

13. Напої

Технологічна карта № 13.1	Какао з молоком
Технологічна карта № 13.2	Какао з молоком (безлактозне)
Технологічна карта № 13.3	Чай з липою
Технологічна карта № 13.4	Чай з мелісою
Технологічна карта № 13.5	Чай каркаде
Технологічна карта № 13.6	Чай масала
Технологічна карта № 13.7	Чай масала (безлактозний)
Технологічна карта № 13.8	Компот з ягід або фруктів (свіжих або заморожених)
Технологічна карта № 13.9	Компот з ягід або фруктів з м'ятою
Технологічна карта № 13.10	Напій з лимонів та апельсинів
Технологічна карта № 13.11	Узвар із суміші сухофруктів
Технологічна карта № 13.12	Напій з шипшини
Технологічна карта № 13.13	Кисіль ягідний
Технологічна карта № 13.14	Молоко та кисломолочні продукти
Технологічна карта № 13.15	Молоко та кисломолочні продукти (безлактозні)
Технологічна карта № 13.16	Чай зелений з жасмином
Технологічна карта № 13.17	Чай чорний з чебрецем
Технологічна карта № 13.18	Напій з карпатських трав
Технологічна карта № 13.19	Ягідний узвар з корицею
Технологічна карта № 13.20	Трав'яний напій з ромашкою
Технологічна карта № 13.21	Лимонад з полуниці з м'ятою
Технологічна карта № 13.22	Виноградний напій з прянощами
Технологічна карта № 13.23	Компот з ягід з корицею
Технологічна карта № 13.24	Обліпиховий чай
Технологічна карта № 13.25	Узвар з цвітом бузини
Технологічна карта № 13.26	Малиновий узвар з шипшиною
Технологічна карта № 13.27	Узвар з чорною смородиною і чорносливом
Технологічна карта № 13.28	Лимонад з імбирем
Технологічна карта № 13.29	Чай чорний з куркумою
Технологічна карта № 13.30	Імбирний напій
Технологічна карта № 13.31	Компот з журавлиною і м'ятою
Технологічна карта № 13.32	Лимонад вишневий з розмарином
Технологічна карта № 13.33	Лимонад смородиновий з м'ятою

Технологічна карта № 13.1

Какао з молоком

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	950	950	95	95	142,5	142,5	171	171	190	190
2	Какао-порошок	16,5	16,5	1,7	1,7	2,5	2,5	2,9	2,9	3,3	3,3
3	Вода питна	100	100	10	10	15	15	18	18	20	20
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

До просіяного какао-порошку додають 1/2 порції окропу і розтирають до однорідної маси, додають решту окропу, перемішують. В гаряче молоко при безперервному помішуванні вводять розчинений в окропі какао-порошок і доводять до кипіння. Готовий напій охолоджують до температури +55–65 °С, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій однорідного світло-коричневого кольору.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: приємний, притаманний какао з молоком.

Консистенція: рідка, однорідна, без плівки на поверхні.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,09	2,67	5,06	56
150	4,63	4,00	7,59	84
180	5,56	4,80	9,10	101
200	6,18	5,34	10,12	112

Технологічна карта № 13.2

Какао з молоком (безлактозне)

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко безлактозне (МП)	950	950	95	95	142,5	142,5	171	171	190	190
	<i>або молоко рослинне</i>	950	950	95	95	142,5	142,5	171	171	190	190
2	Какао-порошок	16,5	16,5	1,7	1,7	2,5	2,5	2,9	2,9	3,3	3,3
3	Вода питна	100	100	10	10	15	15	18	18	20	20
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти.

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

Технологія приготування страви

До просіяного какао-порошку додають $\frac{1}{2}$ порції окропу і розтирають до однорідної маси, додають решту окропу, перемішують. В гаряче молоко при безперервному помішуванні вводять розчинений в окропі какао-порошок і доводять до кипіння. Готовий напій охолоджують до температури +55–65 °С, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій однорідного світло-коричневого кольору.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: приємний, притаманний какао з молоком.

Консистенція: рідка, однорідна, без плівки на поверхні.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
----------------	----------	---------	--------------	----------------------------

100	3,09	2,67	5,06	56
150	4,63	4,00	7,59	84
180	5,56	4,80	9,10	101
200	6,18	5,34	10,12	112

Технологічна карта № 13.3

Чай з липою

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Липа сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Вода питна	1050	1050	105	105	157,5	157,5	189	189	210	210
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

В окріп засипають квіти липи сушеної, доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 15–20 хв, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій жовтого забарвлення.

Колір: жовтий.

Смак і запах: приємний, притаманний квітам липи.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,01	0,03
150	0,00	0,00	0,01	0,04
180	0,01	0,00	0,01	0,05
200	0,01	0,00	0,01	0,06

Технологічна карта № 13.4

Чай з мелісою

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Меліса сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Вода питна	1050	1050	105	105	157,5	157,5	189	189	210	210
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

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

Технологія приготування страви

В окріп засипають мелісу сушену, доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 10–15 хв, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій жовтого забарвлення.

Колір: жовтий.

Смак і запах: приємний, притаманний мелісі.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,02	0,13
150	0,01	0,00	0,03	0,18
180	0,01	0,01	0,03	0,22
200	0,02	0,01	0,04	0,25

Технологічна карта № 13.5

Чай каркаде

Категорія: напої

Походження: східна кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чай каркаде	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Вода питна	1050	1050	105	105	157,5	157,5	189	189	210	210
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

В окріп засипають квіти гібіскуса (каркаде), доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 15–20 хв, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій насичено червоного забарвлення.

Колір: насичено-червоний.

Смак і запах: приємний, злегка кислуватий, притаманний каркаде.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,01	0,09
150	0,00	0,00	0,02	0,14
180	0,00	0,00	0,03	0,16
200	0,01	0,01	0,04	0,19

Технологічна карта № 13.6

Чай масала

Категорія: напої

Походження: індійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю чорного заварка суха	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Молоко (МП, Л)	632	600*	63,2	60	94,8	90	113,7	108	126,4	120
3	Цукор ванільний	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
	або ванілін	0,15	0,15	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
4	Кориця мелена	0,75	0,75	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
5	Гвоздика ціла	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,09	0,09	0,1	0,1
6	Вода питна	450	450	45	45	67,5	67,5	81	81	90	90
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

* — 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

В окріп засипають заварку чаю чорного, додають корицю, гвоздику та цукор ванільний (або ванілін), доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 20–25 хв, проціджують. До напою додають кип'ячене молоко і доводять масалу до кипіння повторно, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій світло-коричневого забарвлення.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: приємний, притаманний чаю з молоком та спеціями.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,74	1,52	3,17	33
150	2,61	2,28	4,75	50
180	3,13	2,73	5,70	59
200	3,48	3,04	6,34	66

Технологічна карта № 13.7

Чай масала (безлактозний)

Категорія: напої

Походження: індійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю чорного заварка суха	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Молоко безлактозне (МП)	632	600*	63,2	60	94,8	90	113,7	108	126,4	120
	або молоко рослинне	632	600*	63,2	60	94,8	90	113,7	108	126,4	120
3	Цукор ванільний	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
	або ванілін	0,15	0,15	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
4	Кориця мелена	0,75	0,75	0,07	0,07	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
5	Гвоздика ціла	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,09	0,09	0,1	0,1
6	Вода питна	450	450	45	45	67,5	67,5	81	81	90	90
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

* — 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

В окріп засипають заварку чаю чорного, додають корицю, гвоздику та цукор ванільний (або ванілін), доводять до кипіння повторно, залишають для настоювання на 20–25 хв, проціджують. До напою додають кип'ячене молоко і доводять масалу до кипіння повторно, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +55–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим. Температура подачі — +55–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій світло-коричневого забарвлення.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: приємний, притаманний чаю з молоком та спеціями.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,74	1,52	3,17	33
150	2,61	2,28	4,75	50
180	3,13	2,73	5,70	59
200	3,48	3,04	6,34	66

Технологічна карта № 13.8

Компот з ягід або фруктів (свіжих або заморожених)

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	або малина свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	або вишні свіжі	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	або ягоди полуниці, малини, вишень або фрукти свіжоморожені без кісточок	250	250	25	25	37,5	37,5	45	45	50	50

2	Родзинки	51	50	5,1	5	7,6	7,5	9,2	9	10,2	10
3	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють (з вишень видаляють кісточки) і закладають в киплячу воду (свіжоморожені ягоди закладають, не розморожуючи), додають родзинки, доводять до кипіння, проварюють протягом 1 хв. Якщо використовують свіжоморожені ягоди або фрукти, компот проварюють протягом 2–3 хв після закипання. Готовий напій охолоджують, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 5–6 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені.

Колір: прозорий, властивий відвару з використаних ягід або фруктів.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий використаним ягодам або фруктам.

Консистенція: відвару — рідка; фруктів і ягід — м'яка.

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

Компот з полуниці

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,10	5,03	22
150	0,43	0,15	7,54	33
180	0,52	0,18	9,05	40
200	0,58	0,20	10,06	44

Компот з малини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,08	5,53	24
150	0,43	0,12	8,29	36
180	0,52	0,14	9,95	43
200	0,58	0,16	11,06	48

Компот з вишень

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,13	6,03	26
150	0,43	0,19	9,04	39
180	0,52	0,23	10,85	47
200	0,58	0,26	12,06	52

Технологічна карта № 13.9

Компот з ягід або фруктів з м'ятою

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	або малина свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50

	або вишні свіжі	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	або ягоди полуниці, малини, вишень або фрукти свіжоморожені без кісточок	250	250	25	25	37,5	37,5	45	45	50	50
2	Родзинки	51	50	5,1	5	7,6	7,5	9,2	9	10,2	10
3	М'ята сушена	2,5	2,5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,45	0,45	0,5	0,5
4	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють (з вишень видаляють кісточки) і закладають в киплячу воду (свіжоморожені ягоди закладають, не розморожуючи), додають родзинки та м'яту, доводять до кипіння, проварюють протягом 1 хв. Якщо використовують свіжоморожені ягоди або фрукти, компот проварюють протягом 2–3 хв після закипання. Готовий напій охолоджують, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 5–6 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені.

Колір: прозорий, властивий відвару з використаних ягід або фруктів.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий використаним ягодам або фруктам, з ароматом м'яти.

Консистенція: відвару — рідка; фруктів і ягід — м'яка.

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

Компот з полуниці з м'ятою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,10	5,03	22
150	0,43	0,15	7,54	33
180	0,52	0,18	9,05	40
200	0,58	0,20	10,06	44

Компот з малини з м'ятою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,08	5,53	24
150	0,43	0,12	8,29	36
180	0,52	0,14	9,95	43
200	0,58	0,16	11,06	48

Компот з вишень з м'ятою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,29	0,13	6,03	26
150	0,43	0,19	9,04	39
180	0,52	0,23	10,85	47
200	0,58	0,26	12,06	52

Технологічна карта № 13.10

Напій з лимонів та апельсинів

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Лимон свіжий	164	100	16,4	10	24,6	15	29,5	18	32,8	20
2	Апельсин свіжий	149	100	14,9	10	22,4	15	26,8	18	29,8	20
3	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Лимони та апельсини миють, очищають від шкірки, нарізають скибочками та закладають у киплячу воду, доводять до кипіння і проварюють протягом 5–7 хв. За бажанням при приготуванні напою можна використовувати й цедру з фруктів, очищену від білої м'якоті. Якщо напій готують з цедрою, то її нарізають тонкою соломкою, закладають у киплячу воду, проварюють протягом 5–6 хв, тоді закладають підготовлені нарізані фрукти та варять напій ще 5–7 хв. Готовий напій залишають на 1 год для настоювання, проціджують, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +10–12 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +10–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий, з жовтим відтінком.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом цитрусових.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,18	0,12	1,38	7
150	0,27	0,18	2,07	11
180	0,32	0,22	2,48	13
200	0,36	0,24	2,76	14

Технологічна карта № 13.11

Узвар із суміші сухофруктів

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Суміш сухофруктів	75	75	7,5	7,5	11,3	11,3	13,5	13,5	15	15
2	Родзинки	51	50	5,1	5	7,6	7,5	9,2	9	10,2	10
3	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Родзинки та сухофрукти перебирають, промивають холодною проточною водою за температури +15–17 °С. Промиті сухофрукти та родзинки заливають гарячою водою і залишають в закритому посуді на 1–1,5 год для набухання. Варять їх в тій же воді протягом 20–30 хв, настоюють напій протягом 1–2 год. Готовий узвар проціджують, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 5–6 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий напій, сухофрукти рівномірно розварені.

Колір: прозорий, світло-коричневий.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий відвару з сухофруктів та родзинок.

Консистенція: відвару — рідка; сухофруктів — м'яка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,32	0	7,67	31
150	0,48	0	11,51	47
180	0,58	0	13,81	56
200	0,64	0	15,34	62

Технологічна карта № 13.12

Напій з шипшини

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Плоди шипшини сушені	75	75	7,5	7,5	11,3	11,3	13,5	13,5	15	15
2	Родзинки	51	50	5,1	5	7,6	7,5	9,2	9	10,2	10
3	Вода питна	1100	1100	110	110	165	165	198	198	220	220
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Родзинки та плоди шипшини перебирають, промивають холодною водою за температури +15–17 °С. Промиті плоди шипшини та родзинки заливають окропом і варять в закритому посуді при слабкому кипінні протягом 15–20 хв, після чого настоюють напій протягом 1–2 год. Готовий напій проціджують, охолоджують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 5–6 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий, властивий відвару з шипшини та родзинок.

Колір: прозорий з червоним відтінком.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий відвару з шипшини та родзинок.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,35	0	5,71	21
150	0,53	0	8,57	32
180	0,63	0	10,28	38
200	0,70	0	11,42	42

Технологічна карта № 13.13

Кисіль ягідний

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	або малина свіжа	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	або вишні свіжі	294	250	29,4	25	44,1	37,5	52,9	45	58,8	50
	або ягоди полуниці, малини, вишень свіжоморожені без кісточок	250	250	25	25	37,5	37,5	45	45	50	50
2	Крохмаль картопляний	45	45	4,5	4,5	6,8	6,8	8,1	8,1	9	9
3	Цукор	50	50	5	5	7,5	7,5	9	9	10	10
4	Вода питна	900	900	90	90	135	135	162	162	180	180
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, з вишень видаляють кісточки (заморожені ягоди розморожують), подрібнюють блендером до однорідної маси, заливають окропом, проварюють мезгу з соком при слабкому кипінні протягом 10–15 хв і проціджують. В отриманий відвар (його невелику кількість охолоджують і використовують для розведення крохмалю) додають цукор, доводять до кипіння і при безперервному помішуванні тонкою цівкою вводять розведений крохмаль, знову доводять до кипіння, охолоджують до температури +12–15 °С, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 2–3 год. Температура зберігання — +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Солодкий напій подають охолодженим. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозорий з червоним відтінком, однорідний.

Колір: прозорий з червоним відтінком, властивий відвару з використаних ягід.

Смак і запах: кисло-солодкий, властивий використаним ягодам.

Консистенція: рідка, однорідна.

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

Кисіль з полуницею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,20	0,10	10,14	42
150	0,30	0,15	15,21	63
180	0,36	0,18	18,25	76
200	0,40	0,20	20,28	84

Кисіль з малиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,20	0,07	10,64	44
150	0,30	0,10	15,96	66
180	0,36	0,12	19,15	79
200	0,40	0,14	21,28	88

Кисіль з вишнями

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,20	0,12	11,14	47
150	0,30	0,18	16,71	71
180	0,36	0,21	20,05	85
200	0,40	0,24	22,28	94

Технологічна карта № 13.14

Молоко та кисломолочні продукти

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	1000	1000	100	100	150	150	180	180	200	200
	або кефір (МП, Л)	1037	1000	103,7	100	155,5	150	186,6	180	207,4	200
	або сметана (МП, Л)	1031	1000	103,1	100	154,6	150	185,6	180	206,2	200
	або йогурт (МП, Л)	1031	1000	103,1	100	154,6	150	185,6	180	206,2	200
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Кефір, молоко, сметану або йогурт порціонують відповідно до маси порції та подають охолодженими за температури $+10-14\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту порціонування — 1–2 год. Температура зберігання — $+10-14\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Молоко та кисломолочні продукти подають охолодженими. Температура подачі — $+10-14\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідний, білий.

Колір: білий.

Смак і запах: притаманний молоку або кисломолочним продуктам.

Консистенція: молока — рідка; кисломолочних продуктів — однорідна, в'язка.

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

Молоко

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,82	2,50	4,73	52
150	4,23	3,75	7,09	78
180	5,07	4,50	8,51	94
200	5,64	5,00	9,46	104

Кефір

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,00	2,50	3,50	59
125	3,75	3,12	4,37	74
150	4,50	3,75	5,25	89
180	5,40	4,50	6,30	106

Сметана

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,43	2,25	0,45	24
20	0,58	3,00	0,61	32
25	0,72	3,75	0,76	40
100	2,90	15,00	3,05	159

Йогурт

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,78	2,50	9,92	74
125	3,47	3,12	12,40	93
150	4,17	3,75	14,88	111
180	5,00	4,50	17,85	133

Технологічна карта № 13.15

Молоко та кисломолочні продукти (безлактозні)

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко безлактозне (МП)	1000	1000	100	100	150	150	180	180	200	200
	<i>або молоко рослинне</i>	1000	1000	100	100	150	150	180	180	200	200
	<i>або кефір безлактозний (МП)</i>	1037	1000	103,7	100	155,5	150	186,6	180	207,4	200
	<i>або сметана безлактозна (МП)</i>	1031	1000	103,1	100	154,6	150	185,6	180	206,2	200
	<i>або йогурт безлактозний (МП)</i>	1031	1000	103,1	100	154,6	150	185,6	180	206,2	200
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Кефір, молоко, сметану або йогурт порціонують відповідно до маси порції та подають охолодженими до температури $+10-14\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту порціонування — 1–2 год. Температура зберігання — $+10-14\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Молоко та кисломолочні продукти подають охолодженими. Температура подачі — $+10-14\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідний, білий.

Колір: білий.

Смак і запах: притаманний молоку або кисломолочним продуктам.

Консистенція: молока — рідка, кисломолочних продуктів — однорідна, в'язка.

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

Молоко безлактозне

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,82	2,50	4,73	52
150	4,23	3,75	7,09	78
180	5,07	4,50	8,51	94
200	5,64	5,00	9,46	104

Молоко рослинне

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,20	0,80	10,00	52
150	1,80	1,20	15,00	78
180	2,16	1,44	18,00	94
200	2,40	1,60	20,00	104

Кефір безлактозний

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,00	2,50	4,00	51
125	3,75	3,12	5,00	64
150	4,50	3,75	6,00	77
180	5,40	4,50	7,20	92

Сметана безлактозна

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,45	0,45	2,25	24
20	0,60	0,60	3,00	32
25	0,75	0,75	3,75	40
100	3,00	3,00	15,00	159

Йогурт безлактозний

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,00	2,50	4,70	57
125	5,00	3,12	5,87	71
150	6,00	3,75	7,05	86
180	7,20	4,50	8,46	103

Технологічна карта № 13.16

Зелений чай з жасмином

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю зеленого з квітами жасмину заварка суха	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Родзинки світлі	41	40	6	6	7	7	8	8
3	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накриваючи кришкою.

Чайну заварку суху засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури +85 °С, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють заварку і одразу розливають чай.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають до 1 год після видалення заварки за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок.

Колір: жовтуватий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, з ароматом жасмину.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,18	0,02	4,16	16
180	0,22	0,02	4,99	19
200	0,24	0,03	5,55	22

Технологічна карта № 13.17

Чорний чай з чебрецем

Категорія: напої

Походження: турецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю чорного заварка суха	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Чебрець сушений мелений	1	1	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Родзинки світлі / темні	41	40	6	6	7	7	8	8
4	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Чайну заварку суху та чебрець засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури +85 °С, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють заварку з чебрецем і одразу розливають чай.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають до 1 год після видалення заварки за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок.

Колір: світлий бурштиновий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, з ароматом чебрецю.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,18	0,02	4,17	16
180	0,22	0,02	5,01	20
200	0,24	0,03	5,56	22

Технологічна карта № 13.18

Напій з карпатських трав

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Трав'яний збір «Карпатські трави»	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Лимон свіжий	40	40	6	6	7	7	8	8
3	Родзинки світлі / темні	41	40	6	6	7	7	8	8
4	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Трави засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури +85 °С, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють трави, додають нарізаний кружальцями підготовлений лимон разом з цедрою за температури не вище ніж +65 °С (зادля збереження вітаміну С), настоюють ще 3–5 хв, розливають напій.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають до 1 год після видалення трав за температури — +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, ароматом цитрусових.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,16	0,01	4,40	18
180	0,19	0,01	5,29	21
200	0,22	0,01	5,87	24

Технологічна карта № 13.19

Ягідний узвар

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яблука сушені	19	70	2,8	10,5	3,4	12,6	3,7	14
2	Смородина свіжа	87	85	13	13	16	15	17	17
	або ягоди свіжоморожені (полуниця, малина, смородина або мікс)	85	85	13	13	15	15	17	17
3	Родзинки	51	50	8	8	9	9	10	10
4	Вода питна	950	950	143	143	171	171	190	190
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накриваючи кришкою.

Яблука сушені перебирають, ошпарюють окропом, відкидають на сито, закладають у киплячий відвар, відварюють впродовж 30–45 хв, додають ягоди, доводять до кипіння, продовжують варити ще 3–4 хв, після настоюють відвар перед порціонуванням впродовж 15–20 хв, накривши кришкою. Подають як гарячим, так і охолодженим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 1 год за температури $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$ або не довше ніж 6 год охолодженим до температури $+12\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі гарячим — $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим — $+12\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина зі шматочками яблук та ягід.

Колір: світлий червоний.

Смак і запах: з легкою солодкістю, ароматом сушених яблук.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,49	0,04	12,88	51
180	0,59	0,05	15,45	61
200	0,66	0,05	17,17	68

Технологічна карта № 13.20

Трав'яний напій з ромашкою

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Трав'яний збір «Ромашковий»	10	10	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
2	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Трави засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури $+95\text{ }^{\circ}\text{C}$, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють трави і одразу розливають напій.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина.

Колір: світло жовтий.

Смак і запах: не солодка, з ароматом ромашки.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,00	0,00	0,030	0,15
180	0,00	0,00	0,036	0,18
200	0,00	0,00	0,040	0,20

Технологічна карта № 13.21

Лимонад полуничний з м'ятою

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	184	180	28	27	33	32	37	36
	або полуниця свіжоморожена	180	180	27	27	32	32	36	36
2	М'ята свіжа	5,1	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
	або м'ята сушена	1	1	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Лимон (сік)	42	25	6,3	3,8	7,5	4,5	8,3	5,0
4	Лимон (цедра)	-	6	-	1	-	1,1	-	1,3
5	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
6	Вода питна	820	820	123	123	148	148	164	164
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені ягоди свіжі (перебрані, миті, з видаленою плодоніжкою) або свіжоморожені

блендерують до однорідності.

З підготовлених лимонів знімають цедру, нарізають дрібними довільної форми шматочками, заливають гарячою водою за температури +60–70 °С, доводять до кипіння, відварюють впродовж 5–7 хв, настоюють протягом 3–4 год, проціджують перед подальшим використанням.

У гарячий настій за температури +60–70 °С додають лимонний сік, м'яту свіжу цілком гілочкою або сушену, попередньо закладену у паперові саше, пюре полуничне, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння впродовж 1–2 хв, видаляють м'яту, охолоджують лимонад, проціджують і одразу розливають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають процідженим не довше ніж 30 хв за температури +12–15°С або непроцідженим не довше ніж 6 год за температури +4–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі охолодженим — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: непрозора рідина з м'якоттю.

Колір: рожево-червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з м'ятним ароматом.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,44	0,11	8,10	35
180	0,53	0,13	9,71	41
200	0,58	0,15	10,79	46

Технологічна карта № 13.22

Виноградний напій з прянощами

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Ягоди винограду свіжі	208	200	31	30	38	36	42	40
2	Родзинки світлі / темні	41	40	6	6	7	7	8	8
3	Бодян	5	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1,0	1,0
4	Кардамон (насіння)	1,5	1,5	0,23	0,23	0,27	0,27	0,30	0,30
5	Вода питна	900	900	135	135	162	162	180	180
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Виноградні грона миють, знімають з гребня ягоди винограду, миють повторно ягоди, закладають у холодну воду, доводять до кипіння, додають прянощі, відварюють разом впродовж 5–7 хв, настоюють відвар протягом 10–15 хв, накривши кришкою, видаляють прянощі і одразу розливають напій.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами винограду.

Колір: від блідо-жовтого до насиченого фіолетово-червоного, що притаманний сорту винограду.

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

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,29	0,06	8,83	35
180	0,35	0,07	10,59	42
200	0,38	0,08	11,77	47

Технологічна карта № 13.23

Компот ягідний з корицею

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Смородина свіжа	102	100	15	15	18	18	20	20
	<i>або малина свіжа</i>	118	100	18	15	21	18	24	20
	<i>або полуниця свіжа</i>	118	100	18	15	21	18	24	20
	<i>або ягоди свіжоморожені (полуниця, малина, смородина або мікс)</i>	100	100	15	15	18	18	20	20
2	Родзинки	51	50	8	8	9	9	10	10
3	Кориця ціла (палички)	5	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
4	Вода питна	960	960	144	144	173	173	192	192
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Підготовлені ягоди свіжі чи свіжоморожені закладають у киплячий відвар, додають коричну паличку, відварюють разом впродовж 5–7 хв, видаляють коричну паличку, охолоджують перед порціонуванням.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 6 год за температури +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами.

Колір: світлий червоний.

Смак і запах: з легкою солодкістю, коричним ароматом.

Консистенція: рідка.

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

Компот смородиновий з корицею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,29	0,05	7,92	32
180	0,34	0,05	9,50	38
200	0,38	0,06	10,56	42

Компот малиновий з корицею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,29	0,05	7,12	30
180	0,34	0,05	8,54	35
200	0,38	0,06	9,49	39

Компот полуничний з корицею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,25	0,06	6,11	25
180	0,30	0,07	7,33	30
200	0,34	0,07	8,14	33

Технологічна карта № 13.24

Обліпиховий чай

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю зеленого заварка суха	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Обліпиха свіжоморожена	80	80	12	12	14	14	16	16
3	Родзинки світлі	41	40	6	6	7	7	8	8
4	Вода питна	960	960	144	144	173	173	192	192
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, додають ягоди обліпихи, не розморожуючи їх, відварюють разом впродовж 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Чайну заварку суху засипають у паперові саше, закладають у відвар за температури $+85\text{ }^{\circ}\text{C}$, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють заварку і одразу розливають чай.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок і ягід обліпихи.

Колір: яскравий жовтий.

Смак і запах: з легкою кислинкою, з ароматом обліпихи.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,33	0,67	4,85	26

180	0,39	0,80	5,81	31
200	0,44	0,89	6,46	35

Технологічна карта № 13.25

Узвар з цвітом бузини

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Бузини цвіт сушений	5	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
2	Яблука свіжі	227	200	34	30	41	36	45	40
3	Родзинки світлі	51	50	8	8	9	9	10	10
4	Вода питна	880	880	132	132	158	158	176	176
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом і підготовлені яблука без насінневої коробочки зі шкіркою нарізані часточками завтовшки 1–1,5 см, закладають у киплячу воду, відварюють разом впродовж 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Цвіт бузини засипають у паперові саше, закладають в узвар за температури +85 °С, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють цвіт і одразу розливають узвар.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина зі шматочками яблук і родзинками.

Колір: світлий жовтий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, ароматом яблук.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,26	0,12	8,30	33
180	0,31	0,14	9,96	40
200	0,34	0,16	11,07	44

Технологічна карта № 13.26

Малиновий узвар з шипшиною

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Малина свіжа	106	90	16	14	19	16	21	18
	<i>або малина свіжоморожена</i>	90	90	14	14	16	16	18	18
2	Плоди шипшини сушеної	20	20	3	3	3,6	3,6	4	4

3	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
4	Вода питна	940	940	141	141	169	169	188	188
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Плоди шипшини сушені перебирають, ошпарюють окропом, відкидають на сито, закладають у киплячий відвар, відварюють разом впродовж 20–25 хв, додають ягоди, доводять до кипіння, продовжують варити за тихого кипіння ще 2–3 хв. Подають як гарячим, так і охолодженим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 1 год за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ або не довше ніж 6 год охолодженим $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі гарячим — $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим — $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами.

Колір: бурштиново-червоний.

Смак і запах: з легкою солодкістю, ароматом малини і сухофруктів.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,40	0,08	9,41	39
180	0,48	0,10	11,29	47
200	0,53	0,11	12,55	52

Технологічна карта № 13.27

Узвар з чорною смородиною і чорносливом

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Смородина чорна свіжа	97	95	14,6	14	17,5	17	19,4	19
	або смородина чорна свіжоморожена	95	95	14	14	17	17	19	19
2	Чорнослив без кісточки	20	30	3	4,5	3,6	5,4	4	6
3	Родзинки	61	60	9,2	9,0	11,0	10,8	12	12
4	Вода питна	960	960	144	144	173	173	192	192
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Чорнослив перебирають, промивають, відкидають на сито, закладають у киплячий відвар, відварюють впродовж 10–20 хв, додають підготовлені ягоди смородини свіжі (перебрані, миті) або ягоди смородини свіжомороженої, не розморожуючи, доводять до кипіння, відварюють разом впродовж ще 3–4 хв. Подають як гарячим, так і охолодженим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 1 год за температури +60–65 °С або не довше ніж 6 год охолодженим за температури +12–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі гарячим — +60–65 °С або охолодженим — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами.

Колір: янтарно-червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом чорносливу.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,42	0,07	12,20	50
180	0,51	0,09	14,64	60
200	0,56	0,10	16,27	67

Технологічна карта № 13.28

Лимонад з імбирем

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Імбиру корінь свіжий	53	30	7,9	4,5	9,5	5,4	11	6
2	Лимон (сік)	200	120	30	18	36	22	40	24
3	Лимон (цедра)	-	30	-	4,5	-	5,4	-	6
4	Родзинки	102	100	15	15	18	18	20	20
5	Вода питна	900	900	135	135	162	162	180	180
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

З підготовлених лимонів знімають цедру, нарізають дрібними довільної форми шматочками, додають у гарячий відвар за температури +60–70 °С, доводять до кипіння, варять впродовж 5–7 хв, настоюють впродовж 3–4 год, проціджують перед подальшим використанням. Очищений корінь імбиру блендерують до однорідності. У гарячий настій за температури +60–70 °С додають лимонний сік, імбир, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння впродовж 1–2 хв, охолоджують лимонад, проціджують і одразу розливають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають проціджем не довше ніж 30 хв за температури +12–15 °С або непроціджем не довше ніж 6 год за температури +4–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі охолодженою — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: непрозора рідина.

Колір: блідо-жовтий, непрозорий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з цитрусовим ароматом.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,51	0,05	11,85	49
180	0,62	0,06	14,22	59
200	0,68	0,07	15,80	65

Технологічна карта № 13.29

Чорний чай з куркумою

Категорія: напої

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Чаю чорного заварка суха	2,5	2,5	0,4	0,4	0,45	0,45	0,5	0,5
2	Куркума	1	1	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Вода питна	1040	1040	156	156	187	187	208	208
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Чайну заварку суху та куркуму засипають у паперові саше, заливають кип'яченою водою за температури +85–95 °С, заварюють впродовж 6–8 хв, видаляють заварку з куркумою і розливають чай.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури +65 °С, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури +65–75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється легкий осад з куркуми.

Колір: насичений бурштиновий.

Смак і запах: з легкою пікантністю, з ароматом куркуми.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,09	0,02	0,09	1
180	0,11	0,03	0,11	1
200	0,12	0,03	0,12	1

Технологічна карта № 13.30

Імбирний напій

Категорія: напої

Походження: індійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Імбиру корінь свіжий	35	20	5,3	3	6,3	3,6	7	4
2	Родзинки світлі	51	50	7,5	7,5	9	9	10	10
3	Лимон свіжий	41	40	6	6	7	7	8	8
3	Вода питна	1050	1050	158	158	189	189	210	210
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, закладають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Імбиру корінь очищують від шкірки, нарізають кубиком або тоненькими пластинками.

Імбир підготовлений, кружальця лимона разом з цедрою, закладають у відвар за температури $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$, залишають на 7–10 хв для настоювання, видаляють імбир і одразу розливають напій.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають порціонованим не довше ніж 15 хв за температури $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$, повторно не розігрівають, або не порціонованим зберігають не довше ніж 1 год після видалення заварки за температури $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі — $+65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина, дозволяється наявність родзинок.

Колір: яскравий жовтий.

Смак і запах: з легкою пікантністю, з вираженим ароматом лимону.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,23	0,03	4,94	21
180	0,28	0,04	5,93	25
200	0,31	0,04	6,59	27

Технологічна карта № 13.31

Компот з журавлиною і м'ятою

Категорія: напої

Походження: українська кухня

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

з/п		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Журавлина свіжа	68	65	10	10	12	12	14	13
	або журавлина свіжоморожена	65	65	10	10	12	12	13	13
2	М'ята свіжа	3,1	3	0,46	0,45	0,55	0,54	0,61	0,6
	або м'ята сушена	0,5	0,5	0,08	0,08	0,09	0,09	0,1	0,1
3	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
4	Вода питна	970	970	146	146	175	175	194	194
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

Підготовлені ягоди журавлини свіжі (перебрані, миті) або ягоди журавлини свіжомороженої, не розморожуючи, закладають у киплячий відвар, додають м'яту свіжу цілком гілочкою або сушену, попередньо закладену у паперові саше, варять впродовж 1–3 хв, видаляють м'яту. Подають як гарячим, так і охолодженим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 1 год за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ або не довше ніж 6 год охолодженим за температури $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі гарячим — $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим — $+12-15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з ягодами.

Колір: насичений червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з м'ятним ароматом.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,23	0,00	6,91	27
180	0,27	0,00	8,29	32
200	0,30	0,01	9,22	35

Технологічна карта № 13.32

Лимонад вишневий

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Вишні свіжі	306	260	46	39	55	47	61	52
	або вишня свіжоморожена без кісточки	260	260	39	39	47	47	52	52
2	Розмарин свіжий	10	10	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
	або розмарин сушений	0,7	0,7	0,11	0,11	0,13	0,13	0,14	0,14
3	Лимон (сік)	33	20	5	3	6	3,6	6,7	4
4	Лимон (цедра)	-	5	-	0,8	-	0,9	-	1
5	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
6	Вода питна	760	760	114	114	137	137	152	152
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Плоди вишні свіжої перебрають, миють, видаляють плодоніжку і кісточку. Плоди вишні свіжомороженої без кісточки разом з соком після часткового розморожування або підготовлені плоди свіжі без кісточки блендерують до однорідності.

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

З підготовлених лимонів знімають цедру, нарізають дрібними довільної форми шматочками, заливають гарячим відваром за температури +60–70 °С, відварюють впродовж 5–7 хв, настоюють протягом 3–4 год, проціджують перед подальшим використанням.

У гарячий настій за температури +60–70 °С додають лимонний сік з підготовлених лимонів, розмарину гілочки свіжого або сушеного цілком, пюре вишні, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння впродовж 3–4 хв, видаляють розмарин, охолоджують лимонад, проціджують і одразу розливають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають процідженим не довше ніж 30 хв за температури +12–15 °С або непроцідженим не довше ніж 6 год за температури +4–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі охолодженим — +12–15°С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: непрозора рідина з м'якоттю.

Колір: насичений червоний.

Смак і запах: кисло-солодкий, з ароматом розмарину.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,50	0,00	10,56	45
180	0,60	0,00	12,67	54
200	0,67	0,00	14,08	60

Технологічна карта № 13.33

Лимонад смородиновий

Категорія: напої

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Смородина чорна свіжа	204	200	31	30	37	36	41	40
	або смородина чорна свіжоморожена	200	200	30	30	36	36	40	40
2	М'ята свіжа	5,1	5	0,8	0,8	0,9	0,9	1	1
	або м'ята сушена	1	1	0,15	0,15	0,18	0,18	0,2	0,2
3	Лимон (сік)	43	26	6,5	3,9	7,8	4,7	8,7	5,2
4	Лимон (цедра)	-	7	-	1	-	1,2	-	1,3
5	Родзинки	61	60	9	9	11	11	12	12
6	Вода питна	880	880	132	132	158	158	176	176
Вихід готової страви, г		1000		150		180		200	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

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

Технологія приготування страви

Підготовлені ягоди свіжі (перебрані, миті) або ягоди смородини свіжомороженої, не розморожуючи, блендерують до однорідності.

Підготовлені родзинки переребрані, промиті окропом, засипають у холодну воду, доводять до кипіння, відварюють протягом 3–4 хв, настоюють відвар протягом 15–20 хв, накривши кришкою.

З підготовлених лимонів знімають цедру, нарізають дрібними довільної форми шматочками, заливають гарячим відваром за температури +60–70 °С, відварюють впродовж 5–7 хв, настоюють протягом 3–4 год, проціджують перед подальшим використанням.

У гарячий настій за температури +60–70 °С додають лимонний сік, м'яту свіжу цілком гілочкою або сушену, попередньо закладену у паперові саше, пюре смородини, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння впродовж 1–2 хв, видаляють м'яту, охолоджують лимонад, проціджують і одразу розливають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають процідженим не довше ніж 30 хв за температури +12–15 °С або непроцідженим не довше ніж 6 год за температури +4–15 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають розлитим у чашки або склянки відповідного об'єму. Температура подачі охолодженим — +12–15 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: непрозора рідина з м'якоттю.

Колір: насичений рожево-фіолетовий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з м'ятним ароматом.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	0,53	0,10	11,91	49
180	0,63	0,12	14,30	59
200	0,70	0,13	15,88	65