

Технологічна карта № 11.1

Заправка для салату

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Олія	700	700	1,4	1,4	2,1	2,1	2,8	2,8	70	70
2	Оцет	59	59	0,12	0,12	0,18	0,18	0,24	0,24	5,9	5,9
	або сік лимонний	48	48	0,09	0,09	0,14	0,14	0,19	0,19	4,8	4,8
	або кислота лимонна	5	5	0,01	0,01	0,015	0,015	0,02	0,02	0,5	0,5
3	Цукор	50	50	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	5	5
4	Сіль	75	75	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3	7,5	7,5
5	Вода питна	130	130	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	13	13
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

У гарячій воді розчиняють цукор, сіль і доводять до кипіння. Розчин охолоджують до температури $+18\text{ }^{\circ}\text{C}$, додають оцет (або сік лимонний) або кислоту лимонну (відповідно пропорційно збільшують закладку води) та олію. Суміш ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії. Готову заправку використовують для салатів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують як заправку для салатів. Температура подачі — $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна емульсія, не допускається відокремлення рідини від олії.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: рідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	1,39	0,10	13
3	0,0	2,09	0,15	20
4	0,0	2,79	0,20	26
100	0,006	69,93	5,03	650

Технологічна карта № 11.2

Соус вінегрет

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Олія	830	830	1,7	1,7	2,5	2,5	3,3	3,3	83	83
2	Оцет	40	40	0,08	0,08	0,12	0,12	0,16	0,16	4	4
	або сік лимонний	32	32	0,06	0,06	0,09	0,09	0,13	0,13	3,2	3,2
	або кислота лимонна	4	4	0,008	0,008	0,012	0,012	0,016	0,016	0,4	0,4
3	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	10	10
	або гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	100	100	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	10	10

	або гірчиця суха (ГЦ)	29	29	0,06	0,06	0,09	0,09	0,12	0,12	2,9	2,9
4	Цукор	50	50	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	5	5
5	Сіль	10	10	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	1	1
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГЦ — гірчиця.

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

Технологія приготування страви

Оцет наливають в глибоку ємність, додають сіль, цукор, ретельно перемішують до повного розчинення кристаликів сипучих продуктів (якщо замість оцту беруть кислоту лимонну, то для її розчинення використовують охолоджену кип'ячену воду). До оцту додають попередньо приготовану гірчицю (або гірчицю харчову або гірчицю суху), олію і ретельно перемішують усі інгредієнти до однорідної емульсії. Готовий соус використовують для салатів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують як заправку для салатів. Температура подачі — $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна емульсія, не допускається відокремлення рідини від олії.

Колір: золотистий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,00	1,67	0,11	16
3	0,00	2,50	0,17	23
4	0,00	3,34	0,23	31
100	0,12	83,49	5,65	779

Технологічна карта № 11.3

Ароматна олія

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Олія	1000	1000	2	2	3	3	4	4	100	100
2	М'ята сушена	6	6	0,012	0,012	0,018	0,018	0,024	0,024	0,6	0,6
3	Орегано сушений мелений	10	10	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	1	1
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Олію нагрівають до температури $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 1 хв. До нагрітої олії додають м'яту перцеву та орегано, перемішують, охолоджують до кімнатної температури та залишають для настоювання протягом 5–7 діб у закритій скляній ємності, щоб олія набула аромату доданих спецій. Готовий соус використовують для салатів.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову ароматну олію зберігають в щільно закритій скляній ємності в темному місці, без доступу прямих сонячних променів за температури не вище ніж +20 °С протягом 30 днів.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують як заправку для салатів. Температура подачі — +10–18 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з включеннями шматочків зелені.

Колір: золотистий з темно-зеленими включеннями.

Смак і запах: властивий олії з легким ароматом м'яти та орегано.

Консистенція: рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,00	1,99	0,00	18
3	0,00	2,99	0,00	27
4	0,00	3,99	0,01	36
100	0,10	99,96	0,30	902

Технологічна карта № 11.4

Гірчиця

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гірчиця суха (ГЦ)	290	290	0,58	0,58	0,87	0,87	1,16	1,16	29	29
2	Олія	25	25	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1	2,5	2,5
3	Оцет	200	200	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	20	20
	або сік лимонний	162	162	0,32	0,32	0,49	0,49	0,65	0,65	16,2	16,2
	або кислота лимонна	18	18	0,036	0,036	0,054	0,054	0,072	0,072	1,8	1,8
4	Цукор	45	45	0,09	0,09	0,14	0,14	0,18	0,18	4,5	4,5
5	Кориця мелена	1	1	0,002	0,002	0,003	0,003	0,004	0,004	0,1	0,1
6	Гвоздика ціла	1	1	0,002	0,002	0,003	0,003	0,004	0,004	0,1	0,1
7	Лист лавровий	0,1	0,1	0,0002	0,0002	0,0003	0,0003	0,0004	0,0004	0,01	0,01
8	Сіль	3	3	0,006	0,006	0,009	0,009	0,012	0,012	0,3	0,3
9	Вода питна	490	490	1	1	1,5	1,5	2	2	49	49
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГЦ — гірчиця.

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

Технологія приготування страви

У гарячій воді розчиняють цукор, сіль, гірчичний порошок, додають корицю, гвоздику, лист лавровий, доводять до кипіння і варять при слабкому нагріві протягом 3–5 хв. Готовий маринад проціджують, охолоджують до температури +8–10 °С, додають оцет спиртовий (або лимонну кислоту чи сік лимонний), олію і ретельно перемішують усі інгредієнти до однорідної емульсії. Використовують як заправку або соус до других страв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок.

Колір: жовто-золотавий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — гірчиці та спеціям.

Консистенція: однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,02	0,12	0,13	2,48
3	0,03	0,17	0,19	3,72
4	0,04	0,23	0,26	4,96
100	1,12	5,75	6,38	124

Технологічна карта № 11.5

Соус з хрону

Категорія: соуси та заправки

Походження: 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	Хрін свіжий (корінь)	625	400	1,3	0,8	1,9	1,2	2,5	1,6	62,5	40
2	Оцет	200	200	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	20	20
	або сік лимонний	162	162	0,32	0,32	0,49	0,49	0,65	0,65	16,2	16,2
	або кислота лимонна	18	18	0,036	0,036	0,054	0,054	0,072	0,072	1,8	1,8
3	Цукор	50	50	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2	5	5
4	Сіль	5	5	0,01	0,01	0,015	0,015	0,02	0,02	0,5	0,5
5	Вода питна	450	450	0,9	0,9	1,4	1,4	1,8	1,8	45	45
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Корінь хрону свіжого миють, очищують та подрібнюють на тертці або овочерізці до кашеподібного стану, заливають окропом, щільно накривають ємність кришкою та залишають для пропарювання та настоювання на 30–40 хв. Суміш з хрону і води охолоджують до температури +18–20 °С, додають сіль, цукор, оцет (або сік лимонний) або кислоту лимонну (відповідно пропорційно збільшують закладку води) та ретельно перемішують до повного розчинення кристаликів сипучих продуктів. Готовий соус охолоджують до температури +8–10 °С і використовують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Соус з хрону використовують як заправку або соус до страв з м'яса, риби, салатів. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса.

Колір: білий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: густа, однорідна.

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

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

2	0,02	0,00	0,23	1
3	0,03	0,00	0,34	2
4	0,04	0,00	0,45	3
100	1,11	0,12	11,25	56

Технологічна карта № 11.6

Кетчуп

Категорія: соуси та заправки

Походження: китайська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томатна паста	213	213	3,2	3,2	4,3	4,3	5,3	5,3	21,3	21,3
2	Крохмаль картопляний	30	30	0,45	0,45	0,6	0,6	0,75	0,75	3	3
3	Часник сушений мелений	17	17	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4	1,7	1,7
4	Гвоздика ціла	2	2	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,2	0,2
5	Лист лавровий	0,5	0,5	0,008	0,008	0,01	0,01	0,012	0,012	0,05	0,05
6	Цукор	50	50	0,75	0,75	1	1	1,25	1,25	5	5
7	Сіль	3	3	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08	0,3	0,3
8	Вода питна	850	850	12,8	12,8	17	17	21,3	21,3	85	85
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	850	850	12,8	12,8	17	17	21,3	21,3	85	85
Вихід готової страви, г		1000		15		20		25		100	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

У гарячій воді або відварі овочевому розчиняють томатну пасту, додають сіль, цукор, лист лавровий, гвоздику, часник сушений та варять протягом 10–15 хв при слабкому кипінні, періодично помішуючи. У киплячу томатну основу при безперервному помішуванні вводять тоненькою цівкою попередньо розведений у невеликій кількості води або відвару овочевого крохмаль і проварюють суміш протягом 1–2 хв до загустіння соусу. Готовий соус охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +4 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до основних м'ясних та рибних страв. Температура подачі — 4 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: насичено-червоний.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам, з ароматом томатів та спецій.

Консистенція: густа, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,19	0,01	1,92	8
20	0,26	0,02	2,56	11
25	0,33	0,02	3,20	14
100	1,31	0,08	12,80	56

Технологічна карта № 11.7

Соус імбирний
Категорія: соуси та заправки
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крохмаль кукурудзяний	30	30	0,45	0,45	0,6	0,6	0,75	0,75	3	3
2	Імбир сушений мелений	15	15	0,225	0,225	0,3	0,3	0,375	0,375	1,5	1,5
3	Цукор	25	25	0,38	0,38	0,5	0,5	0,63	0,63	2,5	2,5
4	Сіль	3	3	0,045	0,045	0,06	0,06	0,075	0,075	0,3	0,3
5	Вода питна	1500	1500	22,5	22,5	30	30	37,5	37,5	150	150
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1500	1500	22,5	22,5	30	30	37,5	37,5	150	150
Вихід готової страви, г		1000		15		20		25		100	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

У гарячу воду або відвар овочевий додають імбир, цукор та сіль і варять впродовж 5–10 хв при слабкому кипінні. У киплячу рідину при безперервному помішуванні вводять тоненькою цівкою розведений у невеликій кількості води або відвару крохмаль, доводять до кипіння, охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають соус до других страв, а також використовують для запікання м'яса. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: сметаноподібна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,03	0,01	0,92	4
20	0,03	0,02	1,22	5
25	0,04	0,02	1,53	6
100	0,17	0,08	6,11	25

Технологічна карта № 11.8

Соус рибний

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе хека тихоокеанського зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	333	300	33,3	30	49,9	45	56,6	51	83,3	75
	або хек тихоокеанський	405	300	40,5	30	60,8	45	68,9	51	101,3	75

	випотрошений без голови, розроблений на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток» (Р)										
2	Цибуля ріпчаста	60	50	6	5	9	7,5	10,2	8,5	15	12,5
3	Морква свіжа до 01.01	250	200	25	20	37,5	30	42,5	34	62,5	50
	або морква свіжа з 01.01	267	200	26,7	20	40	30	45,4	34	66,7	50
4	Олія	10	10	1	1	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
5	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1	1	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
6	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
7	Куркума	0,2	0,2	0,02	0,02	0,03	0,03	0,034	0,034	0,05	0,05
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
9	Вода питна	1400	1400	140	140	210	210	238	238	350	350
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1400	1400	140	140	210	210	238	238	350	350
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе хека зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку хека випотрошеного без голови розморожують, очищають від плавників, кісток, плівок — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток», нарізають великими шматками. Цибулю та моркву очищають, миють. На розігрітій з олією пательні припикають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору. М'ясо риби та овочі закладають у киплячу воду або відвар овочевий та варять при помірному нагріві до моменту випаровування рідини в два рази (орієнтовно протягом 35–40 хв). Готовий рибний бульйон проціджують, змішують з вареними та подрібненими до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіль, доводять до кипіння. На розігрітій пательні пасерують борошно з маслом вершковим до золотавого кольору. У борошняну суміш при безперервному помішуванні тонкою цівкою вводять рибний бульйон та проварюють до моменту загустіння соусу протягом 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до гарнірів та основних страв. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,56	2,45	3,43	57
150	8,34	3,68	5,15	86
170	9,45	4,17	5,83	97
250	13,9	6,13	8,58	143

Соус рибний (безглутеновий, безлактозний)**Категорія: соуси та заправки****Походження: світова кухня**

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе хека тихоокеанського зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	333	300	33,3	30	49,9	45	56,6	51	83,3	75
	або хек тихоокеанський випотрошений без голови, розроблений на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток» (Р)	405	300	40,5	30	60,8	45	68,9	51	101,3	75
2	Цибуля ріпчаста	60	50	6	5	9	7,5	10,2	8,5	15	12,5
3	Морква свіжа до 01.01	250	200	25	20	37,5	30	42,5	34	62,5	50
	або морква свіжа з 01.01	267	200	26,7	20	40	30	45,4	34	66,7	50
4	Олія	10	10	1	1	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1	1	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
6	Борошно кукурудзяне (ЗП)	20,2	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
	або борошно рисове (ЗП)	20,2	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
7	Куркума	0,2	0,2	0,02	0,02	0,03	0,03	0,034	0,034	0,05	0,05
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
9	Вода питна	1400	1400	140	140	210	210	238	238	350	350
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	1400	1400	140	140	210	210	238	238	350	350
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену С (селера)

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Р — риба; МП — молочні продукти; ЗП — злакові продукти.

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

Технологія приготування страви

Рибну сировину (філе хека зі шкірою, вироблене промисловістю) розморожують, а тушку хека випотрошеного без голови розморожують, очищають від плавників, кісток, плівок — розділяють на напівфабрикат «філе зі шкірою без кісток», нарізають великими шматками. Цибулю та моркву очищають, м'якують. На розігрітій з олією пательні припикають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору. М'ясо риби та овочі закладають у киплячу воду або відвар овочевий та варять при помірному нагріві до моменту випаровування рідини в два рази (орієнтовно протягом 35–40 хв). Готовий рибний бульйон проціджують, змішують з вареними та подрібненими до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіль, доводять до кипіння. На розігрітій пательні пасерують просіяне борошно з маслом гхі до золотавого кольору. У борошняну суміш при безперервному помішуванні тонкою цівкою вводять рибний бульйон та проварюють до моменту загустіння соусу протягом 5–10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до гарнірів та основних страв. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-коричневий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,55	1,72	3,46	69
150	8,32	2,58	5,19	104
170	9,43	2,92	5,88	117
250	13,87	4,30	8,65	173

Технологічна карта № 11.10

Бешамель

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	53	53	5,3	5,3	7,9	7,9	9	9	13,3	13,3
2	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
3	Молоко (МП, Л)	1000	1000	100	100	150	150	170	170	250	250
4	Мускатний горіх мелений	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

Відхилення до маси порції: +3 %

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

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

Технологія приготування страви

Масло вершкове розтоплюють на пательні та пасерують на ньому борошно до золотавого кольору з горіховим відтінком. В молоко додають мускатний горіх, сіль, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно помішуючи, на слабкому вогні соус доводять до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +4 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають соус до других страв, а також використовують для приготування страв з овочів, риби.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: кремовий з горіховим відтінком.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — молоку та мускатному горіху.

Консистенція: густа, сметаноподібна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,58	4,34	8,09	86
150	5,37	6,51	12,14	129
170	6,09	7,38	13,75	145
250	8,95	10,85	20,23	215

Технологічна карта № 11.11

Бешамель безглютенова

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
		1	Борошно рисове (ЗП)	53,5	53	5,4	5,3	8,0	7,9	9,1	9
2	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
3	Молоко (МП, Л)	1000	1000	100	100	150	150	170	170	250	250
4	Мускатний горіх мелений	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

Масло вершкове розтоплюють на пательні та пасерують на ньому попередньо просіяне борошно до золотавого кольору. В молоко додають мускатний горіх, сіль, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно помішуючи, на слабкому вогні соус доводять до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають соус до других страв, а також використовують для приготування страв з овочів, риби.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-кремовий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — молоку та мускатному горіху.

Консистенція: густа, сметаноподібна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,37	4,28	9,11	88
150	5,06	6,42	13,67	132
170	5,73	7,28	15,49	150
250	8,43	10,70	22,78	220

Технологічна карта № 11.12

Бешамель безглютенова (безлактозна)

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
		1	Борошно рисове (ЗП)	53,5	53	5,4	5,3	8,0	7,9	9,1	9
2	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
3	Молоко безлактозне (МП)	1000	1000	100	100	150	150	170	170	250	250
	<i>або молоко рослинне</i>	1000	1000	100	100	150	150	170	170	250	250
4	Мускатний горіх мелений	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

На маслі гхі пасерують попередньо просіяне борошно до золотавого кольору. В молоко додають мускатний горіх, сіль, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно помішуючи, на слабкому вогні соус доводять до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — +4 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають соус до других страв, а також використовують для приготування страв з овочів, риби.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густа однорідна маса без грудочок.

Колір: світло-кремовий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — молоку та мускатному горіху.

Консистенція: густа, сметаноподібна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,19	4,64	9,37	89
150	4,78	6,96	14,05	134
170	5,42	7,88	15,92	151
250	7,97	11,60	23,42	223

Технологічна карта № 11.13

Соус сметанний

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП, Л)	960	960	24	24	48	48	96	96
2	Цукор	50	50	1,25	1,25	2,5	2,5	5	5
3	Цукор ванільний	3	3	0,075	0,075	0,15	0,15	0,3	0,3
	або ванілін	0,15	0,15	0,0037	0,0037	0,0075	0,0075	0,015	0,015
4	Куркума	2	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Сметану змішують та інтенсивно збивають з цукром, ванільним цукром та куркумою до повного розчинення кристаликів цукру. Готовий соус подають до лінивих вареників, сирників, запіканок з сиру кисломолочного.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до лінових вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників, запіканок з сиру кисломолочного. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна густа маса без кристаликів нерозчиненого цукру.

Колір: жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: густа, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,70	3,61	2,08	44
50	1,40	7,21	4,15	87
100	2,80	14,42	8,29	173

Технологічна карта № 11.14

Соус до лінових вареників

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП, Л)	960	960	24	24	48	48	96	96
2	Цукор	50	50	1,25	1,25	2,5	2,5	5	5
3	Цукор ванільний	3	3	0,075	0,075	0,15	0,15	0,3	0,3
	або ванілін	0,15	0,15	0,0037	0,0037	0,0075	0,0075	0,015	0,015
4	Кориця мелена	5	5	0,125	0,125	0,25	0,25	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: 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

Сметану змішують та інтенсивно збивають з цукром, ванільним цукром та корицею до повного розчинення кристаликів цукру. Готовий соус подають до лінових вареників, сирників.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до лінових вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна густа маса без кристаликів нерозчиненого цукру.

Колір: білий з кремовим відтінком.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам — сметані та кориці.

Консистенція: густа, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,70	3,61	2,09	44
50	1,40	7,21	4,18	87
100	2,80	14,41	8,35	174

Технологічна карта № 11.15

Ягідне кулі

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Полуниця свіжа	1180	1000	23,6	20	29,5	25	59	50	118	100
	<i>або малина свіжа</i>	1180	1000	23,6	20	29,5	25	59	50	118	100
	<i>або вишні свіжі</i>	1180	1000	23,6	20	29,5	25	59	50	118	100
	<i>або ягоди полуниці, малини, вишень свіжоморожені</i>	1000	1000	20	20	25	25	50	50	100	100
2	Цукор	50	50	1	1	1,25	1,25	2,5	2,5	5	5
3	Вода питна	1500	150	3	3	3,8	3,8	7,5	7,5	15	15
Вихід готової страви, г		1000		20		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Свіжі ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють холодною проточною водою за температури +15 °С, з вишень видаляють кісточки. Підготовлені ягоди (свіжоморожені можна не розморожувати) закладають в сотейник, додають цукор і при слабкому нагріві починають проварювати з цукром у власному соку. Після закипання ягід з цукром до них додають воду, при повторному закипанні зменшують температуру на мінімальне значення і тушкують соус протягом 15–20 хв до повного розм'якшення структури плодів. Після закінчення варіння тушковані ягоди разом з рідиною подрібнюють блендером до однорідної консистенції і протирають через сито, щоб виключити потрапляння кісточок і шкірок. Ягідне кулі подають до страв з сиру кисломолочного, запіканок, пудингів, сирників.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують ягідне кулі як топінг (підливу) до страв з сиру кисломолочного. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: пюреподібна маса насичено червоного кольору.

Колір: насичено-червоний.

Смак і запах: властивий використаним ягодам.

Консистенція: однорідна, без кісточок та шкірки.

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

Ягідне кулі з полуниці

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,16	0,08	2,26	11
25	0,20	0,10	2,82	13
50	0,40	0,20	5,65	27
100	0,80	0,40	11,29	53

Ягідне кулі з малини

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,16	0,06	2,66	12

25	0,20	0,08	3,32	15
50	0,40	0,15	6,65	31
100	0,80	0,30	13,29	61

Ягідне кулі з вишень

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,16	0,1	3,06	14
25	0,20	0,13	3,82	18
50	0,40	0,25	7,65	36
100	0,80	0,50	15,29	71

Технологічна карта № 11.16

Дзадзикі

Категорія: соуси та заправки

Походження: грецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки свіжі	260	130	7	3	13	7	26	13
2	Йогурт питний (МП, Л)	610	610	15	15	31	31	61	61
3	Сир кисломолочний (МП, Л)	310	310	8	8	16	16	31	31
4	Зелень кропу свіжого	21	15	0,5	0,4	1,0	0,8	2,1	1,5
5	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Підготовлені огірки свіжі очищають від шкірки і натирають на дрібнофракційну тертку, відтискають рідину перед додаванням до кисломолочної суміші.

Сир кисломолочний разом з йогуртом ретельно перемішують до однорідності або блендерують, додають подрібнені огірки, січену дрібно зелень кропу свіжого, сіль, перемішують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 1 год у холодильній камері за температури $+4-6\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — $4-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка маса з часточками огірка.

Колір: білий з зеленими вкрапленнями огірка та кропу.

Смак і запах: в міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	2,85	1,08	0,81	24
50	5,71	2,16	1,62	49
100	11,42	4,33	3,25	98

Технологічна карта № 11.17

Соус батерчикен

Категорія: соуси та заправки

Походження: індійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Помідори свіжі	674	640	17	16	34	32	67	64
2	Цибуля ріпчаста	381	320	10	8	19	16	38	32
3	Йогурт питний (МП, Л)	350	350	9	9	18	18	35	35
4	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	0,5	0,5	1	1	2	2
5	Часник сушений мелений	1,5	1,5	0,04	0,04	0,08	0,08	0,15	0,15
6	Паприка солодка мелена	1,3	1,3	0,03	0,03	0,07	0,07	0,13	0,13
7	Карі ніжний мелений	3,5	3,5	0,09	0,09	0,18	0,18	0,35	0,35
8	Кориця мелена	1,0	1	0,03	0,03	0,05	0,05	0,1	0,1
9	Мускатний горіх мелений	1,2	1,2	0,03	0,03	0,06	0,06	0,12	0,12
10	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
11	Олія	30	30	1	1	2	2	3	3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Очищену цибулю, нарізану кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, пасерують у суміші олії та масла до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв, додають помідори, нарізані часточками довільного розміру, пасерують разом до розм'якнення помідорів. Додають спеції, прянощі, сіль і йогурт, ретельно перемішують масу, доводять до кипіння, готують протягом 1–2 хв. Суміш блендерують і повторно доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не більше 1,5 год на марміті за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка маса.

Колір: світлий червоний.

Смак і запах: в міру солена, з кислинкою, з ноткою прянощів.

Консистенція: напіврідкий, однорідний.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	1,17	1,36	1,83	24
50	2,33	2,73	3,67	47
100	4,67	5,45	7,33	95

Технологічна карта № 11.18

Соус вершковий

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	670	670	17	17	34	34	67	67
2	Вершки кулінарні (МП, Л)	350	350	9	9	18	18	35	35
3	Масло вершкове (МП, Л)	45	45	1	1	2	2	4,5	4,5
4	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	45	45	1	1	2	2	4,5	4,5
	або борошно житнє (ЗП, Г)	45	45	1	1	2	2	4,5	4,5
5	Коріандр мелений	0,6	0,6	0,02	0,02	0,03	0,03	0,06	0,06

6 Сіль	3	3	0,08	0,08	0,15	0,15	0,3	0,3
Вихід, г	1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Готують білу жирову пасеровку: у розтопленому маслі при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв. Пасеровка має бути дуже гладкою і вологою, з глянцевою блиском — не сухою і не жирною. У гарячу пасеровку на середньому вогні тонкою цівочкою при постійному помішуванні, запобігаючи грудкуванню, вливають холодне молоко за температури +4–8 °С, у доведену до однорідності суміш додають вершки, які вливають цівочкою при безперервному помішуванні, додають прянощі і сіль, помішуючи доводять суміш до консистенції рідкої сметани. Для запобігання утворенню кірочки на поверхні накривають харчовою плівкою «в контакт».

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не більше 1,5 год на марміті за температури +60–70 °С або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури +4–8 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Колір: біло-кремовий.

Консистенція: однорідна, еластична, в'язка.

Смак і запах: виражений вершковий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,88	2,13	1,90	30
50	1,76	4,27	3,80	61
100	3,52	8,54	7,59	121

Технологічна карта № 11.19

Соус сирний

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Молоко (МП, Л)	900	900	23	23	45	45	90	90
2	Сир твердий (МП, Л)	97	90	2,4	2,3	4,8	4,5	9,7	9
3	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	45	45	1,1	1,1	2,3	2,3	4,5	4,5
4	Масло вершкове (МП, Л)	45	45	1,1	1,1	2,3	2,3	4,5	4,5
5	Мускатний горіх мелений	2,5	2,5	0,06	0,06	0,13	0,13	0,25	0,25
6	Куркума	1,5	1,5	0,04	0,04	0,08	0,08	0,15	0,15
7	Сіль	3	3	0,08	0,08	0,15	0,15	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Готують білу жирову пасеровку: у розтопленому маслі при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв. Пасеровка має бути дуже гладкою і вологою, з глянцеvim блиском — не сухою і не жирною. У гарячу пасеровку на середньому вогні тонкою цівочкою при постійному помішуванні, запобігаючи грудкуванню, вливають холодне молоко за температури +4–8 °С, ретельно перемішуємо віничком до однорідності. Додаємо сир натертий на дрібнофракційну тертку, прянощі, спеції, сіль, розмішуємо до утворення однорідної тягучої, але достатньо рідкої маси. Для запобігання утворенню кірочки на поверхні накривають харчовою плівкою «в контакт».

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не довше ніж 1,5 год на марміті за температури +60–70 °С або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури +4–8 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Запах і смак: виражений сирний.

Консистенція: однорідна, еластична, в'язка.

Колір: яскраво-жовтий, однорідний по усій поверхні.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	1,30	2,06	1,78	31
50	2,59	4,11	3,55	62
100	5,18	8,22	7,11	124

Технологічна карта № 11.20

Соус китайський

Категорія: соуси та заправки

Походження: китайська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля суха	262	550	1,3	2,8	2,6	5,5	26	55
2	Соус соєвий (СБ)	20	20	0,1	0,1	0,2	0,2	2	2
3	Кріп сушений	1	1	0,005	0,005	0,01	0,01	0,1	0,1
4	Гвоздика ціла	1,5	1,5	0,008	0,008	0,015	0,015	0,2	0,2
5	Кориця мелена	2	2	0,01	0,01	0,02	0,02	0,2	0,2
6	Бодян	2,7	2,7	0,01	0,01	0,03	0,03	0,3	0,3
7	Перець чорний мелений	0,8	0,8	0,004	0,004	0,008	0,008	0,1	0,1
8	Оцет	80	80	0,4	0,4	0,8	0,8	8	8
9	Мед рідкий	120	120	0,6	0,6	1,2	1,2	12	12
10	Вода питна	280	280	1,4	1,4	2,8	2,8	28	28
11	Олія	100	100	0,5	0,5	1	1	10	10
Вихід, г		1000		5		10		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: СБ — соєві боби.

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

Технологія приготування страви

1-й спосіб. Перед варінням квасолю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасолю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при

слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закіпання і заливають повторно гарячою водою.

2-й спосіб. Для приготування квасолі без попереднього замочування її заливають холодною водою (4 л на 1 кг), доводять до кипіння, варять впродовж 15–20 хв на сильному вогні, зливають воду, заливають повторно і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 2,5–3 год до м'якості.

З готової квасолі зливають зайву рідину.

У розігрітій пателні з олією прогрівають гвоздику, корицю і бодян впродовж 1–2 хв, видаляють бодян і гвоздику перед подальшим використанням.

Квасолі відварену, мед, олію зі спеціями, соус соєвий, оцет, кип'ячену холодну питну воду кріп і перець блендерують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 6 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — +4–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна пастоподібна маса без ознак розшарування.

Колір: світлий коричневий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з легкою пікантністю.

Консистенція: в'язка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
5	0,59	0,55	1,88	14
10	1,18	1,11	3,76	29
100	11,80	11,09	37,56	289

Технологічна карта № 11.21

Соус медово-гірчичний

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Мед рідкий	450	450	2,3	2,3	4,5	4,5	45	45
2	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	160	160	0,8	0,8	1,6	1,6	16	16
	або гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	170	170	0,9	0,9	1,7	1,7	17	17
3	або гірчиця суха (ГЦ)	49	49	0,2	0,2	0,5	0,5	4,9	4,9
	Лимон (сік)	75	45	0,4	0,2	0,8	0,5	7,5	4,5
4	або кислота лимонна	6	6	0,03	0,03	0,06	0,06	0,6	0,6
	Перець чорний мелений	4,0	4,0	0,02	0,02	0,04	0,04	0,4	0,4
5	Сіль	3	3	0,02	0,02	0,03	0,03	0,3	0,3
6	Олія	450	450	2,3	2,3	4,5	4,5	45	45
Вихід, г		1000		5		10		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГЦ — гірчиця.

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

Технологія приготування страви

Мед, гірчицю, спеції, сіль, олію разом з лимонним соком (замість лимонного соку дозволено додавати розведену теплою кип'яченою водою до розчинення кристалів кислоти лимонну (кислоти до води як 1 до 5)) блендерують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 6 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — +4–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна рідка маса без ознак розшарування.

Колір: біло-жовтий.

Смак і запах: кисло-солодкий, з легкою пікантністю.

Консистенція: рідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
5	0,05	2,29	1,98	29
10	0,10	4,57	3,97	57
100	1,04	45,71	39,69	572

Технологічна карта № 11.22

Соус сметанно-гірчичний

Категорія: соуси та заправки

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП, Л)	855	855	21	21	43	43	86	86
2	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	130	130	3	3	7	7	13	13
	або гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	130	130	3	3	7	7	13	13
	або гірчиця суха (ГЦ)	38	38	1	1	2	2	4	4
3	Лимон (сік)	70	42	1,8	1,1	3,5	2,1	7,0	4,2
	або кислота лимонна	5	5	0,13	0,13	0,25	0,25	0,5	0,5
4	Орегано сушений мелений	4	4	0,1	0,1	0,2	0,2	0,4	0,4
5	Перець чорний мелений	2,5	2,5	0,06	0,06	0,1	0,1	0,25	0,25
6	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

До сметани додають гірчицю, прянощі, спеції, сіль, ретельно перемішують до однорідності, доводять до смаку лимонним соком або додають розведену теплою кип'яченою водою до розчинення кристалів кислоти лимонну (кислоти до води як 1 до 5), перемішують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 1 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — +4–12 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка маса з вкрапленнями зелені.

Колір: біло-жовтий з вкрапленнями зелени.

Смак і запах: в міру солоний, з кислинкою і легкою пікантністю.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,76	3,36	1,38	39
50	1,52	6,72	2,76	79
100	3,04	13,44	5,52	157

Технологічна карта № 11.23

Соус сметанно-огірковий

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки свіжі	480	240	12	6	24	12	48	24
2	Йогурт (МП, Л)	200	200	5	5	10	10	20	20
3	Сметана (МП, Л)	600	600	15	15	30	30	60	60
4	Лимон (сік)	17	10	0,4	0,3	0,8	0,5	1,7	1,0
	або кислота лимонна	1,3	1,3	0,03	0,03	0,06	0,06	0,13	0,13
5	Часник сушений мелений	1	1	0,03	0,03	0,05	0,05	0,10	0,10
6	Кріп сушений	0,7	0,7	0,02	0,02	0,04	0,04	0,07	0,07
7	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Підготовлені огірки свіжі очищають від шкірки і натирають на дрібнофракційну тертку, відтискають рідину перед додаванням до кисломолочної суміші.

До сметани додають йогурт, огірки подрібнені, спеції, сіль, ретельно перемішують до однорідності, доводять до смаку лимонним соком або додають розведену теплою кип'яченою водою до розчинення кристалів кислоти лимонну (кислоти до води як 1 до 5), перемішують і одразу заправляють салат.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Порціонують свіжоприготовленим або зберігають не довше ніж 1 год у холодильній камері за температури $+4-6\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для заправки салатів. Температура подачі — $+4-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка маса з часточками огірка.

Колір: білий з зеленими вкрапленнями огірка та кропу.

Смак і запах: в міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: напіврідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,99	2,38	0,84	29
50	1,97	4,76	1,68	57
100	3,94	9,53	3,37	114

Технологічна карта № 11.24

Соус ягідний

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Смородина свіжа	1342	1315	34	33	67	66	134	132
	або малина свіжа	1547	1315	39	33	77	66	155	132
	або полуниця свіжа	1547	1315	39	33	77	66	155	132
	або ягоди свіжоморожені (полуниця, малина, смородина або мікс)	1315	1315	33	33	66	66	132	132
2	Вода питна	500	500	13	13	25	25	50	50
3	Цукор	35	35	0,9	0,9	1,8	1,8	3,5	3,5
4	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,04	0,04	0,08	0,08	0,15	0,15
5	Сіль	2	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Ягоди перебирають, миють, за потреби видаляють продоніжку, блендерують одразу у сотейнику, заливають водою, додають цукор, орегано, сіль, доводять до кипіння, уварюють на слабкому вогні за тихого кипіння до зменшення в об'ємі у 2 рази.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не довше ніж 1,5 год на марміті за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус для подачі десертних та борошняних страв, салатів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна рідка суміш з м'якоттю.

Колір: червоно-фіолетовий різних відтінків.

Смак і запах: кисло-солодкий.

Консистенція: рідка, однорідна.

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

Соус ягідний зі смородиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,33	0,10	6,87	29
50	0,66	0,20	13,75	59
100	1,32	0,39	27,49	117

Соус ягідний з малиною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,33	0,10	5,11	25
50	0,66	0,20	10,23	50
100	1,32	0,39	20,46	100

Соус ягідний з полуницею

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,26	0,12	2,90	14
50	0,52	0,24	5,80	29
100	1,04	0,49	11,59	58

Технологічна карта № 11.25

Соус лимонний

Категорія: соуси та заправки

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, ЗП, Г)	1000	1000	20	20	50	50	100	100
	<i>або бешамель безглютеновий</i>	<i>1000</i>	<i>1000</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>50</i>	<i>50</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
	ТК № 11.11 (МП, Л, ЗП) <i>або бешамель безглютеновий</i> <i>(безлактозна) ТК № 11.12 (МП, ЗП)</i>	<i>1000</i>	<i>1000</i>	<i>20</i>	<i>20</i>	<i>50</i>	<i>50</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
2	Лимон (сік)	38	23	0,8	0,5	1,9	1,1	3,8	2,3
3	Лимон (цедра)	-	4	-	0,08	-	0,19	-	0,4
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

З підготовлених лимонів знімають цедру, вичавлюють сік. До бешамелі додають лимонну цедру, перемішують, доводять до кипіння, кип'ятять 1–2 хв, знімають з вогню, додають лимонний сік, ретельно перемішують до однорідності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання:

Зберігають гарячим не довше ніж 1,5 год на марміті за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Колір: кремовий, однорідний по усій поверхні.

Запах і смак: виражений аромат цитрусових.

Консистенція: однорідна, кремоподібна, густа.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,64	0,93	1,90	18
50	1,60	2,32	4,74	45
100	3,21	4,64	9,49	90

Технологічна карта № 11.26

Соус зелений

Категорія: соуси та заправки

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана (МП, Л)	690	690	14	14	35	35	69	69
2	Вода питна	280	280	6	6	14	14	28	28
3	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	45	45	1	1	2,3	2,3	4,5	4,5
4	Часник сушений мелений	2,5	2,5	0,05	0,05	0,13	0,13	0,25	0,25
5	Кріп сушений	2	2	0,04	0,04	0,1	0,1	0,2	0,2
6	Петрушка сушена	2	2	0,04	0,04	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід, г		1000		20		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Готують білу безжирову пасеровку: при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв, охолоджують, з'єднують зі сметаною розведеною кип'яченою водою, ретельно перемішують розбиваючи грудочки, додають часник, сіль, зелень, ретельно перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 6 год у холодильній камері за температури $+4-6\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні запечених других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: оксамитова рідка структура.

Колір: білий з крапляннями зелені.

Консистенція: однорідна, рідка.

Смак і запах: з кислинкою.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,51	2,09	0,98	25
50	1,27	5,22	2,45	62
100	2,54	10,45	4,89	125

Технологічна карта № 11.27

Масло гхі

Категорія: соуси та заправки

Походження: індійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Масло вершкове (МП, Л*)	1355	1355	3	3	4	4	5	5	136	136
Вихід, г		1000		2		3		4		100	

* — лактозу видаляють

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

Масло вершкове розтовлюють у сотейнику і на слабкому вогні не допускаючи кипіння витоплюють впродовж 40–110 хв залежно від об'єму, щоб випарувалась волога, піднялась піна на поверхню і осіла на дно сотейника. Охолоджене до температури $+70-80\text{ }^{\circ}\text{C}$ масло топлене проціджують через дрібне сито вистелене у 3 рази складеною марлею. Проціджену рідину нагрівають до $+90-100\text{ }^{\circ}\text{C}$, охолоджують до $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$ і розливають у скляну тару для зберігання, міцно закривають кришкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 6 діб, закупореним у скляну тару під кришкою, у холодильній камері

за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують у приготуванні і подачі страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: у охолодженому стані в'язка паста.

Колір: жовтий.

Смак і запах: з легким горіховим смаком і ароматом.

Консистенція: пастоподібна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,00	1,99	0,00	18
3	0,01	2,98	0,00	27
4	0,01	3,98	0,00	36
100	0,20	99,40	0,00	900

Технологічна карта № 11.28

Соус йогуртовий з базиліком

Категорія: соуси та заправки

Походження: грецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Йогурт (МП, Л)	1020	1020	26	26	51	51	102	102
2	Петрушка сушена	2,0	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
	<i>або кріп сушений</i>	2,0	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
3	Базилік сушений мелений	1,4	1,4	0,03	0,03	0,07	0,07	0,14	0,14
4	Сіль	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: 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 йогурту додають прянощі, сіль, ретельно перемішують до однорідності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають не довше ніж 6 год у холодильній камері за температури +4–6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус у приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна рідка суміш.

Колір: білий з краплями зелені.

Смак і запах: в міру солоний, з кислинкою.

Консистенція: рідка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	2,55	0,64	0,89	19
50	5,10	1,28	1,79	39
100	10,20	2,55	3,57	78

Технологічна карта № 11.29

Соус сметанный (безлактозний)

Категорія: соуси та заправки

Походження:

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сметана безлактозна (МП)	960	960	24	24	48	48	96	96
2	Цукор	50	50	1,25	1,25	2,5	2,5	5	5
3	Цукор ванільний	3	3	0,075	0,075	0,15	0,15	0,3	0,3
	або ванілін	0,15	0,15	0,0037	0,0037	0,0075	0,0075	0,015	0,015
4	Куркума	2	2	0,05	0,05	0,1	0,1	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Сметану змішують та інтенсивно збивають з цукром, ванільним цукром та куркумою до повного розчинення кристаликів цукру. Готовий соус подають до лінових вареників, сирників, запіканок з сиру кисломолочного.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування — 1–2 год. Температура зберігання — $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус до лінових вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників, запіканок з сиру кисломолочного. Температура подачі — $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна густа маса без кристаликів нерозчиненого цукру.

Колір: жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним рецептурним інгредієнтам.

Консистенція: густа, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,70	3,61	2,08	44
50	1,40	7,21	4,15	87
100	2,80	14,42	8,29	173

Технологічна карта № 11.30

Соус томатний

Категорія: соуси та заправки

Країна походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Помідори свіжі	105	100	3	3	5	5	11	10
2	Цибуля ріпчаста	190	160	5	4	10	8	19	16
3	Томатна паста	20	20	0,5	0,5	1	1	2	2
4	Вода питна	800	800	20	20	40	40	80	80
5	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	80	80	2	2	4	4	8	8
6	Базилік сушений мелений	1	1	0,03	0,03	0,05	0,05	0,1	0,1
7	Кріп сушений	0,7	0,7	0,02	0,02	0,04	0,04	0,07	0,07
8	Сіль	3	3	0,08	0,08	0,15	0,15	0,3	0,3
9	Олія	20	20	0,5	0,5	1	1	2	2
Вихід, г		1000		25		50		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Готують білу безжирову пасеровку: при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв, охолоджують.

Очищену цибулю, нарізану кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв, додають підготовлені помідори, нарізані часточками довільного розміру, пасерують разом до розм'якшення помідорів. Додають томатну пасту, воду, базилік, зелень, сіль, борошняну пасеровку, ретельно перемішують масу, розбиваючи грудочки, доводять до кипіння, готують протягом 3–4 хв. Суміш блендерують і повторно доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають гарячим не довше ніж 1,5 год на марміті за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ або охолодженим не довше ніж 8 год у холодильній шафі за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують соус при приготуванні других страв і гарнірів.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна напіврідка пастоподібна маса.

Колір: насичений червоний.

Смак і запах: в міру солена, з кислинкою.

Консистенція: напіврідкий, пластичний.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,08	0,50	0,51	7
50	0,17	1,01	1,01	13
100	0,33	2,02	2,03	27