

Технологічна карта № 6.1

Вареники ліниві

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	755	740	75,5	74	90,6	88,8	113,3	111	135,9	133,2
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	150	150	15	15	18	18	22,5	22,5	27	27
3	Яйця (Я)	1½ шт.	60	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7,2	2/9 шт.	9	1/4 шт.	10,8
4	Цукор	50	50	5	5	6	6	7,5	7,5	9	9
5	Кориця мелена	2	2	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3	0,36	0,36
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54
	Маса напівфабрикату	-	960	-	96	-	115	-	144	-	172
	Вихід готової страви, г	1000		100		120		150		180	
7	Соус до ліневих вареників ТК № 11.14 (МП, Л)	-	250	-	25	-	25	-	25	-	25
	Вихід з соусом до ліневих вареників, г	1000/250		100/25		120/25		150/25		180/25	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний протирають через сито, додають цукор, 1/2 порції солі, корицю та підготовлені оброблені яйця, перемішують усі інгредієнти до однорідної маси. До сирної маси додають борошно і замішують тісто. Готове тісто розкачують пластом завтовшки 10–12 мм і розрізають на смужки завширшки 20–25 мм. Смужки нарізають на шматочки прямокутної або трикутної форми. Підготовлені напівфабрикати закладають у киплячу підсолену воду і варять при слабкому кипінні впродовж 4–5 хв до готовності (готові вареники мають спливати на поверхню).

Ліниві вареники відпускають з маслом вершковим або сметаною, або соусом до ліневих вареників, або з ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури +65–70 °С не довше ніж 2 год.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Ліниві вареники відпускають з маслом вершковим або сметаною, або соусом до ліневих вареників, або з ягідним кулі. Температура подачі — +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вареники правильної однакової форми, поверхня гладенька, без розривів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: характерний для вареників з сиром, з ароматом кориці.

Консистенція: пружна, соковита.

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

Вареники ліниві

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	14,93	7,68	15,87	197
120	17,92	9,22	19,04	236
150	22,39	11,52	23,81	296
180	26,87	13,82	28,57	355

Вареники ліниві з соусом до ліневих вареників

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	15,63	11,29	17,96	241
120/25	18,62	12,82	21,13	280
150/25	23,09	15,13	25,90	340
180/25	27,57	17,42	30,66	399

Технологічна карта № 6.2

Вареники ліниві (безглютенові)

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	755	740	75,5	74	90,6	88,8	113,3	111	135,9	133,2
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	151,5	150	15,2	15	18,2	18	22,7	22,5	27,3	27
	або борошно рисове (ЗП)	151,5	150	15,2	15	18,2	18	22,7	22,5	27,3	27
3	Яйця (Я)	1 ¹ / ₂ шт.	60	1 ¹ / ₇ шт.	6	1 ¹ / ₆ шт.	7,2	2 ² / ₉ шт.	9	1 ¹ / ₄ шт.	10,8
4	Цукор	50	50	5	5	6	6	7,5	7,5	9	9
5	Кориця мелена	2	2	0,2	0,2	0,24	0,24	0,3	0,3	0,36	0,36
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54
	Маса напівфабрикату	-	960	-	96	-	115	-	144	-	172
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180	
7	Соус до ліневих вареників ТК № 11.14 (МП, Л)	-	250	-	25	-	25	-	25	-	25
Вихід з соусом до ліневих вареників, г		1000/250		100/25		120/25		150/25		180/25	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний протирають через сито, додають цукор, $\frac{1}{2}$ порції солі, корицю та підготовлені оброблені яйця, перемішують усі інгредієнти до однорідної маси. До сирної маси додають попередньо просіяне борошно і замішують тісто. Готове тісто розкачують пластом завтовшки 10–12 мм і розрізають на смужки завширшки 20–25 мм. Смужки нарізають на шматочки прямокутної або трикутної форми. Підготовлені напівфабрикати закладають у киплячу підсолону воду і варять при слабкому кипінні впродовж 5–7 хв до готовності (готові вареники мають спливати на поверхню). Ліниві вареники відпускають з маслом вершковим або сметаною, або соусом до ліневих вареників, або з ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті за температури $+65\text{--}70\text{ }^\circ\text{C}$ не довше ніж 2 год.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Ліниві вареники відпускають з маслом вершковим або сметаною, або соусом до ліневих вареників, або з ягідним кулі. Температура подачі — $+65\text{ }^\circ\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вареники правильної однакової форми, поверхня гладенька, без розривів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: характерний для вареників з сиром, з ароматом кориці.

Консистенція: пружна, соковита.

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

Вареники ліниві (безглютеніві)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	14,20	7,57	17,20	196
120	17,04	9,08	20,64	235
150	21,30	11,35	25,80	294
180	25,56	13,62	30,96	353

Вареники ліниві (безглютеніві) з соусом до лінивих вареників

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	14,90	11,17	19,28	240
120/25	17,74	12,68	22,72	279
150/25	22,00	14,95	27,88	338
180/25	26,26	17,22	33,04	397

Технологічна карта № 6.3

Запиканка сирна з ягідним кулі

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа манна (ЗП, Г)	60	60	6	6	9	9	10,8	10,8	12	12
	Маса готової каші	-	270	-	27	-	41	-	49	-	54
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	776	760	77,6	76	116,4	114	139,6	136,8	155,2	152
3	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
4	Яйця (Я)	1 шт.	40	¹ / ₉ шт.	4	¹ / ₇ шт.	6	¹ / ₆ шт.	7,2	¹ / ₅ шт.	8
5	Олія	10	10	1	1	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
6	Цукор	30	30	3	3	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
7	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,75	0,75	0,9	0,9	1	1
	або ванілін	0,25	0,25	0,025	0,025	0,038	0,038	0,045	0,045	0,05	0,05
8	Куркума	2,5	2,5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
9	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
10	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	
11	Ягідне кулі ТК № 11.15	-	250	-	25	-	25	-	25	-	25
Вихід з ягідним кулі, г		1000/250		100/25		150/25		180/25		200/25	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця ($\frac{3}{4}$ від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном), сіллю та куркумою до повного розчинення кристаліків. Решту яєць ($\frac{1}{4}$ порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної маси.

При безперервному помішуванні в киплячу воду всипають тонкою цівкою манну крупу і варять протягом 15–20 хв до готовності. Готову в'язку кашу охолоджують до температури $+60$ – 70 °С, додають яйця з цукром, протертий сир та ретельно перемішують до однорідної маси. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури $+220$ – 250 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180$ °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі

сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання
Зберігають на марміті за температури +55 °С не довше ніж 1 год.

Спосіб реалізації (подання) споживачу
Запіканку сирну подають порційно, поливши ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

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

Колір: ніжно-лимонний.

Смак і запах: характерний для манної запіканки з сиром, з ароматом ванілі.

Консистенція: однорідна, без грудочок непротертого сиру, соковита, ніжна.

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

Запіканка сирна

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	14,20	8,87	11,05	183
150	21,30	13,31	16,57	275
180	25,56	15,96	19,89	329
200	28,40	17,74	22,10	366

Запіканка сирна з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	14,40	8,99	14,87	201
150/25	21,50	13,44	20,39	393
180/25	25,76	16,08	23,71	347
200/25	28,60	17,87	25,92	384

Технологічна карта № 6.4

Запіканка сирна з яблуком та морквою

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	674	660	67,4	66	80,8	79,2	101,1	99	121,3	118,8
2	Морква свіжа до 01.01	113	90*	11,3	9	13,6	10,8	16,9	13,5	20,3	16,2
	або морква свіжа після 01.01	121	90*	12,1	9	14,5	10,8	18,2	13,5	21,8	16,2
3	Яблука свіжі	114	80	11,4	8	13,7	9,6	17,1	12	20,5	14,4
4	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	5,4	5,4
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	1/9 шт.	4	1/8 шт.	4,8	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7,2
6	Крупа манна (ЗП, Г)	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1
7	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
8	Цукор	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1
9	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
	або ванілін	0,25	0,25	0,025	0,025	0,03	0,03	0,038	0,038	0,045	0,045
10	Куркума	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
11	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180	
13	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15	

* — маса відвареної і очищеної моркви

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

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

Підготовлені оброблені яйця ($\frac{3}{4}$ від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном), сіллю та куркумою до повного розчинення кристаликів. Решту яєць ($\frac{1}{4}$ порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної маси.

При безперервному помішуванні в киплячу воду всипають тонкою цівкою манну крупу і варять протягом 15–20 хв до готовності. Готову в'язку кашу охолоджують до температури +60–70 °С, додають яйця з цукром, протертий сир, морквяне пюре та подрібнені яблука, ретельно перемішують до однорідної маси.

Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +180–200 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку сирну з яблуком та морквою подають порційно, поливши сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

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

Колір: лимонно-бурштиновий.

Смак і запах: характерний для манної запіканки з сиром, з ароматом ванілі та яблук.

Консистенція: однорідна, без грудочок непротертого сиру, соковита, ніжна.

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

Запіканка сирна з яблуком та морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,52	7,99	12,91	175
120	15,02	9,58	15,49	210
150	18,78	11,98	19,36	263
180	22,53	14,38	23,23	315

Запіканка сирна з яблуком та морквою зі сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,96	10,25	13,37	199
120/15	15,45	11,83	15,94	234
150/15	19,21	14,23	19,81	287
180/15	22,96	16,63	23,68	339

Технологічна карта № 6.5

Запіканка сирна з бананом та сметаною

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа манна (ЗП, Г)	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1	9	9
	Маса готової каші	-	203	-	20	-	24	-	31	-	37	-	41
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	582	570	58,2	57	69,8	68,4	87,3	85,5	104,7	102,6	116,4	114
3	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6
4	Яйця (Я)	1 шт.	40	¹ / ₉ шт.	4	¹ / ₈ шт.	4,8	¹ / ₇ шт.	6	¹ / ₆ шт.	7,2	¹ / ₅ шт.	8
5	Банан свіжий	433	260	43,3	26	51,9	31,2	64,9	39	77,9	46,8	86,6	52
6	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
7	Цукор	45	45	4,5	4,5	5,4	5,4	6,8	6,8	8,1	8,1	9	9
8	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9	1	1
	<i>або ванілін</i>	<i>0,25</i>	<i>0,25</i>	<i>0,025</i>	<i>0,025</i>	<i>0,03</i>	<i>0,03</i>	<i>0,038</i>	<i>0,038</i>	<i>0,045</i>	<i>0,045</i>	<i>0,05</i>	<i>0,05</i>
9	Куркума	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45	0,5	0,5
10	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
11	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200	
12	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
	<i>або ягідне кулі</i> <i>ТК № 11.15</i>	-	<i>150</i>	-	<i>15</i>	-	<i>15</i>	-	<i>15</i>	-	<i>15</i>	-	<i>15</i>
Вихід зі сметаною або ягідним кулі, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15		200/15	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Банани миють, очищають та подрібнюють блендером до пюреподібної маси. Підготовлені оброблені яйця (³/₄ від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном), сіллю та куркумою до повного розчинення кристаликів. Решту яєць (¹/₄ порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Сир кисломолочний перетирають через сито до однорідної консистенції.

При безперервному помішуванні в киплячу воду всипають тонкою цівкою манну крупу і варять протягом 15–20 хв до готовності. Готову в'язку кашу охолоджують до температури +60–70 °С, додають яйця з цукром, бананове пюре і ретельно перемішують до однорідної маси. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури +200–220 °С протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанним соусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку подають порційно, поливши сметаною або ягідним кулі. Температура подачі —

+55 °С.

Характеристика готової страви

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

Колір: ніжно-лимонний.

Смак і запах: приємний, характерний для сирної запіканки з бананом.

Консистенція: соковита, ніжна, однорідна, без грудочок непротертого сиру.

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

Запіканка сирна з бананом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,26	7,17	16,81	177
120	13,51	8,60	20,17	212
150	16,89	10,75	25,21	266
180	20,26	12,90	30,25	319
200	22,52	14,34	33,62	354

Запіканка сирна з бананом та сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	11,69	9,42	17,27	201
120/15	13,94	10,85	20,62	236
150/15	17,32	13,00	25,66	290
180/15	20,69	15,15	30,70	343
200/15	22,95	16,59	34,07	378

Запіканка сирна з бананом та ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	11,38	7,25	19,11	188
120/15	13,63	8,67	22,46	223
150/15	17,01	10,82	27,50	277
180/15	20,38	12,97	32,54	330
200/15	22,64	14,41	35,91	365

Технологічна карта № 6.6

Львівський сирник з морквою та сметаною

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	358	285*	35,8	28,5	42,9	34,2	53,7	42,8	64,4	51,3	71,6	57
	або морква свіжа після 01.01	382	285*	38,2	28,5	45,8	34,2	57,3	42,8	68,7	51,3	76,4	57
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	638	625	63,8	62,5	76,6	75	95,7	93,8	114,8	112,5	127,6	125
3	Сметана (МП, Л)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6	4	4
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	¹ / ₅ шт.	8	¹ / ₄ шт.	9,6	² / ₇ шт.	12	² / ₅ шт.	14,4	² / ₅ шт.	16
5	Борошно цілнозернове (ЗП, Г)	55	55	5,5	5,5	6,6	6,6	8,3	8,3	9,9	9,9	11	11
6	Крохмаль картопляний	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8
7	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
8	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
9	Цукор	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8
10	Цукор ванільний	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
	або ванілін	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,075	0,075	0,09	0,09	0,1	0,1
11	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200	

13	Сметана для подачі (МП, Л)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15		200/15	

* — маса відвареної та очищеної моркви

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість моркви, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури $+180\text{--}200\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури $+10\text{--}15\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове морквяне пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної консистенції. Підготовлені оброблені яйця ($\frac{3}{4}$ від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном) та сіллю до повного розчинення кристаликів. Решту яєць ($\frac{1}{4}$ порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції.

До протертого сиру додають яйця з цукром, морквяне пюре, розтоплене масло вершкове та борошно, змішане з крохмалем і ретельно перемішують масу до однорідної консистенції. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури $+180\text{--}200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 30–35 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні сирника має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готовий сирник нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною, сметанимсоусом або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Львівський сирник з морквою подають порційно, поливши сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

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

Колір: помаранчевий.

Смак і запах: приємний, в міру солодкий, характерний для сирної запіканки з ароматом ванілі.

Консистенція: соковита, ніжна, однорідна, без грудочок непротертого сиру.

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

Львівський сирник з морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,82	8,75	17,09	200
120	15,38	10,50	20,51	240
150	19,23	13,12	25,63	300
180	23,07	15,75	30,76	360
200	25,64	17,50	34,18	400

Львівський сирник з морквою та сметаною

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

100/15	13,25	11,00	17,54	224
120/15	15,81	12,75	20,96	264
150/15	19,66	15,37	26,08	324
180/15	23,50	18,00	31,21	384
200/15	26,07	19,75	34,63	424

Технологічна карта № 6.7

Львівський сирник з морквою та сметаною (безглютеновий, безлактозний)

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г				Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	358	285*	35,8	28,5	42,9	34,2	53,7	42,8	64,4	51,3	71,6	57
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	382	285*	38,2	28,5	45,8	34,2	57,3	42,8	68,7	51,3	76,4	57
2	Сир кисломолочний безлактозний (МП)	638	625	63,8	62,5	76,6	75	95,7	93,8	114,8	112,5	127,6	125
3	Сметана безлактозна (МП)	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3	3,6	3,6	4	4
4	Яйця (Я)	2 шт.	80	¹ / ₅ шт.	8	¹ / ₄ шт.	9,6	² / ₇ шт.	12	² / ₅ шт.	14,4	² / ₅ шт.	16
5	Борошно кукурудзяне (ЗП)	55,5	55	5,6	5,5	6,7	6,6	8,4	8,3	10	9,9	11,1	11
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	55,5	55	5,6	5,5	6,7	6,6	8,4	8,3	10	9,9	11,1	11
6	Крохмаль картопляний	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8
7	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
8	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
9	Цукор	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8
10	Цукор ванільний	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2
	<i>або ванілін</i>	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,075	0,075	0,09	0,09	0,1	0,1
11	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5
	<i>або борошно кукурудзяне (ЗП)</i>	25,5	25	2,6	2,5	3,1	3	3,9	3,8	4,6	4,5	5,1	5
	<i>або борошно рисове (ЗП)</i>	25,5	25	2,6	2,5	3,1	3	3,9	3,8	4,6	4,5	5,1	5
12	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200	
13	Сметана для подачі (безлактозна) (МП)	-	150	-	15	-	15	-	15	-	15	-	15
Вихід зі сметаною, г		1000/150		100/15		120/15		150/15		180/15		200/15	

* — маса відвареної та очищеної моркви

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість моркви, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури $+180\text{--}200\text{ }^\circ\text{C}$ впродовж 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури $+10\text{--}15\text{ }^\circ\text{C}$, очищають від шкірки та подрібнюють блендером до пюреподібного стану. Готове морквяне пюре протирають через сито, щоб виключити потрапляння непротертих шматочків коренеплодів. Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної консистенції.

Підготовлені оброблені яйця ($\frac{3}{4}$ від загальної маси закладки) перетирають з цукром, ванільним цукром (або ваніліном) та сіллю до повного розчинення кристаликів. Решту яєць ($\frac{1}{4}$ порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. До протертого сиру додають яйця з цукром, морквяне пюре, масло гхі та просіяне борошно, змішане з крохмалем і ретельно перемішують масу до однорідної консистенції. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з

яйцем та запікають за температури +180–200 °С протягом 30–35 хв або готують у пароконвектоматі за обраною програми готування «Випікання десерту» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні сирника має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готовий сирник нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Львівський сирник з морквою подають порційно, поливши сметаною або ягідним кулі. Температура подачі — +55 °С.

Характеристика готової страви

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

Колір: помаранчевий.

Смак і запах: приємний, в міру солодкий, характерний для сирної запіканки з ароматом ванілі.

Консистенція: соковита, ніжна, однорідна, без грудочок непротертого сиру.

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

Львівський сирник з морквою (безглютеновий, безлактозний)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,56	8,71	17,58	199
120	15,07	10,45	21,09	239
150	18,84	13,06	26,37	299
180	22,60	15,67	31,64	358
200	25,12	17,42	35,16	398

Львівський сирник з морквою та сметаною (безглютеновий, безлактозний)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,99	10,96	18,03	223
120/15	15,50	12,70	21,54	263
150/15	19,27	15,31	26,82	323
180/15	23,03	17,92	32,09	382
200/15	25,55	19,67	35,61	422

Технологічна карта № 6.8

Запіканка рисова з ягідним кулі

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г											
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Крупа рисова (ЗП)	230	230	23	23	27,6	27,6	34,5	34,5	41,4	41,4	46	46	57,5	57,5
2	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45	0,54	0,54	0,6	0,6	0,75	0,75
3	Вода питна	485	485	48,5	48,5	58	58	73	73	87	87	97	97	121	121
	Маса готової каші	-	644	-	64	-	77	-	97	-	116	-	129	-	161
4	Сир кисломолочний (МП, Л)	398	390	39,8	39	47,7	46,8	59,7	58,5	71,6	70,2	79,6	78	99,5	97,5
5	Сметана (МП, Л)	30	30	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5	5,4	5,4	6	6	7,5	7,5
6	Яйце (Я)	1	40	1/9	4	1/8	4,8	1/7	6	1/6	7,2	1/5	8	1/4	10
		шт.		шт.		шт.		шт.		шт.		шт.		шт.	
7	Цукор	40	40	4	4	4,8	4,8	6	6	7,2	7,2	8	8	10	10
8	Цукор ванільний	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,5	2,5
	або ванілін	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,075	0,075	0,09	0,09	0,1	0,1	0,13	0,13
9	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8	2	2	2,5	2,5

10	Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г)	25	25	2,5	2,5	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5	5	5	6,3	6,3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150		180		200		250	
11	Ягідне кулі ТК № 11.15		200		20		20		20		20		20		20
Вихід з ягідним кулі, г		1000/200		100/20		120/20		150/20		180/20		200/20		250/20	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Підготовлені оброблені яйця ($\frac{3}{4}$ від загальної маси закладки) перетирають з цукром та ванільним цукром (або ваніліном) до повного розчинення кристаликів. Решту яєць ($\frac{1}{4}$ порції) змішують зі сметаною до однорідної консистенції. Сир кисломолочний перетирають через сито.

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$), потім гарячою водою (за температури $+55-60\text{ }^{\circ}\text{C}$), закладають у підсолену киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до готовності. Готову розсипчасту кашу охолоджують до температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$, додають протертий сир кисломолочний, яйця з цукром та ретельно перемішують. Масу викладають на деко, змащене олією та посипане сухарями шаром завтовшки 3–4 см, поверхню вирівнюють, змазують сумішшю сметани з яйцем та запікають за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 25–30 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності. На поверхні запіканки має з'явитися рум'яна скоринка без тріщин і підгоріlostей. Готову запіканку нарізають на шматочки квадратної або прямокутної форми відповідно до маси порції, відпускають зі сметаною або ягідним кулі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

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

Характеристика готової страви

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

Колір: кремовий.

Смак і запах: приємний, в міру солодкий, характерний для рисової запіканки з сиром, з ароматом ванілі.

Консистенція: зерниста, без грудочок непротертого сиру.

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

Запіканка рисова

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,99	5,68	24,14	186
120	10,78	6,81	28,96	223
150	13,48	8,52	36,21	279
180	16,18	10,22	43,45	335
200	17,98	11,36	48,28	372
250	22,47	14,20	60,35	465

Запіканка рисова з ягідним кулі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	9,15	5,78	27,20	200
120/20	10,94	6,91	32,01	237
150/20	13,64	8,62	39,26	293
180/20	16,34	10,32	46,50	349
200/20	18,14	11,46	51,33	386
250/20	22,63	14,30	63,40	479

Технологічна карта № 6.9

Гомбовці з ягодами

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	582	570	76	74	102	100	128	125
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	75	75	10	10	13	13	16	16
3	Яйця (Я)	2 шт.	80	¹ / ₄ шт.	10	¹ / ₃ шт.	14	⁴ / ₉ шт.	18
4	Цукор	42	42	5	5	7	7	9	9
5	Цукор ванільний	3	3	0,4	0	0,5	1	0,7	1
	Маса сирної оболонки	-	770	-	100	-	135	-	169
6	Ягоди свіжоморожені	85	85	11	11	15	15	19	19
	<i>або ягоди свіжі</i>	85	85	11	11	15	15	19	19
7	Борошно кукурудзяне на підпил (ЗП)	45	45	6	6	8	8	10	10
Вихід готової страви, г		1000		130		175		220	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають попередньо підготовлені збиті яйця, цукор, ванільний цукор, ретельно вимішують масу, додають борошно, повторно вимішують сирну масу. Перебраними підготовленими ягодами свіжими цілком (смородина, малина, ожина, чорниця, лохина тощо) або свіжомороженими, не розморожуючи, начиняють сирні кульки (маса сирної оболонки 45 г для начинки масою 5 г), ретельно заціпуючи кульки, обкочують у борошні, закладають у киплячу воду і відварюють до готовності впродовж 5–7 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Гомбовці відпускають порційно з соусом, сметаною, медом чи маслом. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної круглої форми, без тріщин, з рівномірно гладкою ніжною поверхнею.

Колір: сирної маси — блідо-жовтий або білий, начинки — притаманний ягодам, які використовувались.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
130	14,82	8,33	21,08	213
175	19,95	11,22	28,38	287
220	25,07	14,10	35,68	361

Технологічна карта № 6.10

Сирники класичні

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	929	910	74	73	102	100	130	127
2	Крупа манна (ЗП, Г)	60	60	5	5	7	7	8	8
3	Яйця (Я)	1½ шт.	60	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
4	Цукор	50	50	4	4	6	6	7	7
5	Цукор ванільний	5	5	0	0	1	1	1	1
6	Сіль	1	1	0	0	0	0	0	0
7	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	40	40	3	3	4	4	6	6
8	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		80		110		140	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, ванільний цукор, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Формують сирники масою ±30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості поверхні сирників. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури +180 °С до готовності впродовж 7–15 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Сирник» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 5–7 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	13,86	6,31	10,98	156
110	19,06	8,67	15,10	215
140	24,26	11,04	19,21	273

Технологічна карта № 6.11

Сирники з маком

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	878	860	79	77	101	99	127	125

2	Крупа манна (ЗП, Г)	75	75	7	7	9	9	11	11
3	Яйця (Я)	1¼ шт.	50	1/9 шт.	5	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7
4	Цукор або цукор ванільний	60	60	5	5	7	7	9	9
5	Мак	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
6	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	50	50	5	5	6	6	7	7
7	Олія	35	35	3	3	4	4	5	5
	Вихід готової страви, г	25	25	2	2	3	3	4	4
		1000		90		115		145	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Мак промивають кип'яченою теплою водою (температура — $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$), заливають окропом у співвідношенні 1:1, доводять до кипіння, кип'ятять протягом 1–2 хв, залишають для набухання на 3–4 год. Набухлий мак відкидають на дрібне сито або марлю, відтискають перед подальшим використанням.

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, ванільний цукор, сіль, підготовлений мак і яйця, ретельно вимішують масу, залишають для набухання манної крупи на 10–15 хв. Формують сирники масою ± 30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, за потреби перед обсмажуванням сирники для кращого тримання форми підморожують впродовж 15–20 хв, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ до готовності впродовж 7–15 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Сирник» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 5–7 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий з чорними краплями маку.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	14,80	6,81	13,80	175
115	18,91	8,70	17,63	224
145	23,85	10,97	22,23	283

Технологічна карта № 6.12

Штурханці

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	1030	690	149	100	180	121	221	148
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	1113	690	161	100	195	121	239	148
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	1211	690	176	100	212	121	260	148

	або картопля свіжа з 01.03	1327	690	192	100	232	121	285	148
2	Крохмаль картопляний	100	100	15	15	18	18	22	22
3	Яйця (Я)	2 ¹ / ₂ шт.	100	¹ / ₃ шт.	15	⁴ / ₉ шт.	18	¹ / ₂ шт.	22
	Маса оболонки	-	846	-	123	-	148	-	182
4	Сир кисломолочний (МП, Л)	173	170	25	25	30	30	37	37
5	Зелень петрушки свіжої або зелень кропу свіжого	13	10	2	1	2	2	3	2
6	Часник сушений мелений	2	2	0	0	0	0	0	0
7	Сіль	3	3	0	0	1	1	1	1
	Маса начинки	-	180	-	26	-	31	-	39
8	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	50	50	7	7	9	9	11	11
	Маса напівфабрикату	-	1075	-	156	-	188	-	231
	Вихід готової страви, г	1000		145		175		215	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою до готовності, охолоджують до температури +30–40 °С, очищують, протирають до однорідності у м'ясорубці або пресом, додають крохмаль, підготовлене яйце і добре вимішують масу.

До протертого сиру додають підготовлену січену зелень, прянощі, сіль, ретельно вимішують масу.

Кружальця з картопляної маси начиняють сирною сумішшю (орієнтовне співвідношення: оболонка масою ± 50 г і начинка масою ± 5 г), надають виробам форми сигари і ретельно панірують їх у борошні, закладають у киплячу воду. Після підняття штурханців на поверхню води їх відварюють при слабкому кипінні впродовж 3–4 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Штурханці відпускають порційно з соусом, сметаною чи розтопленим маслом. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби сигарної форми, без тріщин, з гладкою ніжною поверхнею.

Колір: ззовні — білий, начинка — біло-зеленого кольору.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
145	8,94	4,46	34,19	215
175	10,80	5,38	41,27	260
215	13,26	6,61	50,70	319

Технологічна карта № 6.13

Сирні клюски

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	571	560	77	76	103	101	129	126
2	Борошно кукурудзяне (ЗП)	280	280	38	38	50	50	63	63

3	Яйця (Я)	2 ¹ / ₂ шт.	100	1/3 шт.	14	4/9 шт.	18	4/7 шт.	23
4	Цукор	45	45	6	6	8	8	10	10
5	Цукор ванільний	5	5	0,7	0,7	1	1	1,2	1,2
6	Сіль	3	3	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7
7	Борошно кукурудзяне (ЗП)	40	40	5	5	7	7	9	9
Вихід готової страви, г		1000		135		180		225	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають просіяне борошно, цукор, ванільний цукор, 1/3 частини солі, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Формують сирники масою ± 30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, закладають у киплячу підсолену воду (2/3 частини солі). Після підняття клюсок на поверхню води їх відварюють при слабкому кипінні впродовж 3–4 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури $+60$ – 65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Клюски відпускають порційно з соусом, сметаною чи розтопленим маслом. Температура подачі — $+60$ – 65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби бочечками, без тріщин, з гладкою ніжною поверхнею.

Колір: на розрізі — жовтуватий.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
135	17,45	9,65	46,36	325
180	23,27	12,87	61,81	433
225	29,08	16,09	77,27	541

Технологічна карта № 6.14

Сирний пиріг з гарбузом

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	1038	725	104	73	145	102	176	123
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	580	-	58	-	81	-	99
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	449	440	44,9	44,0	63	62	76,3	74,8
3	Яйця (Я)	1 ³ / ₄ шт.	70	1/6 шт.	7	1/4 шт.	10	2/7 шт.	12
4	Цукор	15	15	1 1/2	2	2 1/9	2	2 5/9	3
5	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9
6	Кориця мелена	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,09	0,09
	Маса сирого напівфабрикату	-	1111	-	111	-	155	-	189
7	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)	7	7	0,7	0,7	1,0	1,0	1,2	1,2
8	Олія	10	10	1,0	1,0	1,4	1,4	1,7	1,7
Вихід готової страви, г		1000		100		140		170	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають довільними шматками, викладають на деко змащене $\frac{1}{2}$ норми олії, запікають до готовності у духовій шафі за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 30–50 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза і розміру шматків), блендерують, охолоджують до температури $+30\text{--}40\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

До протертого сиру додають гарбузове пюре, цукор, ванільний цукор, прянощі, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Викладають гарбузово-сирну суміш у змащену рештою олії форму для запікання завтовшки 3–4 см, посипають поверхню панірувальними сухарями і запікають у розігрітій до $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Запіканка» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 15–20 хв до готовності, охолоджують до температури $+65\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$, нарізають порційними шматочками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирний пиріг з гарбузом відпускають порційними шматочками з соусом, сметаною, медом чи розтопленим маслом. Температура подачі — $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки тримають форму, без тріщин.

Колір: яскраво-жовта.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності, з легким коричним ароматом.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,01	5,86	7,46	118
140	12,62	8,20	10,44	165
170	15,32	9,96	12,68	201

Технологічна карта № 6.15

Сирники солоні

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	980	960	78	77	98	96	127	125
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	70	70	6	6	7	7	9	9
3	Яйця (Я)	1½ шт.	60	1/8 шт.	5	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
4	Кріп сушений	1,4	1,4	0,11	0,11	0,14	0,14	0,18	0,18
5	Сіль	1	1	0,08	0,08	0,1	0,1	0,13	0,13
6	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	40	40	3	3	4	4	5	5
7	Олія	25	25	2	2	3	3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		80		100		130	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають крупу манну, зелень, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу, залишають для набухання манної крупи на 10–15 хв. Формують сирники масою

±30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, за потреби перед обсмажуванням сирники для кращого тримання форми підморожують впродовж 15–20 хв, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури +180 °С до готовності впродовж 7–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий з зеленими краплями.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	14,63	6,52	7,31	147
100	18,28	8,15	9,14	184
130	23,77	10,59	11,88	239

Технологічна карта № 6.16

Галушки з сиром

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	300	300	30	30	38	38	45	45
2	Борошно цільнозернове на підпил (ЗП, Г)	20	20	2	2	2,5	2,5	3	3
3	Яйця (Я)	¹ / ₂ шт.	20	¹ / ₂₀ шт.	2	¹ / ₁₆ шт.	2,5	¹ / ₁₃ шт.	3
4	Цукор	4	4	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
5	Цукор ванільний	1	1	0,09	0,09	0,12	0,12	0,14	0,14
6	Молоко (МП, Л)	150	150	15	15	19	19	23	23
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса напівфабрикату	-	469	-	47	-	59	-	70
	Маса готових галушок	-	625	-	63	-	78	-	94
8	Масло вершкове (МП, Л)	15	15	1,5	1,5	1,9	1,9	2,3	2,3
9	Сир кисломолочний (МП, Л)	255	250	26	25	32	31	38	38
10	Цукор	40	40	4	4	5	5	6	6
11	Сметана (МП, Л)	85	85	9	9	11	11	13	13
Вихід готової страви, г		1000		100		125		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

У просіяне борошно додають попередньо підготовлені яйця, розведені у молоці цукор, ванільний цукор, сіль, ретельно вимішують масу, замішують тісто, доки воно не почне відставати від стінок миски. Відставляють тісто для стабілізації структури впродовж 20–30 хв. Підпилюючи борошном, формують тоненьку ковбаску із тіста, нарізаючи шматочки масою приблизно 10 г штука і завширшки 1–1,5 см. Нарізані шматочки дозволяється одразу відварювати або формувати з них кульки вже без підпилювання для гладкості поверхні і тільки потім відварювати. Галушки закладають у киплячу воду, після підняття галушок на поверхню води їх відварюють при слабкому

кипінні впродовж 3–4 хв, приготовлені галушки заправляють вершковим маслом.

Порціонують, формуючи подушку із протертого сиру кисломолочного з цукром, поверх викладають галушки і поливають сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають галушки на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С, сирну пасту — за температури 0–+6 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Галушки відпускають порційно зі сметаною і сирною пастою.

Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби бочечками, без тріщин, з гладкою ніжною поверхнею на сирній подушці, підлиті сметаною.

Колір: на розрізі — сіро-коричневий, притаманний виробам з цільнозернового борошна.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: галушок — м'яка, пружна, однорідна, сирної пасту — однорідна, мастка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,94	4,83	25,81	189
125	11,17	6,04	32,26	236
150	13,41	7,25	38,71	284

Технологічна карта № 6.17

Сирні кульки з зеленню у паніровці

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	724	710	76	75	101	99	127	124
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	140	140	15	15	20	20	25	25
3	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/4 шт.	11	1/3 шт.	14	4/9 шт.	18
4	Зелень кропу свіжого	27	20	3	2	4	3	5	4
5	Зелень петрушки свіжої	27	20	3	2	4	3	5	4
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса сирної оболонки	-	990	-	104	-	139	-	173
7	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	35	35	4	4	5	5	6	6
8	Яйця (Я)	2 шт.	80	1/5 шт.	8	2/7 шт.	11	1/3 шт.	14
9	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (Г)	105	105	11	11	15	15	18	18
Вихід готової страви, г		1000		105		140		175	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають підготовлені збиті яйця, сіль, дрібно січену підготовлену зелень, ретельно вимішують масу, додають борошно, повторно вимішують сирну масу. З сирної маси формують кульки, обкочують у борошні, потім у збитому яйці, наступними — у панірувальних сухарях, викладають на деко вистелене пергаментом без змащування жиром і запікають у розігрітій до +180 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 7–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Кульки відпускають порційно з соусом чи сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної круглої форми, без тріщин, панірування не відстале.

Колір: сирна маса — блідо-жовта з зеленими краплями.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
105	17,98	9,63	23,00	252
140	23,98	12,84	30,67	336
175	29,97	16,05	38,34	420

Технологічна карта № 6.18

Сирні кульки з вишнями у паніровці

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	791	775	79	78	103	101	127	124
2	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	155	155	15	15	20	20	25	25
3	Яйця (Я)	2 1/2 шт.	100	1/4 шт.	10	1/3 шт.	13	2/5 шт.	16
4	Цукор	35	35	4	4	5	5	6	6
	або цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
	Маса сирної оболонки	-	1070	-	107	-	139	-	171
5	Вишні свіжоморожені без кісточки	70	70	7	7	9	9	11	11
6	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (Г)	65	65	7	7	8	8	10	10
Вихід готової страви, г		1000		100		130		160	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають збиті підготовлені яйця, цукор, ванільний цукор, ретельно вимішують масу, додають борошно, повторно вимішують сирну масу. Перебраними підготовленими вишнями свіжомороженими, не розморожуючи, начиняють сирні кульки (маса сирної оболонки — 25 г для начинки масою 5 г), ретельно заціпуючи кульки, обкочують у паніровці, викладають на деко вистелене пергаментом без змащування жиром і запікають у розігрітій до +180 °С духовій шафі впродовж 10–15 хв або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 7–12 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Кульки відпускають порційно з соусом, сметаною чи медом. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної круглої форми, без тріщин, панірування не відстале.

Колір: сирної маси — блідо-жовтий або білий, начинки — червоний.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	16,59	8,66	21,68	234
130	21,57	11,26	28,19	304
160	26,55	13,86	34,69	374

Технологічна карта № 6.19

Сирники з ягодами

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	852	835	77	75	102	100	128	125
2	Крупа манна (ЗП, Г)	60	60	5	5	7	7	9	9
3	Яйця (Я)	1 1/4 шт.	50	1/9 шт.	5	1/7 шт.	6	1/5 шт.	8
4	Цукор	60	60	5	5	7	7	9	9
5	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
6	Ягоди свіжоморожені	100	100	9	9	12	12	15	15
	або ягоди свіжі	100	100	9	9	12	12	15	15
7	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	35	35	3	3	4	4	5	5
8	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		90		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, ванільний цукор, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу, залишають для набування манної крупи на 10–15 хв. Ягоди можна додають або одразу в сирну масу разом з іншою сировиною, не розморожуючи, або начиняють сирники ягодами без цукру. Формують сирники масою ± 30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, за потреби перед обсмажуванням сирники для кращого тримання форми підморожують впродовж 15–20 хв, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури $+180\text{ }^\circ\text{C}$ до готовності впродовж 7–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури $+60\text{--}65\text{ }^\circ\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — $+60\text{--}65\text{ }^\circ\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий з червоними краплями ягід.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	14,28	6,65	12,84	168
120	19,04	8,86	17,12	224

150	23,80	11,08	21,40	280
-----	-------	-------	-------	-----

Технологічна карта № 6.20

Сирники з курагою

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	878	860	79	77	101	99	127	125
2	Крупа манна (ЗП, Г)	75	75	7	7	9	9	11	11
3	Яйця (Я)	1 1/4 шт.	50	1/9 шт.	5	1/7 шт.	6	1/6 шт.	7
4	Цукор	50	50	5	5	6	6	7	7
5	Цукор ванільний	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
6	Курага	60	60	5	5	7	7	9	9
7	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	35	35	3	3	4	4	5	5
8	Олія	25	25	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		90		115		145	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Курагу промивають кип'яченою теплою водою (температура — +30–40 °С), заливають окропом у співвідношенні 1:1, залишають для набухання на 15–20 хв, після відкидають на дрібне сито або марлю, відтискають перед подальшим використанням, нарізають дрібно кубиком завтовшки 0,1–0,5 см або січуть соломкою завширшки 0,1–0,2 см.

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, ванільний цукор, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу, залишають для набухання манної крупи на 10–15 хв. Підготовлену курагу закладають або у сирну масу, або начиняють нею сформовані сирники перед обсмажуванням. Формують сирники масою ± 30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, за потреби перед обсмажуванням сирники для кращого тримання форми підморожують впродовж 15–20 хв, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури +180 °С до готовності впродовж 7–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — білий з помаранчевою начинкою.

Смак і запах: в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
90	15,08	6,81	16,04	185
115	19,27	8,70	20,50	236
145	24,30	10,97	25,85	298

Технологічна карта № 6.21

Сирники з куркумою

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	934	915	75	73	103	101	126	124
2	Крупа манна (ЗП, Г)	60	60	5	5	7	7	8	8
3	Яйця (Я)	1 1/2 шт.	60	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
4	Цукор	60	60	5	5	7	7	8	8
5	Куркума	2	2	0,16	0,16	0,2	0,2	0,27	0,27
6	Сіль	1	1	0,08	0,08	0,1	0,1	0,14	0,14
7	Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)	40	40	3	3	4	4	5	5
8	Олія	25	25	2	2	2,8	2,8	3,4	3,4
Вихід готової страви, г		1000		80		110		135	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають крупу манну, цукор, спеції, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Формують сирники масою ±30 г завтовшки 1,5–2 см, панірують їх у борошні, злегка обсмажують з обох боків на пательні з олією упродовж 3–5 хв до легкої золотистості поверхні сирників. Колоризовані сирники викладають на деко та доводять до готовності у духовій шафі за температури +180 °С до готовності впродовж 7–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 30 хв за температури +60–65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Сирники відпускають порційно з соусом або сметаною. Температура подачі — +60–65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: вироби правильної кругло-приплюснutoї форми, без тріщин, з рівномірно рум'яною гладкою ніжною поверхнею, добре пропечені.

Колір: на розрізі — яскравий жовтий.

Смак і запах: в міру солодкий, з легким ароматом куркуми, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, пухка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
80	13,93	6,33	11,38	158
110	19,16	8,70	15,65	217
135	23,51	10,68	19,21	267

Технологічна карта № 6.22

Запиканка з сиру кисломолочного з кукурудзою

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кукурудза свіжоморожена	400	400	30	30	40	40	60	60
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	429	420	33	32	43	42	64	63
3	Сметана (МП, Л)	140	140	11	11	14	14	21	21
4	Яйця (Я)	3 1/2 шт.	140	1/4 шт.	11	1/3 шт.	14	1/2 шт.	21
5	Паприка солодка мелена	0,6	0,6	0,04	0,04	0,06	0,06	0,1	0,1

6	Орегано сушений мелений	0,3	0,3	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5
	Маса напівфабрикату	-	1104	-	83	--	110	-	166
8	Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (Г)	7	7	0,5	0,5	0,7	0,7	1,0	1,0
9	Олія	10	10	0,8	0,8	1,0	1,0	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		75		100		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

До протертого сиру додають кукурудзу свіжоморожену, не розморожуючи, сметану, прянощі і спеції, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Викладають кукурудзяно-сирну суміш у змащену олією форму для запікання завтовшки 3–4 см, посипають поверхню панірувальними сухарями і запікають у розігрітій до $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності, охолоджують до $+65\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$, нарізають порційними шматочками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку відпускають порційними шматочками з соусом чи сметаною. Температура подачі — $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки тримають форму, поверхня рельєфна за рахунок зерен кукурудзи.

Колір: яскраво-жовта.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності, з ароматом прянощів.

Консистенція: м'яка, соковита, пружна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	7,75	6,92	4,24	113
100	10,33	9,23	5,66	151
150	15,49	13,84	8,49	227

Технологічна карта № 6.23

Запіканка з сиру кисломолочного з крупою кукурудзяною

Категорія: страви з кисломолочного сиру

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа кукурудзяна (ЗП)	240	240	24	24	31	31	36	36
2	Вода питна	580	580	58	58	75	75	87	87
3	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	2	2	3	3	3	3
	Маса готової каші	-	741	-	74	-	96	-	111
4	Сир кисломолочний (МП, Л)	260	260	26	26	34	34	39	39
5	Яйця (Я)	1 шт.	40	$\frac{1}{10}$ шт.	4	$\frac{1}{8}$ шт.	5	$\frac{1}{7}$ шт.	6
6	Кукурудза свіжоморожена	70	70	7	7	9	9	11	11
7	Часник сушений мелений	0,5	0,5	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
8	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса напівфабрикату	-	1114	-	111	-	145	-	167
9	Крупа кукурудзяна для присипання (ЗП)	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
10	Олія	5	5	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		100		130		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

У киплячу воду підсолену цівочкою з безперервним помішуванням засипають крупу кукурудзяну, варять за слабого кипіння, періодично помішуючи, впродовж 6–9 хв до загусання, наприкінці додають масло вершкове, перемішують, охолоджують до температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням. До каші додають сир, не протираючи, кукурудзу свіжоморожену, не розморожуючи, спеції, сіль, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. Викладають кукурудзяно-сирну суміш у змащену олією і присипану крупою кукурудзяною форму для запікання завтовшки 3–4 см, запікають у розігрітій до $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ духовій шафі впродовж 20–25 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випікання десерту» чи за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності, охолоджують до $+65\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$, нарізають порційними шматочками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті не довше ніж 15 хв за температури $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку відпускають порційними шматочками з соусом чи сметаною. Температура подачі — $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: порційні шматочки тримають форму.

Колір: яскраво-жовта з білими вкрапленнями шматочків сиру.

Смак і запах: в міру солоний, без надмірної кислотності.

Консистенція: м'яка, ніжна, пружна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,31	5,15	22,75	154
130	8,20	6,70	29,58	200
150	9,47	7,73	34,13	230