,23 | 8,19 | 41,72 | 290 |

Манний пудинг з ягідним кулі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100/25 | 6,35 | 5,59 | 31,63 | 211 |
| 120/25 | 7,58 | 6,67 | 37,19 | 250 |
| 150/25 | 9,43 | 8,31 | 45,54 | 308 |

Технологічна карта № 12.11

Манний пудинг (безглютеновий, безлактозний)

Категорія: десертні страви

Походження: англійська кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------|-------------------------------|-----------|----------|---------------------------------|----------|---------------------------------|----------|---------------------------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Кефір безлактозний (МП) | 700 | 700 | 70 | 70 | 84 | 84 | 105 | 105 |
| 2 | Яйця (Я) | 2 шт. | 80 | ¹ / ₅ шт. | 8 | ¹ / ₄ шт. | 9,6 | ² / ₇ шт. | 12 |
| 3 | Крупа манна безглютенова (ЗП) | 200 | 200 | 20 | 20 | 24 | 24 | 30 | 30 |
| 4 | Борошно кукурудзяне (ЗП) | 45,5 | 45 | 4,6 | 4,5 | 5,5 | 5,4 | 6,9 | 6,8 |
| | або борошно рисове (ЗП) | 45,5 | 45 | 4,6 | 4,5 | 5,5 | 5,4 | 6,9 | 6,8 |
| 5 | Банан свіжий | 167 | 100 | 16,7 | 10 | 20 | 12 | 25 | 15 |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---|-----------------|------|---------------|-------|---------------|------|---------------|-------|
| 6 | Масло гхі ТК № 11.27 (МП) | 20 | 20 | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 |
| 7 | Олія | 10 | 10 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 |
| 8 | Цукор | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 | 6,8 | 6,8 |
| 9 | Цукор ванільний | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,75 | 0,75 |
| | або ванілін | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 | 0,03 | 0,03 | 0,038 | 0,038 |
| 10 | Сода харчова | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,75 | 0,75 |
| 11 | Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП) | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| | або борошно кукурудзяне (ЗП) | 25,3 | 25 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| | або борошно рисове (ЗП) | 25,3 | 25 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| 12 | Сіль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,36 | 0,36 | 0,45 | 0,45 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 120 | | 150 | |
| 13 | Ягідне кулі ТК № 11.15 | - | 250 | - | 25 | - | 25 | - | 25 |
| Вихід з ягідним кулі, г | | 1000/250 | | 100/25 | | 120/25 | | 150/25 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти; Я — яйця; ЗП — злакові продукти.

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

Технологія приготування страви

Банани миють, очищають від шкірки і подрібнюють блендером, м'ясорубкою або виделкою до однорідної пюреподібної маси. Підготовлені оброблені яйця розділяють на білки і жовтки в дві окремі ємності. До жовтків додають цукор та ванільний цукор (або ванілін), розтирають до повного розчинення кристаликів. Білки охолоджують до температури $+6-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ та збивають до збільшення їх в об'ємі в три рази в густу пишну масу, що тримається на віничку.

У глибоку ємність наливають кефір, додають до нього манну крупу і залишають на 30 хв для набухання. Манна крупа має поглинути всю вологу з кефіру, зерна мають збільшитися в об'ємі. До манної основи додають подрібнене бананове пюре, жовтки, розтерті з цукром, просіяне борошно, сіль, соду, масло гхі та ретельно вимішують масу до однорідної консистенції. В готову масу обережно вводять збиті яєчні білки, вимішуючи всі інгредієнти зверху вниз, щоб білки не осіли. Масу виливають на деко, змащене олією та посипане сухарями (або борошном) шаром завтовшки 2,5–3 см, поверхню вирівнюють та запікають за температури $+220-250\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 30–40 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–35 хв до готовності. Готовий пудинг нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Манний пудинг подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин.

Колір: кремовий.

Смак і запах: характерний для манного пудингу з бананом, з ароматом ванілі.

Консистенція: пориста, соковита, ніжна.

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

Манний пудинг (безглютеновий, безлактозний)

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 5,63 | 5,85 | 30,78 | 204 |
| 120 | 6,75 | 7,02 | 36,93 | 245 |
| 150 | 8,45 | 8,77 | 46,17 | 306 |

Манний пудинг (безглютоеновий, безлактозний) з ягідним кулі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100/25 | 5,83 | 5,97 | 34,60 | 222 |
| 120/25 | 6,95 | 7,14 | 40,75 | 263 |
| 150/25 | 8,65 | 8,89 | 49,99 | 324 |

Технологічна карта № 12.12

Запіканка морквяно-яблучна

Категорія: десертні страви

Походження: українська кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|------------|-----------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|-----------------------------|-----------|-----------------------------|------------|-----------------------------|------------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Крупа манна (ЗП, Г) | 130 | 130 | 13 | 13 | 15,6 | 15,6 | 19,5 | 19,5 | 23,4 | 23,4 | 26 | 26 |
| | Маса готової каші | - | 585 | - | 59 | - | 70 | - | 88 | - | 105 | - | 117 |
| 2 | Морква свіжа до 01.01 | 252 | 200* | 25,2 | 20 | 30,2 | 24 | 37,8 | 30 | 45,4 | 36 | 50,4 | 40 |
| | або морква свіжа з 01.01 | 268 | 200* | 26,8 | 20 | 32,2 | 24 | 40,2 | 30 | 48,2 | 36 | 53,6 | 40 |
| 3 | Яблука свіжі | 286 | 200 | 28,6 | 20 | 34,3 | 24 | 42,9 | 30 | 51,5 | 36 | 57,2 | 40 |
| 4 | Сметана (МП, Л) | 30 | 30 | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 | 6 | 6 |
| 5 | Яйця (Я) | 2 | 80 | ¹ / ₅ | 8 | ¹ / ₅ | 9,6 | ² / ₇ | 12 | ² / ₅ | 14,4 | ² / ₅ | 16 |
| | | шт. | | шт. | | шт. | | шт. | | шт. | | шт. | |
| 6 | Олія | 10 | 10 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| 7 | Цукор | 45 | 45 | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 | 6,8 | 6,8 | 8,1 | 8,1 | 9 | 9 |
| 8 | Цукор ванільний | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,75 | 0,75 | 0,9 | 0,9 | 1 | 1 |
| | або ванілін | 0,25 | 0,25 | 0,025 | 0,025 | 0,03 | 0,03 | 0,038 | 0,038 | 0,045 | 0,045 | 0,05 | 0,05 |
| 9 | Куркума | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,18 | 0,23 | 0,23 | 0,27 | 0,27 | 0,3 | 0,3 |
| 10 | Кориця мелена | 1,5 | 1,5 | 0,15 | 0,15 | 0,18 | 0,18 | 0,23 | 0,23 | 0,27 | 0,27 | 0,3 | 0,3 |
| 11 | Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г) | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 |
| 12 | Сіль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,36 | 0,36 | 0,45 | 0,45 | 0,54 | 0,54 | 0,6 | 0,6 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 120 | | 150 | | 180 | | 200 | |
| 13 | Сметана для подачі (МП, Л) | - | 150 | - | 15 | - | 15 | - | 15 | - | 15 | - | 15 |
| | або соус сметанний ТК № 11.13 (МП, Л) | - | 150 | - | 15 | - | 15 | - | 15 | - | 15 | - | 15 |
| Вихід зі сметаною або сметаним соусом, г | | 1000/150 | | 100/15 | | 120/15 | | 150/15 | | 180/15 | | 200/15 | |

* — маса відвареної і очищеної моркви

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість моркви, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури +10–15 °С, очищають від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове морквяне пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. Яблука миють, видаляють плодоніжки, очищають від шкірки, видаляють насінневе гніздо і нарізають дрібним кубиком, посипають корицею.

Підготовлені оброблені яйця (³/₄ від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном), сіллю та куркумою до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (¹/₄ порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції.

При безперервному помішуванні в киплячу воду всипають тонкою цівкою манну крупу і

варять протягом 15–20 хв до готовності. Готову в'язку кашу охолоджують до температури +60–70 °С, додають яйця з цукром, морквяне пюре та подрібнені яблука з корицею, ретельно перемішують до однорідної маси.

Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 25–30 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1 год. Температура зберігання — +55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку подають порційно, поливши сметаною. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без тріщин та підгоріlostей.

Колір: бурштиновий.

Смак і запах: приємний, характерний для манної запіканки, з ароматом яблук та кориці.

Консистенція: соковита, ніжна.

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

Запіканка морквяно-яблучна

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 3,07 | 2,65 | 19,56 | 113 |
| 120 | 3,68 | 3,18 | 23,47 | 136 |
| 150 | 4,60 | 3,97 | 29,34 | 170 |
| 180 | 5,52 | 4,77 | 35,20 | 203 |
| 200 | 6,14 | 5,30 | 39,12 | 226 |

Запіканка морквяно-яблучна зі сметаною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100/15 | 3,50 | 4,90 | 20,02 | 137 |
| 120/15 | 4,11 | 5,43 | 23,92 | 160 |
| 150/15 | 5,03 | 6,22 | 29,79 | 194 |
| 180/15 | 5,95 | 7,02 | 35,65 | 227 |
| 200/15 | 6,57 | 7,55 | 39,57 | 250 |

Запіканка морквяно-яблучна зі сметанним соусом

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100/15 | 3,49 | 4,82 | 20,80 | 139 |
| 120/15 | 4,10 | 5,34 | 24,71 | 162 |
| 150/15 | 5,02 | 6,13 | 30,58 | 196 |
| 180/15 | 5,94 | 6,93 | 36,44 | 229 |
| 200/15 | 6,56 | 7,46 | 40,36 | 252 |

Технологічна карта № 12.13

Запіканка пшоняна з гарбузом

Категорія: десертні страви

Походження: українська кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | | | | | |
|-------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|------|----|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| 1 | Крупа пшоняна (ЗП) | 300 | 300 | 30 | 30 | 36 | 36 | 45 | 45 | 54 | 54 | 60 | 60 | 75 | 75 |
| 2 | Гарбуз свіжий | 286 | 200 | 28,6 | 20 | 34,3 | 24 | 42,9 | 30 | 51,5 | 36 | 57,2 | 40 | 71,5 | 50 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|---|-----------------|-----|-------------------|------|-------------------|------|-------------------|-------|-------------------|------|-------------------|-----|-------------------|------|
| 3 | Родзинки | 51 | 50 | 5,1 | 5 | 6,1 | 6 | 7,7 | 7,5 | 9,2 | 9 | 10,2 | 10 | 12,8 | 12,5 |
| 4 | Сметана (МП, Л) | 20 | 20 | 2 | 2 | 2,4 | 2,4 | 3 | 3 | 3,6 | 3,6 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 5 | Яйця (Я) | 1 шт. | 40 | $\frac{1}{9}$ шт. | 4 | $\frac{1}{8}$ шт. | 4,8 | $\frac{1}{7}$ шт. | 6 | $\frac{1}{6}$ шт. | 7,2 | $\frac{1}{5}$ шт. | 8 | $\frac{1}{4}$ шт. | 10 |
| 6 | Цукор | 40 | 40 | 4 | 4 | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 | 7,2 | 7,2 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| 7 | Цукор ванільний | 10 | 10 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| | або ванілін | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 | 0,075 | 0,075 | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |
| 8 | Кориця мелена | 0,5 | 0,5 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 | 0,09 | 0,09 | 0,1 | 0,1 | 0,13 | 0,13 |
| 9 | Олія | 10 | 10 | 1 | 1 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| 10 | Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г) | 25 | 25 | 2,5 | 2,5 | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 | 5 | 5 | 6,3 | 6,3 |
| 11 | Сіль | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,36 | 0,36 | 0,45 | 0,45 | 0,54 | 0,54 | 0,6 | 0,6 | 0,75 | 0,75 |
| 12 | Вода питна | 540 | 540 | 54 | 54 | 64,8 | 64,8 | 81 | 81 | 97,2 | 97,2 | 108 | 108 | 135 | 135 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 120 | | 150 | | 180 | | 200 | | 250 | |
| 13 | Ягідне кулі ТК № 11.15 | - | 200 | - | 20 | - | 20 | - | 20 | - | 20 | - | 20 | - | 20 |
| Вихід з ягідним кулі, г | | 1000/200 | | 100/20 | | 120/20 | | 150/20 | | 180/20 | | 200/20 | | 250/20 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця ($\frac{3}{4}$ від загальної маси закладки) перетирають з ванільним цукром (або ваніліном) до повного розчинення кристаликів. Решту яєць ($\frac{1}{4}$ порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, потім заливають гарячою водою за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 7–10 хв. М'які родзинки просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Крупу пшоняну перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (температура — $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$), потім гарячою водою (температура — $+55-60\text{ }^{\circ}\text{C}$). Гарбуз миють, очищають від шкірки та насінневої м'якоті, нарізають дрібним кубиком, закладають в киплячу воду, додають сіль, цукор і доводять до кипіння. В киплячу рідину засипають підготовлену крупу і варять кашу при слабкому кипінні до готовності. Готову в'язку кашу з гарбузом охолоджують до температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$, додають яйця з ванільним цукром, корицю, родзинки та ретельно перемішують. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар + Пара» впродовж 25–30 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають з ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 1–2 год. Температура зберігання — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки однакової форми, з ніжною рум'яною скоринкою, без

тріщин та підгорілостей.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: приємний, характерний для пшоняної запіканки з ароматом ванілі.

Консистенція: м'яка, соковита.

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

Запіканка пшоняна з гарбузом

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 4,58 | 2,80 | 31,52 | 169 |
| 120 | 5,49 | 3,36 | 37,82 | 203 |
| 150 | 6,87 | 4,20 | 47,28 | 254 |
| 180 | 8,24 | 5,04 | 56,73 | 304 |
| 200 | 9,16 | 5,60 | 63,04 | 338 |
| 250 | 11,45 | 7,00 | 78,80 | 423 |

Запіканка пшоняна з гарбузом та ягідним кулі

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100/20 | 4,74 | 2,90 | 34,58 | 183 |
| 120/20 | 5,65 | 3,46 | 40,87 | 217 |
| 150/20 | 7,03 | 4,30 | 50,33 | 268 |
| 180/20 | 8,40 | 5,14 | 59,78 | 318 |
| 200/20 | 9,32 | 5,70 | 66,09 | 352 |
| 250/20 | 11,61 | 7,10 | 81,85 | 437 |

Технологічна карта № 12.14

Клафуті

Категорія: десертні страви

Походження: французькі кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|----------------------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Борошно цільнозернове (ЗП, Г) | 220 | 220 | 13 | 13 | 18 | 18 | 22 | 22 |
| 2 | Яйця (Я) | 6 шт. | 240 | 1/3 шт. | 14 | 1/2 шт. | 19 | 3/5 шт. | 24 |
| 3 | Цукор | 50 | 50 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 4 | Цукор ванільний | 5 | 5 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Молоко (МП, Л) | 440 | 440 | 26 | 26 | 35 | 35 | 44 | 44 |
| 6 | Ягоди свіжоморожені без кісточки | 160 | 160 | 10 | 10 | 13 | 13 | 16 | 16 |
| | або ягоди свіжі без кісточки | 160 | 160 | 10 | 10 | 13 | 13 | 16 | 16 |
| 7 | Бодян | 0,2 | 0,2 | 0,013 | 0,013 | 0,018 | 0,018 | 0,022 | 0,022 |
| | Маса напівфабрикату | | 1115 | | 67 | | 89 | | 112 |
| 8 | Олія | 10 | 10 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 1 | 1 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | |

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 збивають з цукром і ванільним цукром, додають молоко. Просіяне борошно додають поетапно, ретельно помішують тісто, розбиваючи грудочки. Тісто має набути консистенції густої сметани, його залишають при кімнатній температурі на 10–15 хв для стабілізації консистенції. У форму вистелену пергаментом і змащену олією заливають тісто, поверх викладають ягоди рівномірно розподіляючи їх по усій поверхні, додають зірочку бодяну, запікають у розігрітій до температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 35–40 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Піріг» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв. Перед подачею видаляють зірочку бодяну з пирога, який нарізають на порційні шматочки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають впродовж 1–2 год за температури +40–45 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізають порційними шматочками, подають з соусом або сметаною. Температура подачі — +40–45 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційний шматочок з рівномірно запеченою скоринкою, без тріщин і надривів; скоринка щільно прилягає до м'якушки, ягоди рівномірно розподілено по усій масі.

Колір: кремовий колір м'якуша, ягід — червоно-фіолетовий; скоринка — золотава.

Смак і запах: кисло-солодке, з ароматом прянощів.

Консистенція: м'якуш — добре пропечений, еластичний, рівномірно пористий; при натискуванні пальцем набуває первинної форми; не крихкий, без пустот.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60 | 4,23 | 3,21 | 13,86 | 104 |
| 80 | 5,65 | 4,27 | 18,48 | 138 |
| 100 | 7,06 | 5,34 | 23,11 | 173 |

Технологічна карта № 12.15

Груша з чаєм та корицею

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------|------------|-----------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Груші свіжі | 1034 | 920 | 67 | 60 | 93 | 83 | 114 | 101 |
| | Маса відвареної груші | - | 815 | - | 53 | - | 73 | - | 90 |
| 2 | Чаю чорного заварка суха | 4,5 | 4,5 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| 3 | Вода питна | 650 | 650 | 42 | 42 | 59 | 59 | 72 | 72 |
| 4 | Цукор | 50 | 50 | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| 5 | Кориця ціла (палички) | 10 | 10 | 0,7 | 0,7 | 0,9 | 0,9 | 1,1 | 1,1 |
| 6 | Кардамон насіння | 0,9 | 0,9 | 0,06 | 0,06 | 0,08 | 0,08 | 0,1 | 0,1 |
| 7 | Апельсин (сік) | 260 | 130 | 17 | 8 | 23 | 12 | 29 | 14 |
| 8 | Апельсин (цедра) | - | 25 | - | 1,6 | - | 2,3 | - | 2,8 |
| | <i>або цедра апельсинова суха</i> | <i>10</i> | <i>10</i> | <i>0,7</i> | <i>0,7</i> | <i>0,9</i> | <i>0,9</i> | <i>1,1</i> | <i>1,1</i> |
| | Маса упареного сиропу | - | 185 | - | 12 | - | 17 | - | 20 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 65 | | 90 | | 110 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Апельсини миють, знімають цедру, після витискають сік. Чайну заварку, палички кориці, насіння кардамону закладають у паперові саше або мішечок з марлі складеної у кілька разів. До киплячої води додають саше з сухими компонентами, цукор, сік і цедру, доводять до кипіння.

Підготовлені груші очищують від шкірочки, видаляють сім'яну коробочку, нарізають часточками завтовшки 2,5–3 см, закладають у чайний відвар, варять протягом 7–15 хв при слабкому кипінні залежно від обраного сорту груші. Після видалення з відвару часточок груші, останній уварюють до стану сиропу впродовж 1,2–1,5 год, проціджують сироп, повторно доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 1 год за температури +50–55 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно з чайним сиропом. Температура подачі — +50–55 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: плоди зберігають форму, политі сиропом.

Колір: груша ззовні — світло-коричневого кольору, на зрізі — кремова; сироп — бурштиновий.

Смак і запах: кисло-солодкий, виражений пряний аромат.

Консистенція: груші — м'які, соковиті; сироп — в'язкий.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 65 | 0,32 | 0,20 | 10,08 | 41 |
| 90 | 0,44 | 0,27 | 13,96 | 56 |
| 110 | 0,53 | 0,33 | 17,06 | 69 |

Технологічна карта № 12.16

Желе з апельсином

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Апельсини свіжі | 413 | 310 | 21 | 16 | 31 | 23 | 41 | 31 |
| 2 | Апельсин (цедра) | - | 10 | - | 0,5 | - | 0,8 | - | 1,0 |
| 3 | Вода питна | 690 | 690 | 35 | 35 | 52 | 52 | 69 | 69 |
| 4 | Цукор | 50 | 50 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 5 | Желатин харчовий швидкорозчинний | 20 | 20 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 2,0 |
| 6 | Вода питна для набухання желатину | 60 | 60 | 3,0 | 3,0 | 4,5 | 4,5 | 6,0 | 6,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Желатиновий порошок заливають кип'яченою водою за кімнатної температури, відставляють для набухання впродовж 15–20 хв.

1-й спосіб: розпускають желатин, прогріваючи його на водяній бані, не доводячи до кипіння.

2-й спосіб: набухлий желатин додають у фруктовий сироп, охолоджений до температури +60 °С, якщо інший спосіб не зазначено виробником.

Підготовлені апельсини розбирають на філе і зачищають цедру. Філе апельсина, що нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, та зачищену цедру апельсинову закладають у киплячу цукрову воду, проварюють протягом 4–5 хв при слабкому кипінні. Фрукти відділяють проціджуванням, розкладають у формочки. Зціджену рідину охолоджують до температури +60 °С, додають підготовлений желатин, розмішують до його повного розчинення, охолоджують до температури +30–40 °С, розливають у формочки. Желе охолоджують порціонованим у холодильній шафі за температури +2–6 °С протягом 1–1,5 год до повного застигання маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають охолодженим не довше ніж 6 год за температури +2–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно у формочці, в якій охолоджувалась маса. Температура подачі — +2–6 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора, міцна маса; фрукти зберігають форму нарізки.

Колір: апельсин — помаранчевого кольору; желе — світлого помаранчевого відтінку.

Смак і запах: в міру солодкий, насичений цитрусовий аромат.

Консистенція: апельсин — м'які шматочки; желе — драгледоподібна однорідна консистенція, без грудочок.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 1,01 | 0,04 | 4,47 | 21 |
| 75 | 1,52 | 0,05 | 6,71 | 31 |
| 100 | 2,02 | 0,07 | 8,95 | 41 |

Технологічна карта № 12.17

Желе з бананом

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Банани свіжі | 500 | 300 | 25 | 15 | 38 | 23 | 50 | 30 |
| 2 | Вода питна | - | 700 | - | 35 | - | 53 | - | 70 |
| 3 | Цукор | 45 | 45 | 2 | 2 | 3 | 3 | 5 | 5 |
| 4 | Цукор ванільний | 5 | 5 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Кислота лимонна | 1 | 1 | 0,05 | 0,05 | 0,075 | 0,075 | 0,1 | 0,1 |
| 6 | Желатин харчовий швидкорозчинний | 25 | 25 | 1,3 | 1,3 | 1,9 | 1,9 | 2,5 | 2,5 |
| 7 | Вода питна для набування желатину | 75 | 75 | 3,8 | 3,8 | 5,6 | 5,6 | 7,5 | 7,5 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Желатиновий порошок заливають кип'яченою водою за кімнатної температури, відсталяють для набування впродовж 15–20 хв.

1-й спосіб: розпускають желатин, прогріваючи його на водяній бані, не доводячи до кипіння.

2-й спосіб: набухлий желатин додають у фруктовий сироп, охолоджений до температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$, якщо інший спосіб не зазначено виробником.

Варять цукровий сироп з додаванням ванільного цукру і лимонної кислоти. Очищені банани нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, закладають у киплячу цукрову воду, проварюють протягом 2–3 хв при слабкому кипінні. Рідину з фруктами охолоджують до температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$, додають підготовлений желатин, розмішують до його повного розчинення, охолоджують до температури $+30\text{--}40\text{ }^{\circ}\text{C}$, розливають у формочки. Желе охолоджують порціонованим у холодильній шафі за температури $+2\text{--}6\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 1–1,5 год до повного застигання маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають охолодженим не довше ніж 6 год за температури $+2\text{--}6\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно у формочці, в якій охолоджувалась маса. Температура подачі — $+2\text{--}6\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора, міцна маса; фрукти частково втратили форму нарізки.

Колір: банани — кремового кольору; желе має прозорий кремовий відтінок.

Смак і запах: в міру солодкий, насичений бананово-ванільний аромат.

Консистенція: банан — м'які шматочки; желе — драгледоподібна однорідна консистенція, без грудочок.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 1,32 | 0,02 | 5,80 | 27 |
| 75 | 1,97 | 0,03 | 8,69 | 40 |
| 100 | 2,63 | 0,04 | 11,59 | 53 |

Технологічна карта № 12.18

Желе з яблуком

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Яблука свіжі | 352 | 310 | 18 | 16 | 26 | 23 | 35 | 31 |
| 2 | Вода питна | 700 | 700 | 35 | 35 | 53 | 53 | 70 | 70 |
| 3 | Цукор | 45 | 45 | 2,3 | 2,3 | 3,4 | 3,4 | 4,5 | 4,5 |
| 4 | Цукор ванільний | 5 | 5 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Желатин харчовий швидкорозчинний | 20 | 20 | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| 6 | Вода питна для набухання желатину | 70 | 70 | 3,5 | 3,5 | 5,3 | 5,3 | 7 | 7 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Желатиновий порошок заливають кип'яченою водою за кімнатної температури, відставляють для набухання впродовж 15–20 хв.

1-й спосіб: розпускають желатин, прогріваючи його на водяній бані, не доводячи до кипіння.

2-й спосіб: набухлий желатин додають у фруктовий сироп, охолоджений до температури +60 °С, якщо інший спосіб не зазначено виробником.

Підготовлені яблука без сім'яної коробочки нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, закладають у киплячу воду, додають цукор і ванільний цукор, проварюють протягом 5–7 хв при слабкому кипінні. Фрукти відділяють проціджуванням, розкладають у формочки. Зціджену рідину охолоджують до температури +60 °С, додають підготовлений желатин, розмішують до його повного розчинення, охолоджують до температури +30–40 °С, розливають у формочки. Желе охолоджують порціонованим у холодильній шафі за температури +2–6 °С протягом 1–1,5 год до повного застигання маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають охолодженим не довше ніж 6 год за температури +2–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно у формочці, в якій охолоджувалась маса. Температура подачі — +2–6 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора, міцна маса; фрукти зберігають форму нарізки.

Колір: яблука — кольору притаманного використаному сорту; желе — блідого жовтого відтінку.

Смак і запах: в міру солодкий, легкий ванільний аромат.

Консистенція: яблука — м'які; желе — драгелеподібна однорідна консистенція, без грудочок.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,93 | 0,07 | 4,11 | 19 |
| 75 | 1,40 | 0,10 | 6,17 | 29 |
| 100 | 1,87 | 0,13 | 8,23 | 39 |

Технологічна карта № 12.19

Желе з грушею

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Груші свіжі | 349 | 310 | 17 | 15 | 26 | 23 | 35 | 31 |
| 2 | Вода питна | 700 | 700 | 35 | 35 | 53 | 53 | 70 | 70 |
| 3 | Цукор | 45 | 45 | 2,3 | 2,3 | 3,4 | 3,4 | 4,5 | 4,5 |
| 4 | Цукор ванільний | 5 | 5 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Желатин харчовий швидкорозчинний | 20 | 20 | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 | 2 |
| 6 | Вода питна для набухання желатину | 70 | 70 | 3,5 | 3,5 | 5,3 | 5,3 | 7 | 7 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Желатиновий порошок заливають кип'яченою водою за кімнатної температури, відставляють для набухання впродовж 15–20 хв.

1-й спосіб: розпускають желатин, прогріваючи його на водяній бані, не доводячи до кипіння.

2-й спосіб: набухлий желатин додають у фруктовий сироп, охолоджений до температури $+60^{\circ}\text{C}$, якщо інший спосіб не зазначено виробником.

Підготовлені груші без сім'яної коробочки нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см, закладають у киплячу воду, додають цукор і ванільний цукор, проварюють протягом 5–7 хв при слабкому кипінні. Фрукти відділяють проціджуванням, розкладають у формочки. Зціджену рідину охолоджують до температури $+60^{\circ}\text{C}$, додають підготовлений желатин, розмішують до його повного розчинення, охолоджують до температури $+30\text{--}40^{\circ}\text{C}$, розливають у формочки. Желе охолоджують порціонованим у холодильній шафі за температури $+2\text{--}6^{\circ}\text{C}$ протягом 1–1,5 год до повного застигання маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають охолодженим не довше ніж 6 год за температури $+2\text{--}6^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порційно у формочці, в якій охолоджувалась маса. Температура подачі — $+2\text{--}6^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора, міцна маса; фрукти зберігають форму нарізки.

Колір: груші — кремового кольору; желе — блілого жовтого відтінку.

Смак і запах: в міру солодкий, легкий ванільний аромат.

Консистенція: груша — м'яка; желе — драглеподібна однорідна консистенція, без грудочок.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,93 | 0,05 | 4,07 | 19 |
| 75 | 1,40 | 0,08 | 6,10 | 28 |
| 100 | 1,87 | 0,10 | 8,13 | 38 |

Технологічна карта № 12.20

Салат фруктовий з горіхами

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------|-----|-----------|------|-----------|------|------------|----|
| 1 | Яблука свіжі | 515 | 360 | 25,8 | 18 | 38,6 | 27 | 51,5 | 36 |
| 2 | Банани свіжі | 450 | 270 | 22,5 | 13,5 | 33,8 | 20,3 | 45 | 27 |
| 3 | Апельсини свіжі | 344 | 230 | 17,2 | 11,5 | 25,8 | 17,3 | 34,4 | 23 |
| 4 | Ядра горіхів волоських (ГХ) | 160 | 150 | 8 | 7,5 | 12 | 11,3 | 16 | 15 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГХ — горіхи.

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

Технологія приготування страви

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

Готові обсмажені ядра охолоджують за кімнатної температури, звільняють від плівок, подрібнюють. Усі фрукти ретельно миють, очищають від шкірки, з яблук видаляють насінневе гніздо. Підготовлені очищені фрукти нарізають однорідною формою нарізки, змішують і при відпусканні салат посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 1 год. Температура зберігання — $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненими ядрами горіхів волоських. Температура подачі — $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: фрукти нарізані однорідною формою нарізки, салат викладений на тарілці гіркою та посипаний подрібненими ядрами горіхів волоських.

Колір: властивий фруктам, що входять до складу салату.

Смак і запах: приємні, притаманні свіжим фруктам з ароматом смажених горіхів волоських.

Консистенція: фруктів — соковита, м'яка, ніжна; горіхів — хрумка.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 1,56 | 4,86 | 7,29 | 79 |
| 75 | 2,34 | 7,29 | 10,94 | 118 |
| 100 | 3,12 | 9,72 | 14,58 | 157 |

Технологічна карта № 12.21

Салат фруктовий з йогуртом

Категорія: десертні страви

Походження: світова кухня

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|--------------------------------|-----------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Яблука свіжі | 443 | 310 | 22,2 | 15,5 | 33,2 | 23,3 | 44,3 | 31 |
| 2 | Банани свіжі | 450 | 270 | 22,5 | 13,5 | 33,8 | 20,3 | 45 | 27 |
| 3 | Апельсини свіжі | 344 | 230 | 17,2 | 11,5 | 25,8 | 17,3 | 34,4 | 23 |
| 4 | Йогурт (МП, Л) | 200 | 200 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 100 | |

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: 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

Усі фрукти ретельно миють, очищають від шкірки, з яблук видаляють насіннєве гніздо. Підготовлені очищені фрукти нарізають однорідною формою нарізки, змішують і при відпусканні поливають йогуртом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 1 год. Температура зберігання — +4–8 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають йогуртом. Температура подачі — +8 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: фрукти нарізані однорідною формою нарізки; салат викладений на тарілці гіркою та политий йогуртом.

Колір: властивий фруктам, що входять до складу салату.

Смак і запах: приємні, притаманні свіжим фруктам з ароматом і присмаком йогурту.

Консистенція: соковита, м'яка, ніжна.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 0,65 | 0,35 | 6,64 | 31 |
| 75 | 0,97 | 0,52 | 9,96 | 47 |
| 100 | 1,29 | 0,69 | 13,28 | 62 |