

## Технологічна карта № 8.1

### Плов з булгура зі свининою

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: узбецька 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                              | Свинина великими шматками охолоджена        | 495         | 470        | 73,7                        | 70         | 105,3      | 100        | 126,4      | 120        |
| 2                              | Крупа булгур (ЗП, Г)                        | 236         | 236        | 35,2                        | 35,2       | 50,2       | 50,2       | 60,2       | 60,2       |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                             | 72          | 60         | 10,7                        | 8,9        | 15,3       | 12,8       | 18,3       | 15,3       |
| 4                              | Морква свіжа до 01.01                       | 112,5       | 90         | 16,7                        | 13,4       | 24         | 19,2       | 28,7       | 22,9       |
|                                | або морква свіжа з 01.01                    | 120         | 90         | 17,9                        | 13,4       | 25,6       | 19,2       | 30,6       | 22,9       |
| 5                              | Олія  | 25          | 25         | 3,7                         | 3,7        | 5,3        | 5,3        | 6,4        | 6,4        |
| 6                              | Томатна паста                               | 20          | 20         | 3                           | 3          | 4,3        | 4,3        | 5,1        | 5,1        |
| 7                              | Перець чорний мелений                       | 0,1         | 0,1        | 0,015                       | 0,015      | 0,02       | 0,02       | 0,025      | 0,025      |
| 8                              | Кмин  | 0,5         | 0,5        | 0,07                        | 0,07       | 0,1        | 0,1        | 0,13       | 0,13       |
| 9                              | Зіра  | 0,5         | 0,5        | 0,07                        | 0,07       | 0,1        | 0,1        | 0,13       | 0,13       |
| 10                             | Сіль  | 3           | 3          | 0,4                         | 0,4        | 0,6        | 0,6        | 0,7        | 0,7        |
| 11                             | Вода питна                                  | 460         | 460        | 69                          | 69         | 98         | 98         | 117        | 117        |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 460         | 460        | 69                          | 69         | 98         | 98         | 117        | 117        |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>               | -           | <b>320</b> | -                           | <b>48</b>  | -          | <b>68</b>  | -          | <b>82</b>  |
|                                | <b>Маса гарніру з овочами</b>               | -           | <b>680</b> | -                           | <b>101</b> | -          | <b>145</b> | -          | <b>173</b> |
|                                | <b>Маса готової каші в гарнірі</b>          | -           | <b>590</b> | -                           | <b>88</b>  | -          | <b>125</b> | -          | <b>150</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>149</b>                  |            | <b>213</b> |            | <b>255</b> |            |

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

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

Булгур перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають у холодній воді за температури  $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ , яку потім зливають. М'ясо свинини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, обсмажують на пательні на  $\frac{1}{2}$  порції олії до золотистої скоринки. Очищені моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на  $\frac{1}{2}$  порції олії разом з томатною пастою. М'ясо і овочі перекладають у товстостінний посуд, заливають гарячою водою або відваром овочевим, доводять до кипіння і всипають підготовлений булгур. Після закипання суміші зменшують нагрів, додають кмин, зіру і варять страву при закритій кришці у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Рис на парі» чи за температури  $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Пара» впродовж 35–40 хв до готовності, залишають для упрівання на 40 хв. Відпускають готовий плов, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з булгуром та овочами.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають булгур з овочами, зверху — шматочки м'яса відповідно до маси порції. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** булгур розсипчастий, шматочки м'яса однакової форми і розміру.

**Колір:** від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

**Смак і запах:** характерні для булгура зі свининою, з ароматом овочів і спецій.

**Консистенція:** булгур — розсипчастий, м'ясо — м'яке, соковите.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 149            | 14,77    | 23,44   | 29,12        | 392                        |
| 213            | 21,11    | 33,50   | 41,62        | 560                        |
| 255            | 25,27    | 40,11   | 49,83        | 671                        |

### Технологічна карта № 8.2

#### Печеня по-домашньому зі свининою

**Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів**

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена        | 495         | 470      | 73,7                        | 70       | 105,3      | 100      | 126,4      | 120      |
| 2                              | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10             | 693         | 520      | 103,3                       | 77,5     | 147,6      | 110,7    | 176,7      | 132,6    |
|                                | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12         | 743         | 520      | 110,7                       | 77,5     | 158,2      | 110,7    | 189,5      | 132,6    |
|                                | або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02      | 800         | 520      | 119,2                       | 77,5     | 170,4      | 110,7    | 204        | 132,6    |
|                                | або картопля свіжа з 01.03                  | 867         | 520      | 129,2                       | 77,5     | 184,6      | 110,7    | 221        | 132,6    |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                             | 119         | 100      | 17,7                        | 14,9     | 25,3       | 21,3     | 30,3       | 25,5     |
| 4                              | Морква свіжа до 01.01                       | 187,5       | 150      | 27,9                        | 22,3     | 39,9       | 32       | 47,8       | 38,2     |
|                                | або морква свіжа з 01.01                    | 200         | 150      | 29,8                        | 22,3     | 42,6       | 32       | 51         | 38,2     |
| 5                              | Олія  | 20          | 20       | 3                           | 3        | 4,3        | 4,3      | 5,1        | 5,1      |
| 6                              | Томатна паста                               | 50          | 50       | 7,5                         | 7,5      | 10,7       | 10,7     | 12,7       | 12,7     |
| 7                              | Перець чорний мелений                       | 1           | 1        | 0,15                        | 0,15     | 0,2        | 0,2      | 0,5        | 0,25     |
| 8                              | Коріандр мелений                            | 1           | 1        | 0,15                        | 0,15     | 0,2        | 0,2      | 0,5        | 0,25     |
| 9                              | Сіль  | 3           | 3        | 0,4                         | 0,4      | 0,6        | 0,6      | 0,7        | 0,7      |
| 10                             | Вода питна                                  | 250         | 250      | 37                          | 37       | 53         | 53       | 64         | 64       |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 250         | 250      | 37                          | 37       | 53         | 53       | 64         | 64       |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>               |             | 320      |                             | 48       |            | 68       |            | 82       |
|                                | <b>Маса гарніру з овочами</b>               | -           | 680      |                             | 101      |            | 145      |            | 173      |
|                                | <b>Маса готової картоплі в гарнірі</b>      | -           | 504      |                             | 75       |            | 107      |            | 129      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |          | <b>149</b>                  |          | <b>213</b> |          | <b>255</b> |          |

\* — у разі використання овочевого відвару враховувати наявність у напівфабрикаті харчового алергену (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

М'ясо свинини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, обсмажують на пательні на  $\frac{1}{2}$  порції олії до золотистої скоринки. Картоплю очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки. Очищені моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на  $\frac{1}{2}$  порції олії разом з томатною пастою. М'ясо, попередньо нарізану картоплю, пасеровані з томатною пастою овочі перекладають у деко з високими бортами або гастроємність, заливають гарячою водою або відваром овочевим на 1,5 см вище ніж суміш, додають коріандр і запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

**Колір:** від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

**Смак і запах:** характерні для тушкованого м'яса з картоплею з ароматом томатів та коріандру.

**Консистенція:** м'яка, соковита.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 149            | 12,94    | 22,40   | 18,32        | 325                        |
| 213            | 18,49    | 32,02   | 26,18        | 465                        |
| 255            | 22,14    | 38,33   | 31,35        | 556                        |

### Технологічна карта № 8.3

#### Китайська печеня зі свининою

**Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена        | 495         | 470        | 73,7                        | 70         | 105,3      | 100        | 126,4      | 120        |
| 2                              | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10             | 693         | 520        | 103,3                       | 77,5       | 147,6      | 110,7      | 176,7      | 132,6      |
|                                | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12         | 743         | 520        | 110,7                       | 77,5       | 158,2      | 110,7      | 189,5      | 132,6      |
|                                | або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02      | 800         | 520        | 119,2                       | 77,5       | 170,4      | 110,7      | 204        | 132,6      |
|                                | або картопля свіжа з 01.03                  | 867         | 520        | 129,2                       | 77,5       | 184,6      | 110,7      | 221        | 132,6      |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                             | 143         | 120        | 21,3                        | 17,9       | 30,4       | 25,5       | 36,4       | 30,6       |
| 4                              | Морква свіжа до 01.01                       | 187,5       | 150        | 27,9                        | 22,3       | 39,9       | 32         | 47,8       | 38,2       |
|                                | або морква свіжа з 01.01                    | 200         | 150        | 29,8                        | 22,3       | 42,6       | 32         | 51         | 38,2       |
| 5                              | Олія  | 20          | 20         | 3                           | 3          | 4,3        | 4,3        | 5,1        | 5,1        |
| 6                              | Крохмаль картопляний                        | 15          | 15         | 2,2                         | 2,2        | 3,2        | 3,2        | 3,8        | 3,8        |
| 7                              | Кориця мелена                               | 2,5         | 2,5        | 0,3                         | 0,3        | 0,5        | 0,5        | 0,6        | 0,6        |
| 8                              | Бодян                                       | 2,5         | 2,5        | 0,3                         | 0,3        | 0,5        | 0,5        | 0,6        | 0,6        |
| 9                              | Імбир сушений мелений                       | 2           | 2          | 0,3                         | 0,3        | 0,4        | 0,4        | 0,5        | 0,5        |
| 10                             | Куркума                                     | 2           | 2          | 0,3                         | 0,3        | 0,4        | 0,4        | 0,5        | 0,5        |
| 11                             | Сіль  | 3           | 3          | 0,4                         | 0,4        | 0,6        | 0,6        | 0,7        | 0,7        |
| 12                             | Вода питна                                  | 250         | 250        | 37                          | 37         | 53         | 53         | 64         | 64         |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 250         | 250        | 37                          | 37         | 53         | 53         | 64         | 64         |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>               | -           | <b>320</b> | -                           | <b>48</b>  | -          | <b>68</b>  | -          | <b>82</b>  |
|                                | <b>Маса гарніру з овочами</b>               | -           | <b>680</b> | -                           | <b>101</b> | -          | <b>145</b> | -          | <b>173</b> |
|                                | <b>Маса готової картоплі в гарнірі</b>      | -           | <b>504</b> | -                           | <b>75</b>  | -          | <b>107</b> | -          | <b>129</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>149</b>                  |            | <b>213</b> |            | <b>255</b> |            |

\* — 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

М'ясо свинини зачищають, м'яють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, посипають сіллю та обсмажують на пательні на  $\frac{1}{2}$  порції олії до золотистої скоринки. Картоплю очищають, м'яють, нарізають однорідною формою нарізки. Очищені моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на  $\frac{1}{2}$  порції олії до золотистого забарвлення. М'ясо, попередньо нарізану картоплю, пасеровані овочі перекладають у товстостінний посуд, заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають бодян, корицю, імбир та куркуму, доводять до кипіння. Після закипання суміші зменшують нагрів і при слабкому кипінні тушкують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми

готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 40–45 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. За 2 хв до закінчення приготування печеню загущують попередньо розведеним у невеликій кількості води або відвару овочевого крохмалем картопляним. Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі — +65–75 °С.

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

**Колір:** жовта, колір м'яса на розрізі — сірий.

**Смак і запах:** характерні для тушкованого м'яса з картоплею з ароматом спецій.

**Консистенція:** м'яка, соковита; соус — однорідний, без грудочок крохмалю.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 149            | 12,71    | 22,46   | 19,35        | 328                        |
| 213            | 18,16    | 32,10   | 27,66        | 469                        |
| 255            | 21,75    | 38,44   | 33,11        | 561                        |

#### Технологічна карта № 8.4

##### Болоньєзе

**Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів

**Походження:** італійська кухня

| № з/п                          | Найменування сировини                       | Маса, г     |          | Норма вмісту на 1 порцію, г |          |            |          |            |          |
|--------------------------------|---|-------------|----------|-----------------------------|----------|------------|----------|------------|----------|
|                                |   | брутто, г   | нетто, г | брутто, г                   | нетто, г | брутто, г  | нетто, г | брутто, г  | нетто, г |
| 1                              | Яловичина великими шматками охолоджена      | 882         | 794      | 77,8                        | 70       | 111,1      | 100      | 133,3      | 120      |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                             | 107         | 90       | 7,5                         | 6,3      | 10,7       | 9        | 12,8       | 10,8     |
| 3                              | Часник свіжий                               | 22          | 17       | 2,6                         | 2        | 3,9        | 3        | 4,6        | 3,6      |
| 4                              | Олія  | 20          | 20       | 2,4                         | 2,4      | 3,5        | 3,5      | 4,2        | 4,2      |
| 5                              | Томатна паста                               | 100         | 100      | 12                          | 12       | 17,5       | 17,5     | 21         | 21       |
| 6                              | Цукор                                       | 30          | 30       | 3,6                         | 3,6      | 5,25       | 5,25     | 6,3        | 6,3      |
| 7                              | Перець чорний мелений                       | 1           | 1        | 0,12                        | 0,12     | 0,17       | 0,17     | 0,21       | 0,21     |
| 8                              | Сіль  | 3           | 3        | 0,36                        | 0,36     | 0,53       | 0,53     | 0,63       | 0,63     |
| 9                              | Вода питна                                  | 500         | 500      | 60                          | 60       | 87,5       | 87,5     | 105        | 105      |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 500         | 500      | 60                          | 60       | 87,5       | 87,5     | 105        | 105      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |          | <b>88</b>                   |          | <b>126</b> |          | <b>151</b> |          |

\* — 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

Яловичину зачищають, миють, нарізають та подрібнюють на м'ясорубці на фарш. Очищені цибулю і часник нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на олії, додають м'ясний фарш і обсмажують протягом 7–10 хв. Смажений фарш з овочами перекладають у товстостінний посуд, додають томатну пасту, сіль, цукор, перець і заливають гарячою водою або відваром овочевим. Болоньєзе тушкують при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраною

програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 35–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Відпускають болоньезе разом з гарніром.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають болоньезе разом з гарніром відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** тушкований фарш розсипчастий.

**Колір:** від темно-червоного до коричневого, колір фаршу сірий або коричневий.

**Смак і запах:** характерний для тушкованого м'яса з ароматом овочів та томатів.

**Консистенція:** м'який, соковитий.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 88             | 15,01    | 4,22    | 6,76         | 124                        |
| 126            | 21,49    | 6,04    | 9,68         | 178                        |
| 151            | 25,75    | 7,24    | 11,59        | 213                        |

### Технологічна карта № 8.5

#### Кебаб з сиром

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: турецька кухня

| № з/п                          | Найменування сировини                  | Маса, г     |             | Норма вмісту на 1 порцію, г |           |            |              |            |            |
|--------------------------------|--|-------------|-------------|-----------------------------|-----------|------------|--------------|------------|------------|
|                                |  | брутто, г   | нетто, г    | брутто, г                   | нетто, г  | брутто, г  | нетто, г     | брутто, г  | нетто, г   |
| 1                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 1111        | 1000        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100          | 133,3      | 120        |
| 2                              | Яйця (Я)                               | 2 шт.       | 80          | 1/7 шт.                     | 5,6       | 1/5 шт.    | 8            | 1/4 шт.    | 9,6        |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                        | 107         | 90          | 7,5                         | 6,3       | 10,7       | 9            | 12,8       | 10,8       |
| 4                              | Кріп сушений                           | 2,5         | 2,5         | 0,17                        | 0,17      | 0,25       | 0,25         | 0,3        | 0,3        |
| 5                              | Хмелі-сунелі                           | 1           | 1           | 0,07                        | 0,07      | 0,1        | 0,1          | 0,12       | 0,12       |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>             | -           | <b>1165</b> | -                           | <b>82</b> | -          | <b>116,5</b> | -          | <b>140</b> |
| 6                              | Сир твердий (МП, Л)                    | 135         | 125         | 9,5                         | 8,8       | 13,5       | 12,5         | 16,2       | 15         |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>             | -           | <b>1290</b> | -                           | <b>90</b> | -          | <b>129</b>   | -          | <b>155</b> |
| 7                              | Олія                                   | 15          | 15          | 1                           | 1         | 1,5        | 1,5          | 1,8        | 1,8        |
| 8                              | Сіль                                   | 3           | 3           | 0,21                        | 0,21      | 0,3        | 0,3          | 0,36       | 0,36       |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |             | <b>70</b>                   |           | <b>100</b> |              | <b>120</b> |            |

Відхилення до маси порції: ±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

Яловичину зачищають, миють, нарізають та подрібнюють на м'ясорубці 2 рази на фарш. До подрібненого м'яса додають попередньо оброблені яйця, подрібнену цибулю, сіль, хмелі-сунелі, кріп, ретельно перемішують, масу вибивають. Для начинки сир натирають на тертці або пропускають через подрібнювач. Січену натуральну масу розділяють на порції, округлюють, роблять заглиблення, всередину кожної порції вкладають натертий сир та формують напівфабрикати овальної форми, ретельно зашипуючи краї маси. Готові м'ясні напівфабрикати викладають на деко, змащене олією і запікають в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 30–35 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

**Термін придатності до споживання та умови зберігання**  
Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

**Спосіб реалізації (подавання) споживачу**  
Подається кебаб до гарніру відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** страва зберігає форму, на поверхні рум'яна скоринка, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** м'ясо на розрізі — світло-сіре, сир — жовтий.

**Смак і запах:** характерні для запеченого м'яса з сиром, смак у міру солоний з ароматом хмелі-сунелі.

**Консистенція:** м'який, соковитий, ніжний.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 17,04    | 6,06    | 0,69         | 126                        |
| 100            | 24,34    | 8,66    | 0,98         | 180                        |
| 120            | 29,21    | 10,39   | 1,18         | 216                        |

### Технологічна карта № 8.6

#### Січеники з телятини

**Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів

**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     | Яловичина великими шматками охолоджена      | 667         | 600         | 46,7                             | 42        | 66,7                            | 60         | 80                              | 72         |
| 2     | Свинина великими шматками охолоджена        | 421         | 400         | 29,5                             | 28        | 42,1                            | 40         | 50,5                            | 48         |
| 3     | Цибуля ріпчаста                             | 190         | 160         | 13,3                             | 11,2      | 19                              | 16         | 22,8                            | 19,2       |
| 4     | Яйця (Я)                                    | 1 шт.       | 40          | <sup>1</sup> / <sub>14</sub> шт. | 2,8       | <sup>1</sup> / <sub>9</sub> шт. | 4          | <sup>1</sup> / <sub>8</sub> шт. | 4,8        |
| 5     | Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г) | 105         | 105         | 7,4                              | 7,4       | 10,5                            | 10,5       | 12,6                            | 12,6       |
| 6     | Олія  | 15          | 15          | 1                                | 1         | 1,5                             | 1,5        | 1,8                             | 1,8        |
| 7     | Хмелі-сунелі                                | 1           | 1           | 0,07                             | 0,07      | 0,1                             | 0,1        | 0,12                            | 0,12       |
| 8     | Сіль  | 3           | 3           | 0,21                             | 0,21      | 0,3                             | 0,3        | 0,36                            | 0,36       |
|       | <b>Маса напівфабрикату</b>                  | -           | <b>1300</b> | -                                | <b>91</b> | -                               | <b>130</b> | -                               | <b>156</b> |
|       | <b>Вихід готової страви, г</b>              | <b>1000</b> |             | <b>70</b>                        |           | <b>100</b>                      |            | <b>120</b>                      |            |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

**Наявність харчових алергенів у страві:** 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, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

### Технологія приготування страви

Яловичину та свинину зачищають, миють, нарізають та подрібнюють на м'ясорубці на фарш разом з цибулею. До фаршу додають попередньо оброблені яйця, сіль, хмелі-сунелі, масу ретельно перемішують та вибивають. Готову січену масу порціонують, обкачують в сухарях і надають виробам овально-приплюснutoї форми з загостреним кінцем (котлети) завтовшки 2–2,5 см, завдовжки 10–12 см і завширшки 5 см. Сформовані напівфабрикати викладають на змащене олією деко і запікають у жаровій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 25–30 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

**Термін придатності до споживання та умови зберігання**  
Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають січеники разом з гарніром відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** січеники зберігають форму, на поверхні рум'яна скоринка без тріщин.

**Колір:** на розрізі — світлі або темно-сірі.

**Смак і запах:** характерний для м'ясних котлет з ароматом хмелі-сунелі.

**Консистенція:** м'які, соковиті.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 14,05    | 10,19   | 6,27         | 174                        |
| 100            | 20,07    | 14,56   | 8,95         | 248                        |
| 120            | 24,08    | 17,47   | 10,74        | 298                        |

### Технологічна карта № 8.7

**Бефстроганов з вареної яловичини**

**Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 1111        | 1000       | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120       |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                        | 59,5        | 50         | 4,2                         | 3,5       | 5,9        | 5         | 7,1        | 6         |
| 3                              | Морква свіжа до 01.01                  | 250         | 200        | 17,5                        | 14        | 25         | 20        | 30         | 24        |
|                                | або морква свіжа з 01.01               | 267         | 200        | 18,7                        | 14        | 26,7       | 20        | 32         | 24        |
| 4                              | Лист лавровий                          | 0,2         | 0,2        | 0,014                       | 0,014     | 0,02       | 0,02      | 0,024      | 0,024     |
| 5                              | Перець духмянний горошком              | 0,5         | 0,5        | 0,035                       | 0,035     | 0,05       | 0,05      | 0,06       | 0,06      |
| 6                              | Гвоздика ціла                          | 0,2         | 0,2        | 0,014                       | 0,014     | 0,02       | 0,02      | 0,024      | 0,024     |
| 7                              | Перець чорний мелений                  | 1           | 1          | 0,07                        | 0,07      | 0,1        | 0,1       | 0,12       | 0,12      |
| 8                              | Сметана (МП, Л)                        | 250         | 250        | 17,5                        | 17,5      | 25         | 25        | 30         | 30        |
| 9                              | Сіль                                   | 3           | 3          | 0,21                        | 0,21      | 0,3        | 0,3       | 0,36       | 0,36      |
|                                | <b>Маса вареного м'яса</b>             | -           | <b>620</b> | -                           | <b>43</b> | -          | <b>62</b> | -          | <b>74</b> |
|                                | <b>Маса соусу з овочами</b>            | -           | <b>380</b> | -                           | <b>27</b> | -          | <b>38</b> | -          | <b>46</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>70</b>                   |           | <b>100</b> |           | <b>120</b> |           |

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

Моркву та цибулю очищають, миють, перерізають на дві частини, як для варіння бульйонів. Яловичину зачищають, миють, відварюють у товстостінному посуді при слабкому кипінні впродовж 2–2,5 год разом з цибулею, морквою, духмяним перцем, гвоздиною та лавровим листом до пом'якшення волокон. Готове варене м'ясо нарізають брусочками завдовжки 30–40 мм, масою 5–7 г та з'єднують з перетертою через сито вареною морквою, з якою варилося м'ясо. М'ясо з морквою заливають сметаною, додають перець чорний мелений, сіль та тушкують при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 10–15 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса зберегли форму.

**Колір:** від білого до світло-кремового.

**Смак і запах:** характерний для м'яса з ароматом овочів, спецій, сметани.

**Консистенція:** м'який, соковитий.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 14,95    | 4,47    | 2,09         | 108                        |
| 100            | 21,37    | 6,39    | 2,99         | 154                        |
| 120            | 25,64    | 7,67    | 3,59         | 185                        |

### Технологічна карта № 8.8

**Ліниві голубці з яловичиною**

**Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів

**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                              | Крупа рисова (ЗП)                            | 143         | 143         | 25                              | 25         | 35,7                            | 35,7         | 42,9                            | 42,9       |
| 2                              | Вода питна для варіння рису                  | 300         | 300         | 52,5                            | 52,5       | 75                              | 75           | 90                              | 90         |
|                                | <b>Маса готового рису</b>                    | -           | <b>400</b>  | -                               | <b>70</b>  | -                               | <b>100</b>   | -                               | <b>120</b> |
| 3                              | Яловичина великими шматками охолоджена       | 444,5       | 400         | 77,8                            | 70         | 111,1                           | 100          | 133,3                           | 120        |
| 4                              | Яйця (Я)                                     | 1 шт.       | 40          | <sup>1</sup> / <sub>6</sub> шт. | 7          | <sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт. | 10           | <sup>1</sup> / <sub>3</sub> шт. | 12         |
| 5                              | Цибуля ріпчаста                              | 71          | 60          | 12,4                            | 10,5       | 17,8                            | 15           | 21,3                            | 18         |
| 6                              | Капуста білоголова свіжа                     | 179         | 143         | 31,3                            | 25         | 44,8                            | 35,8         | 53,7                            | 42,9       |
| 7                              | Морква свіжа до 01.01                        | 88          | 70          | 15,4                            | 12,3       | 22                              | 17,5         | 26,4                            | 21         |
|                                | або морква свіжа з 01.01                     | 93          | 70          | 16,3                            | 12,3       | 23,3                            | 17,5         | 27,9                            | 21         |
| 8                              | Олія   | 20          | 20          | 3,5                             | 3,5        | 5                               | 5            | 6                               | 6          |
| 9                              | Томатна паста                                | 20          | 20          | 3,5                             | 3,5        | 5                               | 5            | 6                               | 6          |
| 10                             | Сметана (МП, Л)                              | 80          | 80          | 14                              | 14         | 20                              | 20           | 24                              | 24         |
| 11                             | Перець чорний мелений                        | 1           | 1           | 0,17                            | 0,17       | 0,25                            | 0,25         | 0,3                             | 0,3        |
| 12                             | Коріандр мелений                             | 0,5         | 0,5         | 0,088                           | 0,088      | 0,125                           | 0,125        | 0,15                            | 0,15       |
| 13                             | Сіль   | 3           | 3           | 0,53                            | 0,53       | 0,75                            | 0,75         | 0,9                             | 0,9        |
| 14                             | Вода питна                                   | 100         | 100         | 17,5                            | 17,5       | 25                              | 25           | 30                              | 30         |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1 * | 100         | 100         | 17,5                            | 17,5       | 25                              | 25           | 30                              | 30         |
|                                | <b>Маса пасерованих овочів</b>               | -           | <b>190</b>  | -                               | <b>33</b>  | -                               | <b>47,5</b>  | -                               | <b>57</b>  |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>                   | -           | <b>1030</b> | -                               | <b>180</b> | -                               | <b>257,5</b> | -                               | <b>309</b> |
|                                | <b>Маса соусу для тушкування</b>             | -           | <b>150</b>  | -                               | <b>26</b>  | -                               | <b>37,5</b>  | -                               | <b>45</b>  |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |             | <b>175</b>                      |            | <b>250</b>                      |              | <b>300</b>                      |            |

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

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

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С), закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до готовності. Готовий рис відкидають для видалення зайвої води, промивають гарячою кип'яченою водою. Яловичину зачищають, миють, нарізають та подрібнюють на м'ясорубці 2 рази на фарш. Очищені цибулю, моркву та капусту нарізають однорідною формою нарізки, пасерують на олії протягом 5–7 хв, додають невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують ще 10–15 до м'якості капусти, щоб голубці були соковитими і ніжними.



У глибокій ємності з'єднують охолоджений відварений рис, м'ясний фарш і тушковані овочі, додають сіль, перець та попередньо оброблені яйця. Масу ретельно перемішують і формують невеликі напівфабрикати у формі продовгуватих котлет вагою 70–75 г. Готові сформовані напівфабрикати викладають щільно один до одного в один ряд на деко, змащене олією, заливають попередньо приготованим соусом (сметану, томатну пасту, воду або відвар овочевий та коріандр змішують до однорідної консистенції, тушкують 5–7 хв при помірному кипінні) і запікають в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 40–45 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають лінійні голубці порційно разом зі сметаною. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** форма нарізання овочів однакова, збережена після приготування.

**Колір:** світло-коричневі.

**Смак і запах:** кисло-солодкі, в міру солоні; запах — властивий овочам та м'ясу, без запаху пареної капусти чи підгорілих овочів.

**Консистенція:** соковиті.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 175            | 18,20    | 8,53    | 22,68        | 240                        |
| 250            | 26,01    | 12,19   | 32,41        | 343                        |
| 300            | 31,21    | 14,63   | 38,89        | 412                        |

### Технологічна карта № 8.9

#### Гуляш з вареної яловичини

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

Походження: угорська 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     | Яловичина великими шматками охолоджена      | 1111      | 1000        | 77,8                        | 70        | 111,1     | 100        | 133,3     | 120        |
| 2     | Цибуля ріпчаста                             | 143       | 120         | 10                          | 8,4       | 14,3      | 12         | 17,2      | 14,4       |
| 3     | Морква свіжа до 01.01                       | 150       | 120         | 10,5                        | 8,4       | 15        | 12         | 18        | 14,4       |
|       | або морква свіжа з 01.01                    | 160       | 120         | 11,2                        | 8,4       | 16        | 12         | 19,2      | 14,4       |
| 4     | Томати теплично-парникові свіжі             | 102       | 100         | 7,1                         | 7         | 10,2      | 10         | 12,2      | 12         |
|       | або томати ґрунтові свіжі                   | 118       | 100         | 8,3                         | 7         | 11,8      | 10         | 14,2      | 12         |
| 5     | Масло вершкове (МП, Л)                      | 30        | 30          | 2,1                         | 2,1       | 3         | 3          | 3,6       | 3,6        |
| 6     | Борошно цільнозернове (ЗП, Г)               | 20        | 20          | 1,4                         | 1,4       | 2         | 2          | 2,4       | 2,4        |
|       | або крохмаль картопляний                    | 20        | 20          | 1,4                         | 1,4       | 2         | 2          | 2,4       | 2,4        |
| 7     | Лист лавровий                               | 0,2       | 0,2         | 0,014                       | 0,014     | 0,02      | 0,02       | 0,024     | 0,024      |
| 8     | Перець духмянний горошком                   | 0,3       | 0,3         | 0,021                       | 0,021     | 0,03      | 0,03       | 0,036     | 0,036      |
| 9     | Гвоздика ціла                               | 0,2       | 0,2         | 0,014                       | 0,014     | 0,02      | 0,02       | 0,024     | 0,024      |
| 10    | Паприка мелена                              | 1         | 1           | 0,07                        | 0,07      | 0,1       | 0,1        | 0,12      | 0,12       |
| 11    | Сіль  | 3         | 3           | 0,21                        | 0,21      | 0,3       | 0,3        | 0,36      | 0,36       |
| 12    | Вода питна                                  | 300       | 300         | 21                          | 21        | 30        | 30         | 36        | 36         |
|       | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 300       | 300         | 21                          | 21        | 30        | 30         | 36        | 36         |
|       | <b>Маса вареного м'яса</b>                  | -         | <b>620</b>  | -                           | <b>43</b> | -         | <b>62</b>  | -         | <b>74</b>  |
|       | <b>Маса соусу з овочами</b>                 | -         | <b>380</b>  | -                           | <b>27</b> | -         | <b>38</b>  | -         | <b>46</b>  |
|       | <b>Вихід готової страви, г</b>              |           | <b>1000</b> |                             | <b>70</b> |           | <b>100</b> |           | <b>120</b> |

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

Відхилення до маси порції: ±3 %

**Наявність харчових алергенів у страві:** МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

### Технологія приготування страви

Яловичину зачищають, миють, відварюють у товстостінному посуді при слабкому кипінні у наплитному посуді у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Варіння» чи за температури +100 °C у режимі «Пара» протягом 2–2,5 год разом з духмяним перцем, гвоздиком та листом лавровим до пом'якшення волокон. Цибулю та моркву очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки та пасерують на 1/2 порції вершкового масла. Готове варене м'ясо нарізають невеликими шматочками однорідної форми нарізки та з'єднують з пасерованими овочами та свіжими томатами, нарізаними скибочками. Всі інгредієнти заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають паприку, сіль і тушкують при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °C у режимі «Жар + Пара» протягом 15–20 хв до готовності, після чого зливають бульйон та готують на ньому соус (в невеликій кількості бульйону розводять борошно або крохмаль, вводять тоненькою цівкою в основну кількість бульйону, додають решту вершкового масла та доводять до кипіння соус, проварюють протягом 10–15 хв), яким заливають м'ясо та доводять гуляш до кипіння.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °C.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру відповідно до маси порції. Температура подачі — +65–75 °C.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса зберегли форму.

**Колір:** від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

**Смак і запах:** характерний для тушкованого м'яса з ароматом овочів та спецій.

**Консистенція:** м'який, соковитий; соус — однорідний, без грудочок.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 14,71    | 3,42    | 2,77         | 100                        |
| 100            | 21,02    | 4,88    | 3,96         | 143                        |
| 120            | 25,22    | 2,86    | 4,75         | 172                        |

### Технологічна карта № 8.10

**Гуляш з вареної яловичини (безлактозний, безглютенний)**

**Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів

**Походження:** угорська 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     | Яловичина великими шматками охолоджена | 1111      | 1000     | 77,8                        | 70       | 111,1     | 100      | 133,3     | 120      |
| 2     | Цибуля ріпчаста                        | 143       | 120      | 10                          | 8,4      | 14,3      | 12       | 17,2      | 14,4     |
| 3     | Морква свіжа до 01.01                  | 150       | 120      | 10,5                        | 8,4      | 15        | 12       | 18        | 14,4     |
|       | або морква свіжа з 01.01               | 160       | 120      | 11,2                        | 8,4      | 16        | 12       | 19,2      | 14,4     |
| 4     | Томати теплично-парникові свіжі        | 102       | 100      | 7,1                         | 7        | 10,2      | 10       | 12,2      | 12       |
|       | або томати ґрунтові свіжі              | 118       | 100      | 8,3                         | 7        | 11,8      | 10       | 14,2      | 12       |
| 5     | Масло гхі ТК № 11.27 (МП)              | 30        | 30       | 2,1                         | 2,1      | 3         | 3        | 3,6       | 3,6      |
| 6     | Борошно кукурудзяне (ЗП)               | 20,2      | 20       | 1,4                         | 1,4      | 2         | 2        | 2,4       | 2,4      |
|       | або борошно рисове (ЗП)                | 20,2      | 20       | 1,4                         | 1,4      | 2         | 2        | 2,4       | 2,4      |
|       | або крохмаль картопляний               | 20        | 20       | 1,4                         | 1,4      | 2         | 2        | 2,4       | 2,4      |
| 7     | Лист лавровий                          | 0,2       | 0,2      | 0,014                       | 0,014    | 0,02      | 0,02     | 0,024     | 0,024    |
| 8     | Перець духмянний горошком              | 0,3       | 0,3      | 0,021                       | 0,021    | 0,03      | 0,03     | 0,036     | 0,036    |

|                                |   |             |            |           |           |            |           |            |           |
|--------------------------------|---|-------------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|
| 9                              | Гвоздика ціла                               | 0,2         | 0,2        | 0,014     | 0,014     | 0,02       | 0,02      | 0,024      | 0,024     |
| 10                             | Паприка солодка мелена                      | 1           | 1          | 0,07      | 0,07      | 0,1        | 0,1       | 0,12       | 0,12      |
| 11                             | Сіль  | 3           | 3          | 0,21      | 0,21      | 0,3        | 0,3       | 0,36       | 0,36      |
| 12                             | Вода питна                                  | 300         | 300        | 21        | 21        | 30         | 30        | 36         | 36        |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 300         | 300        | 21        | 21        | 30         | 30        | 36         | 36        |
|                                | <b>Маса вареного м'яса</b>                  | -           | <b>620</b> | -         | <b>43</b> | -          | <b>62</b> | -          | <b>74</b> |
|                                | <b>Маса соусу з овочами</b>                 | -           | <b>380</b> | -         | <b>27</b> | -          | <b>38</b> | -          | <b>46</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>70</b> |           | <b>100</b> |           | <b>120</b> |           |

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

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** 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

Яловичину зачищають, миють, відварюють у товстостінному посуді при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Варіння» чи за температури  $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Пара» протягом 2–2,5 год. з духмяним перцем, гвоздикою та листом лавровим до пом'якшення волокон. Цибулю та моркву очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки та пасерують на  $\frac{1}{2}$  порції масла гхі. Готове варене м'ясо нарізають невеликими шматочками однорідної форми нарізки та з'єднують з пасерованими овочами та свіжими томатами, нарізаними скибочками. Всі інгредієнти заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають паприку, сіль і тушкують при слабкому кипінні у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» впродовж 15–20 хв, після чого зливають бульйон та готують на ньому соус (в невеликій кількості бульйону розводять борошно або крохмаль, вводять тоненькою цівкою в основну кількість бульйону, додають решту масла та доводять до кипіння соус, проварюють протягом 10–15 хв), яким заливають м'ясо та доводять гуляш до кипіння.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подається до гарніру відповідно до маси порції. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса зберегли форму.

**Колір:** від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

**Смак і запах:** характерний для тушкованого м'яса з ароматом овочів та спецій.

**Консистенція:** м'який, соковитий; соус — однорідний, без грудочок.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 14,63    | 3,96    | 2,86         | 105                        |
| 100            | 20,90    | 5,67    | 4,09         | 150                        |
| 120            | 25,08    | 6,80    | 4,90         | 180                        |

### Технологічна карта № 8.11

**Печеня по-домашньому з яловичиною**

**Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів

**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     | Яловичина великими шматками охолоджена | 488       | 439      | 77,8                        | 70       | 111,1     | 100      | 133,3     | 120      |

|                                |  |             |            |            |            |            |            |            |            |
|--------------------------------|--|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 2                              | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10                | 667         | 500        | 106        | 79,5       | 152        | 114        | 182        | 136,5      |
|                                | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12            | 715         | 500        | 113,6      | 79,5       | 163        | 114        | 195,1      | 136,5      |
|                                | або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02         | 770         | 500        | 122,4      | 79,5       | 175,5      | 114        | 210,2      | 136,5      |
|                                | або картопля свіжа з 01.03                     | 834         | 500        | 132,6      | 79,5       | 190,1      | 114        | 227,6      | 136,5      |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                                | 178,5       | 150        | 28,4       | 23,9       | 40,7       | 34,2       | 48,7       | 40,9       |
| 4                              | Морква свіжа до 01.01                          | 225         | 180        | 35,7       | 28,6       | 51,3       | 41         | 61,4       | 49,1       |
|                                | або морква свіжа з 01.01                       | 240         | 180        | 38,1       | 28,6       | 54,7       | 41         | 65,5       | 49,1       |
| 5                              | Олія   | 20          | 20         | 3,2        | 3,2        | 4,5        | 4,5        | 5,5        | 5,5        |
| 6                              | Томатна паста                                  | 50          | 50         | 8          | 8          | 11,4       | 11,4       | 13,7       | 13,7       |
| 7                              | Перець чорний мелений                          | 1           | 1          | 0,15       | 0,15       | 0,23       | 0,23       | 0,27       | 0,27       |
| 8                              | Коріандр мелений                               | 1           | 1          | 0,15       | 0,15       | 0,23       | 0,23       | 0,27       | 0,27       |
| 9                              | Сіль   | 3           | 3          | 0,5        | 0,5        | 0,7        | 0,7        | 0,8        | 0,8        |
| 10                             | Вода питна                                     | 220         | 220        | 35         | 35         | 50         | 50         | 60         | 60         |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат<br>ТК № 2.1* | 220         | 220        | 35         | 35         | 50         | 50         | 60         | 60         |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>                  | -           | <b>276</b> | -          | <b>44</b>  | -          | <b>63</b>  | -          | <b>76</b>  |
|                                | <b>Маса гарніру з овочами</b>                  | -           | <b>724</b> | -          | <b>115</b> | -          | <b>165</b> | -          | <b>197</b> |
|                                | <b>Маса готової картоплі в гарнірі</b>         | -           | <b>485</b> | -          | <b>77</b>  | -          | <b>111</b> | -          | <b>132</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>159</b> |            | <b>228</b> |            | <b>273</b> |            |

\* — 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

М'ясо яловичини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, посипають сіллю, перцем, обсмажують на пательні на  $\frac{1}{2}$  порції олії до золотистої скоринки. Картоплю очищають, миють, нарізають однорідною формою нарізки. Очищені моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і пасерують на  $\frac{1}{2}$  порції олії разом з томатною пастою. М'ясо, попередньо нарізану картоплю, пасеровані з томатною пастою овочі перекладають у деко з високими бортами або гастроємність, заливають гарячою водою або відваром овочевим на 1,5 см вище ніж суміш, додають коріандр і тушкують в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» протягом 55–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

**Колір:** від темно-червоного до коричневого, колір м'яса — сірий або коричневий.

**Смак і запах:** характерні для тушкованого м'яса з картоплею з ароматом томатів та коріандру.

**Консистенція:** м'яка, соковита.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 159            | 16,92    | 5,39    | 20,18        | 194                        |
| 228            | 24,26    | 7,73    | 28,93        | 278                        |
| 273            | 29,05    | 9,25    | 34,64        | 333                        |

## Технологічна карта № 8.12

### Французька печеня з яловичиною

Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів

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                              | Яловичина великими шматками охолоджена      | 555,5       | 500        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100        | 133,3      | 120        |
| 2                              | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10             | 693         | 520        | 97                          | 72,8      | 138,6      | 104        | 166,3      | 124,8      |
|                                | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12         | 743         | 520        | 104                         | 72,8      | 148,6      | 104        | 178,3      | 124,8      |
|                                | або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02      | 800         | 520        | 111,9                       | 72,8      | 160        | 104        | 191,9      | 124,8      |
|                                | або картопля свіжа з 01.03                  | 867         | 520        | 121,4                       | 72,8      | 173,4      | 104        | 208        | 124,8      |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                             | 178,5       | 150        | 25                          | 21        | 35,7       | 30         | 42,8       | 36         |
| 4                              | Морква свіжа до 01.01                       | 194         | 155        | 27,1                        | 21,7      | 38,8       | 31         | 46,5       | 37,2       |
|                                | або морква свіжа з 01.01                    | 207         | 155        | 28,9                        | 21,7      | 41,4       | 31         | 49,6       | 37,2       |
| 5                              | Олія  | 20          | 20         | 2,8                         | 2,8       | 4          | 4          | 4,8        | 4,8        |
| 6                              | Масло вершкове (МП, Л)                      | 10          | 10         | 1,4                         | 1,4       | 2          | 2          | 2,4        | 2,4        |
| 7                              | Сіль  | 3           | 3          | 0,4                         | 0,4       | 0,6        | 0,6        | 0,7        | 0,7        |
| 8                              | Вода питна                                  | 220         | 220        | 31                          | 31        | 44         | 44         | 53         | 53         |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 220         | 220        | 31                          | 31        | 44         | 44         | 53         | 53         |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>               | -           | <b>315</b> | -                           | <b>44</b> | -          | <b>63</b>  | -          | <b>76</b>  |
|                                | <b>Маса гарніру з овочами</b>               | -           | <b>685</b> | -                           | <b>96</b> | -          | <b>137</b> | -          | <b>164</b> |
|                                | <b>Маса готової картоплі в гарнірі</b>      | -           | <b>504</b> | -                           | <b>71</b> | -          | <b>101</b> | -          | <b>121</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>140</b>                  |           | <b>200</b> |            | <b>240</b> |            |

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

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

М'ясо яловичини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, обсмажують на пательні на  $\frac{1}{2}$  порції олії до золотистої скоринки. Очищені картоплю, моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і обсмажують на  $\frac{1}{2}$  порції олії до утворення рум'яної скоринки. М'ясо, обсмажену картоплю з овочами перекладають у товстостінний посуд, заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають сіль і тушкують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури  $+180\text{ }^\circ\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» протягом 55–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85\text{--}90\text{ }^\circ\text{C}$ . За 5–10 хв до закінчення приготування до печені додають масло вершкове. Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^\circ\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^\circ\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

**Колір:** властивий тушкованій картоплі з овочами, колір м'яса на розрізі — сірий або коричневий.

**Смак і запах:** характерні тушкованому м'ясу з картоплею з ароматом масла вершкового.

**Консистенція:** м'яка, соковита.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 140            | 16,25    | 5,94    | 16,49        | 182                        |
| 200            | 23,21    | 8,49    | 23,56        | 260                        |
| 240            | 27,85    | 10,19   | 28,27        | 312                        |

### Технологічна карта № 8.13

#### Французька печеня з яловичиною (безлактозна)

**Категорія: страви з м'яса і м'ясних продуктів**

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена      | 555,5       | 500        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100        | 133,3      | 120        |
| 2                              | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10             | 693         | 520        | 97                          | 72,8      | 138,6      | 104        | 166,3      | 124,8      |
|                                | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12         | 743         | 520        | 104                         | 72,8      | 148,6      | 104        | 178,3      | 124,8      |
|                                | або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02      | 800         | 520        | 111,9                       | 72,8      | 160        | 104        | 191,9      | 124,8      |
|                                | або картопля свіжа з 01.03                  | 867         | 520        | 121,4                       | 72,8      | 173,4      | 104        | 208        | 124,8      |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                             | 178,5       | 150        | 25                          | 21        | 35,7       | 30         | 42,8       | 36         |
| 4                              | Морква свіжа до 01.01                       | 194         | 155        | 27,1                        | 21,7      | 38,8       | 31         | 46,5       | 37,2       |
|                                | або морква свіжа з 01.01                    | 207         | 155        | 28,9                        | 21,7      | 41,4       | 31         | 49,6       | 37,2       |
| 5                              | Олія  | 20          | 20         | 2,8                         | 2,8       | 4          | 4          | 4,8        | 4,8        |
| 6                              | Масло гхі ТК № 11.27 (МП)                   | 10          | 10         | 1,4                         | 1,4       | 2          | 2          | 2,4        | 2,4        |
| 7                              | Сіль  | 3           | 3          | 0,4                         | 0,4       | 0,6        | 0,6        | 0,7        | 0,7        |
| 8                              | Вода питна                                  | 220         | 220        | 31                          | 31        | 44         | 44         | 53         | 53         |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 220         | 220        | 31                          | 31        | 44         | 44         | 53         | 53         |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>               | -           | <b>315</b> | -                           | <b>44</b> | -          | <b>63</b>  | -          | <b>76</b>  |
|                                | <b>Маса гарніру з овочами</b>               | -           | <b>685</b> | -                           | <b>96</b> | -          | <b>137</b> | -          | <b>164</b> |
|                                | <b>Маса готової картоплі в гарнірі</b>      | -           | <b>504</b> | -                           | <b>71</b> | -          | <b>101</b> | -          | <b>121</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>140</b>                  |           | <b>200</b> |            | <b>240</b> |            |

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

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

М'ясо яловичини зачищають, миють, нарізають впоперек волокон шматочками однорідної нарізки (кубиками або брусочками) по 30–35 г, обсмажують на пательні на  $\frac{1}{2}$  порції олії до золотистої скоринки. Очищені картоплю, моркву і цибулю нарізають однорідною формою нарізки і обсмажують на  $\frac{1}{2}$  порції олії до утворення рум'яної скоринки. М'ясо, обсмажену картоплю з овочами перекладають у товстостінний посуд, заливають гарячою водою або відваром овочевим, додають сіль і тушкують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури  $+180\text{ }^\circ\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» протягом 55–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85\text{--}90\text{ }^\circ\text{C}$ . За 5–10 хв до закінчення приготування до печені додають масло гхі. Відпускають готову печеню, рівномірно розподіляючи шматочки м'яса з картоплею та овочами.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^\circ\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають печеню, рівномірно розподіляючи м'ясо з картоплею і овочами відповідно до порції. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^\circ\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** м'ясо та овочі зберегли форму нарізки після теплової обробки.

**Колір:** властивий тушкованій картоплі з овочами, колір м'яса на розрізі — сірий або коричневий.

**Смак і запах:** характерні для тушкованого м'яса з картоплею з ароматом масла вершкового.

**Консистенція:** м'яка, соковита.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 140            | 16,24    | 6,32    | 16,48        | 186                        |
| 200            | 23,20    | 9,03    | 23,54        | 265                        |
| 240            | 27,84    | 10,83   | 28,24        | 318                        |

#### Технологічна карта № 8.14

##### Чилі конкарне з яловичиною

**Категорія:** страви з м'яса і м'ясних продуктів

**Походження:** мексиканська 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                                | 242,5       | 240        | 42,4                        | 42          | 60,6       | 60         | 72,8       | 72         |
| 2                              | Вода питна для варіння квасолі              | 900         | 900        | 157,5                       | 157,5       | 225        | 225        | 270        | 270        |
|                                | <b>Маса готової квасолі</b>                 | -           | <b>500</b> | -                           | <b>87,5</b> | -          | <b>125</b> | -          | <b>150</b> |
| 3                              | Яловичина великими шматками охолоджена      | 444,5       | 400        | 77,8                        | 70          | 111,1      | 100        | 133,3      | 120        |
| 4                              | Цибуля ріпчаста                             | 119         | 100        | 20,8                        | 17,5        | 29,8       | 25         | 35,7       | 30         |
| 5                              | Олія  | 20          | 20         | 3,5                         | 3,5         | 5          | 5          | 6          | 6          |
| 6                              | Томатний сік                                | 190         | 190        | 33,3                        | 33,3        | 47,5       | 47,5       | 57         | 57         |
|                                | або томатна паста                           | 29          | 29         | 5                           | 5           | 7,3        | 7,3        | 8,7        | 8,7        |
| 7                              | Перець чорний мелений                       | 1           | 1          | 0,17                        | 0,17        | 0,25       | 0,25       | 0,3        | 0,3        |
| 8                              | Сіль  | 3           | 3          | 0,5                         | 0,5         | 0,75       | 0,75       | 0,9        | 0,9        |
| 9                              | Вода питна для тушкування                   | 100         | 100        | 17,5                        | 17,5        | 25         | 25         | 30         | 30         |
|                                | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 100         | 100        | 17,5                        | 17,5        | 25         | 25         | 30         | 30         |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>               | -           | <b>248</b> | -                           | <b>43</b>   | -          | <b>62</b>  | -          | <b>74</b>  |
|                                | <b>Маса гарніру з овочами</b>               | -           | <b>752</b> | -                           | <b>132</b>  | -          | <b>188</b> | -          | <b>226</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>175</b>                  |             | <b>250</b> |            | <b>300</b> |            |

\* — 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

Квасолію перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15 °С. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури +15 °С (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасолію заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні 1–2 год. Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають.

М'ясо яловичини зачищають, миють та відварюють до пом'якшення волокон 1–1,5 год, після чого подрібнюють на м'ясорубці. Очищену цибулю нарізають та обсмажують разом з подрібненим м'ясом на олії. Смажений фарш разом з цибулею перекладають у товстостінний посуд, додають попередньо відварену квасолію, сіль, перець, томатний сік (якщо використовують томатну пасту, то відповідно пропорційно збільшують закладку води), воду або відвар овочевий і тушкують страву у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–35 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Відпускають страву, рівномірно розподіляючи м'ясо з

квасолею.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, рівномірно розподіляючи м'ясо з квасолею та овочами відповідно до порції. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** суміш подрібненого м'яса з квасолею в однорідному соусі.

**Колір:** насичено-червоний з коричневим відтінком.

**Смак і запах:** характерні для тушкованої страви з квасолі і м'яса яловичини.

**Консистенція:** м'яке, соковите.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 175            | 24,62    | 5,67    | 24,94        | 248                        |
| 250            | 35,17    | 8,10    | 35,63        | 354                        |
| 300            | 42,20    | 9,72    | 42,75        | 425                        |

### Технологічна карта № 8.15

#### Бігос з гречкою і свининою

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** польська 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                              | Свинина великими шматками охолоджена        | 493         | 469        | 74                          | 70        | 106        | 101       | 126        | 120        |
| 2                              | Олія  | 17          | 17         | 2,6                         | 2,6       | 3,7        | 3,7       | 4,3        | 4,3        |
|                                | <b>Маса тушкованої свинини</b>              | -           | <b>300</b> | -                           | <b>45</b> | -          | <b>65</b> | -          | <b>77</b>  |
| 3                              | Крупа гречана (ЗП)                          | 125         | 125        | 19                          | 19        | 27         | 27        | 32         | 32         |
| 4                              | Вода питна для відварювання крупи           | 237         | 237        | 36                          | 36        | 51         | 51        | 60         | 60         |
|                                | <b>Маса каші відвареної</b>                 | -           | <b>300</b> | -                           | <b>45</b> | -          | <b>65</b> | -          | <b>77</b>  |
| 5                              | Капуста свіжа                               | 633         | 506        | 95                          | 76        | 136        | 109       | 161        | 129        |
|                                | або капуста квашена                         | 673         | 471        | 101                         | 71        | 145        | 101       | 172        | 120        |
|                                | або суміш капусти свіжої і капусти квашеної | 293         | 236        | 44                          | 35        | 63         | 51        | 75         | 60         |
|                                | і капусти квашеної                          | 335         | 236        | 50                          | 35        | 72         | 51        | 85         | 60         |
| 6                              | Перець духмянний горошком                   | 0,3         | 0,3        | 0,05                        | 0,05      | 0,06       | 0,06      | 0,08       | 0,08       |
| 7                              | Лавровий лист                               | 0,08        | 0,08       | 0,012                       | 0,012     | 0,017      | 0,017     | 0,02       | 0,02       |
| 8                              | Сіль  | 3           | 3          | 0,5                         | 0,5       | 0,6        | 0,6       | 0,8        | 0,8        |
|                                | <b>Маса тушкованої капусти</b>              | -           | <b>400</b> | -                           | <b>60</b> | -          | <b>86</b> | -          | <b>102</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>150</b>                  |           | <b>215</b> |           | <b>255</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — злакові продукти.

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

### Технологія приготування страви

Нарізану соломкою завдовжки 3–4 см підготовлену свіжу капусту, або суміш свіжої і відтиснутої від рідини квашеної капусти, закладають до форми для запікання.

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 30–40 г, пасерують з олією до золотистості протягом 10–12 хв, перекладають до капусти.

Крупу гречану перебирають, промивають спочатку у теплій воді за температури +30–40 °С, потім у гарячій воді за температури +60–70 °С. Відварюють до напівготовності, зливають воду.



Спочатку викладають капусту, поверх неї кашу, останнім м'ясо. Суміш заливають гарячою водою за температури +60–70 °С (30–40 % до маси капусти свіжої), додають спеції, сіль, тушкують у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 60–70 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою спочатку овочево-круп'яну суміш, а зверху — шматочки м'яса. Під час відпускання рекомендується підливати рідиною, що виділилася. Температура подачі — +65–75 °С.

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса зберігають форму, овочі частково втратили форму, зерно каші не розварене, викладають гіркою.

**Колір:** світло-коричневий, притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** приємний, виражений м'ясний, з легким ароматом спецій.

**Консистенція:** соковитий, ніжний.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 150            | 13,79    | 26,66   | 16,20        | 287                        |
| 215            | 19,76    | 38,21   | 23,22        | 411                        |
| 255            | 23,44    | 45,32   | 27,54        | 488                        |

#### Технологічна карта № 8.16

##### Рвана свинина

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** американська кухня

| № з/п                          | Найменування сировини                | Маса, г     |          | Норма вмісту на 1 порцію, г |          |           |          |           |          |
|--------------------------------|--------------------------------------|-------------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|                                |                                      | брутто, г   | нетто, г | брутто, г                   | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1481        | 1407     | 74                          | 70       | 104       | 100      | 126       | 120      |
| 2                              | Олія                                 | 30          | 30       | 1,5                         | 1,5      | 2,1       | 2,1      | 2,6       | 2,6      |
| 3                              | Бодян                                | 1,2         | 1,2      | 0,06                        | 0,06     | 0,09      | 0,09     | 0,1       | 0,1      |
| 4                              | Перець духмяний горошком             | 0,8         | 0,8      | 0,04                        | 0,04     | 0,06      | 0,06     | 0,07      | 0,07     |
| 5                              | Гвоздика ціла                        | 0,6         | 0,6      | 0,03                        | 0,03     | 0,04      | 0,04     | 0,05      | 0,05     |
| 6                              | Лавровий лист                        | 0,5         | 0,5      | 0,03                        | 0,03     | 0,036     | 0,036    | 0,04      | 0,04     |
| 7                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,15                        | 0,15     | 0,21      | 0,21     | 0,26      | 0,26     |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>50</b>                   |          | <b>71</b> |          | <b>85</b> |          |

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками довільних розмірів масою 160–180 г, злегка пасерують з олією до золотистості впродовж 10–12 хв.

М'ясо перекладають до форми для запікання, заливають гарячою водою за температури +60–70 °С (шматки м'яса мають бути покриті водою), додають спеції, сіль, тушкують у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 2,5–3 год до готовності, тобто до досягнення у товщі температури +70–72 °С. Перед подачею шматки м'яса розбирають на волокна щипцями або виделкою для м'яса. Подають, викладаючи гіркою волокна м'яса, підливають рідиною, в якій

готувалося м'ясо.

**Термін придатності до споживання та умови зберігання**  
2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

**Спосіб реалізації (подання) споживачу**

Під час відпускання рекомендується підливати рідиною, в якій запікалося м'ясо. Температура подачі — +65–75 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд:** волокна свинини, викладені гіркою, підлиті рідиною.

**Колір:** світло-сіра.

**Смак і запах:** виражена м'ясна, з легким ароматом спецій.

**Консистенція:** шматочки м'яса соковиті, м'які, ніжні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50             | 11,26    | 16,76   | 0,07         | 184                        |
| 71             | 15,98    | 23,81   | 0,10         | 261                        |
| 85             | 19,14    | 28,50   | 0,12         | 313                        |

**Технологічна карта № 8.17**

**Шніцель зі свинини**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** німецька 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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1211        | 1150     | 74                          | 70       | 105       | 100      | 126        | 120      |
| 2                              | Борошно цільнозернове (ЗП, Г)        | 70          | 70       | 4,3                         | 4,3      | 6         | 6        | 7,3        | 7,3      |
| 3                              | Базилік сушений мелений              | 6           | 6        | 0,34                        | 0,34     | 0,5       | 0,5      | 0,6        | 0,6      |
| 4                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,2                         | 0,2      | 0,26      | 0,26     | 0,3        | 0,3      |
| 5                              | Олія                                 | 35          | 35       | 2                           | 2        | 3         | 3        | 3,6        | 3,6      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>61</b>                   |          | <b>87</b> |          | <b>104</b> |          |

*Відхилення до маси порції: +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**

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, панірують у суміші солі, прянощів і борошна. Пасерують з олією впродовж 4–5 хв до золотистості. На деко, змащене олією, викладають шніцелі, доводять до готовності у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 5–7 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

**Термін придатності до споживання та умови зберігання**

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65–75 °С.

**Спосіб реалізації (подання) споживачу**

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса в паніруванні, паніровка не відстала, не

розтріскана, не волога.

**Колір:** м'ясо — сіре, панірування — золотавого кольору.

**Смак і запах:** м'ясний, в міру солоний.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, ніжне, шматочки зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 61             | 11,74    | 17,45   | 2,66         | 214                        |
| 87             | 16,74    | 24,89   | 3,80         | 305                        |
| 104            | 20,02    | 29,75   | 4,54         | 365                        |

#### Технологічна карта № 8.18

##### М'ясна запіканка

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** англійська кухня

| № з/п                          | Найменування сировини                       | Маса, г     |          | Норма вмісту на 1 порцію, г     |          |                                 |          |                                 |          |
|--------------------------------|---|-------------|----------|---------------------------------|----------|---------------------------------|----------|---------------------------------|----------|
|                                |   | брутто, г   | нетто, г | брутто, г                       | нетто, г | брутто, г                       | нетто, г | брутто, г                       | нетто, г |
| 1                              | Яловичина великими шматками охолоджена      | 889         | 800      | 77,8                            | 70       | 111,1                           | 100      | 133,3                           | 120      |
|                                | або телятина великими шматками охолоджена   | 920         | 800      | 81                              | 70       | 115                             | 100      | 138                             | 120      |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена    | 842         | 800      | 74                              | 70       | 105                             | 100      | 126                             | 120      |
| 2                              | Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г) | 45          | 45       | 4                               | 4        | 6                               | 6        | 7                               | 7        |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                             | 78          | 65       | 7                               | 6        | 10                              | 8        | 12                              | 10       |
| 4                              | Яйця (Я)                                    | 5 шт.       | 200      | <sup>4</sup> / <sub>9</sub> шт. | 18       | <sup>5</sup> / <sub>8</sub> шт. | 25       | <sup>3</sup> / <sub>4</sub> шт. | 30       |
| 5                              | Сметана (МП, Л)                             | 200         | 200      | 18                              | 18       | 25                              | 25       | 30                              | 30       |
| 6                              | Сир твердий (МП, Л)                         | 108         | 100      | 9,5                             | 8,8      | 13,4                            | 12,5     | 16,1                            | 15,0     |
| 7                              | Мускатний горіх мелений                     | 0,2         | 0,2      | 0,02                            | 0,02     | 0,025                           | 0,025    | 0,03                            | 0,03     |
| 8                              | Сіль  | 3           | 3        | 0,3                             | 0,3      | 0,4                             | 0,4      | 0,45                            | 0,45     |
| 9                              | Олія  | 10          | 10       | 0,9                             | 0,9      | 1,3                             | 1,3      | 1,5                             | 1,5      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |          | <b>88</b>                       |          | <b>125</b>                      |          | <b>150</b>                      |          |

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

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожил, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею, додають панірувальні сухарі, четверту частину норми підготовлених яєць, половину норми солі, спеції, добре перемішують і вибивають.

Яйця збивають з половиною норми сметани і рештою солі.

У форму для запікання, змащену олією, викладають рівномірно фарш, покриваючи дно шаром завтовшки 3–4 см і стінки форми шаром завтовшки 1–1,5 см, змащують всередині фаршеву масу рештою сметани, викладають половину натертого сиру, заливають яєчно-сметанною сумішшю, покривають рештою сиру і запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Готовий м'ясний пиріг нарізають на порційні шматки.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі — світла або темно-сіра, начинка — кремового кольору, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

**Смак і запах:** у міру солена, з ароматом спецій.

**Консистенція:** соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

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

#### М'ясна запіканка з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 88             | 18,33    | 19,43   | 4,29         | 265                        |
| 125            | 26,03    | 27,61   | 6,10         | 376                        |
| 150            | 31,24    | 33,13   | 7,32         | 451                        |

#### М'ясна запіканка з телятини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 88             | 19,10    | 9,58    | 4,29         | 177                        |
| 125            | 27,13    | 13,61   | 6,10         | 251                        |
| 150            | 32,56    | 16,33   | 7,32         | 301                        |

#### М'ясна запіканка зі свинини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 88             | 15,30    | 31,61   | 4,29         | 292                        |
| 125            | 21,73    | 44,91   | 6,10         | 415                        |
| 150            | 26,08    | 53,89   | 7,32         | 498                        |

### Технологічна карта № 8.19

**Завиванці м'ясні зі шпинатом**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена    | 1356        | 1220        | 77,8                        | 70        | 111,1     | 100        | 133,3     | 120        |
|                                | або телятина великими шматками охолоджена | 1402        | 1220        | 80                          | 70        | 115       | 100        | 137       | 120        |
| 2                              | Огірки квашені                            | 180         | 160         | 10                          | 9         | 15        | 13         | 18        | 16         |
| 3                              | Шпинат свіжоморожений                     | 149         | 85*         | 9                           | 5         | 12        | 7          | 15        | 8          |
|                                | <b>Маса начинки</b>                       | -           | <b>245</b>  | -                           | <b>14</b> | -         | <b>20</b>  | -         | <b>24</b>  |
|                                | <b>Маса напівфабриката</b>                | -           | <b>1465</b> | -                           | <b>84</b> | -         | <b>120</b> | -         | <b>144</b> |
| 4                              | Олія                                      | 20          | 20          | 1,1                         | 1,1       | 1,6       | 1,6        | 2,0       | 2,0        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |             | <b>57</b>                   |           | <b>82</b> |            | <b>98</b> |            |

\* — маса розмороженого відтиснутого від рідини шпинату

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

М'ясну м'якоть, зачищену від грубих сухожилів, плівок, нарізають на шматочки масою 100 г і завтовшки 1–1,5 см кожен, відбивають до товщини 0,5 см, краї повинні бути стоншені для кращого загортання кручеників. На підготовлені шматочки м'яса викладають посолену суміш підготовлених однорідно подрібнених огірків до товщини 0,1–0,2 см і подрібненого на 2–3 частини розмороженого шпинату, скручують рулетиком, пасерують з олією швом донизу з кожної сторони по 4 хв. Крученики перекладають на деко і запікають у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури  $+180^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» протягом 20–30 хв до

готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають цілком. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин, поверхня — рум'яна.

**Колір:** на розрізі м'ясо — коричневе.

**Смак і запах:** у міру солоні, притаманні компонентам, що входять до складу страви.

**Консистенція:** соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

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

#### Завиванці з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 57             | 14,84    | 3,13    | 0,38         | 90                         |
| 82             | 19,79    | 4,17    | 0,50         | 121                        |
| 98             | 24,74    | 5,22    | 0,63         | 151                        |

#### Завиванці з телятини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 57             | 12,02    | 2,70    | 0,36         | 78                         |
| 82             | 17,29    | 3,88    | 0,51         | 112                        |
| 98             | 20,66    | 4,63    | 0,61         | 133                        |

### Технологічна карта № 8.20

**Яловичина, тушкована в соусі бешамель (безлактозному, безглютеновому)**

**Категорія: основні страви з м'яса**

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена                    | 950         | 855        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120       |
| 2                              | Олія  | 30          | 30         | 2,5                         | 2,5       | 3,5        | 3,5       | 4,2        | 4,2       |
| 3                              | Бешамель безглютеновий (безлактозний) ТК № 11.12 (МП, ЗП) | 444         | 444        | 36                          | 36        | 52         | 52        | 62         | 62        |
| 4                              | Вода питна  | 89          | 89         | 7                           | 7         | 10         | 10        | 12         | 12        |
| 5                              | Перець духмянний горошком                                 | 0,3         | 0,3        | 0,025                       | 0,025     | 0,035      | 0,035     | 0,042      | 0,042     |
| 6                              | Лавровий лист   | 0,2         | 0,2        | 0,016                       | 0,016     | 0,023      | 0,023     | 0,028      | 0,028     |
|                                | <b>Маса тушкованої свинини</b>                            | -           | <b>556</b> | -                           | <b>46</b> | -          | <b>65</b> | -          | <b>78</b> |
|                                | <b>Маса упареного соусу</b>                               | -           | <b>444</b> | -                           | <b>36</b> | -          | <b>52</b> | -          | <b>62</b> |
| 7                              | Сіль  | 2,5         | 2,5        | 0,2                         | 0,2       | 0,3        | 0,3       | 0,35       | 0,35      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>82</b>                   |           | <b>117</b> |           | <b>140</b> |           |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** 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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком з ребром завтовшки 3–4 см масою 30–40 г, солять, пасерують з олією впродовж 10–12 хв.

Підготовлене м'ясо перекладають до форми для запікання, заливають сумішшю соусу із

водою (18–20 % води для упарювання соусу), додають спеції, тушкують у розігрітій духовій шафі до температури +180 °С у два етапи: під фольгою або під кришкою і без неї впродовж 50–70 хв до готовності тушкують у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара».

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса і підливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, залиті соусом, соус — не розшарований.

**Колір:** соус — кремовий, м'ясо — коричневе.

**Смак і запах:** з ароматом спецій.

**Консистенція:** соковита, м'яка, шматочки м'яса зберігають форму, соус — напіврідкий, однорідний.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 82             | 19,57    | 21,59   | 14,75        | 332                        |
| 117            | 27,92    | 30,81   | 21,05        | 473                        |
| 140            | 33,41    | 36,86   | 25,19        | 566                        |

### Технологічна карта № 8.21

**Макендчиз з яловичиною і томатами**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** американська кухня

| № з/п | Найменування сировини                    | Маса, г     |            | Норма вмісту на 1 порцію, г |           |            |            |            |            |
|-------|--|-------------|------------|-----------------------------|-----------|------------|------------|------------|------------|
|       |  | брутто, г   | нетто, г   | брутто, г                   | нетто, г  | брутто, г  | нетто, г   | брутто, г  | нетто, г   |
| 1     | Яловичина великими шматками охолоджена   | 467         | 420        | 82,3                        | 74        | 117,8      | 106        | 140,1      | 126        |
|       | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>400</b> | -                           | <b>70</b> | -          | <b>100</b> | -          | <b>120</b> |
| 2     | Сир твердий (МП, Л)                      | 54          | 50         | 9,5                         | 8,8       | 13,5       | 12,5       | 16,2       | 15         |
| 3     | Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)       | -           | 300        | -                           | 52,5      | -          | 75         | -          | 90         |
| 4     | Томати теплично-парникові свіжі          | 143         | 140        | 25                          | 24,5      | 35,7       | 35         | 42,9       | 42         |
|       | <i>або томати ґрунтові свіжі</i>         | 165         | 140        | 28,8                        | 24,5      | 41,2       | 35         | 49,5       | 42         |
| 5     | Макаронні вироби (Г)                     | 140         | 140        | 24,5                        | 24,5      | 35         | 35         | 42         | 42         |
|       | <b>Маса відварних макаронних виробів</b> | -           | <b>400</b> | -                           | <b>70</b> | -          | <b>100</b> | -          | <b>120</b> |
| 6     | Олія                                     | 5           | 5          | 0,9                         | 0,9       | 1,3        | 1,3        | 1,5        | 1,5        |
| 7     | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,5                         | 0,5       | 0,75       | 0,75       | 0,9        | 0,9        |
| 8     | Вода питна                               | 840         | 840        | 147                         | 147       | 210        | 210        | 252        | 252        |
|       | <b>Вихід готової страви, г</b>           | <b>1000</b> |            | <b>175</b>                  |           | <b>250</b> |            | <b>300</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — злакові продукти; 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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Підготовлені томати нарізають кільцями. Окремо готують соус бешамель.

До м'ясного фаршу додають, попередньо відварені до напівготовності, макаронні вироби, сіль,  $\frac{1}{2}$  порції натертого сиру, все ретельно перемішують. На змащену олією форму викладають яловичий фарш з макаронними виробами зверху викладають нарізані томати, заливають соусом

бешамель (консистенція рідкої сметани), посипають рештою норми натертого сиру, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–40 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** страва нарізана на порційні шматки, має рівномірну золотаву скоринку.

**Колір:** фарш — сірого кольору, макаронні вироби — кремового.

**Смак і запах:** ніжний, властивий складовим страви.

**Консистенція:** м'який, ніжний, соковитий.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 175            | 22,87    | 8,07    | 21,78        | 253                        |
| 250            | 32,67    | 11,52   | 31,11        | 361                        |
| 300            | 39,20    | 13,83   | 37,33        | 434                        |

### Технологічна карта № 8.22

#### Макаронна запіканка з фаршем та томатами

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 584         | 525        | 82,3                            | 74        | 117,8                           | 106        | 140,1                           | 126        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>500</b> | -                               | <b>70</b> | -                               | <b>100</b> | -                               | <b>120</b> |
| 2                              | Макаронні вироби (Г)                     | 175         | 175        | 24,5                            | 24,5      | 35                              | 35         | 42                              | 42         |
| 3                              | Вода питна                               | 1050        | 1050       | 147                             | 147       | 210                             | 210        | 252                             | 252        |
|                                | <b>Маса відварних макаронних виробів</b> | -           | <b>500</b> | -                               | <b>70</b> | -                               | <b>100</b> | -                               | <b>120</b> |
| 4                              | Сир твердий (МП, Л)                      | 54          | 50         | 7,6                             | 7         | 10,6                            | 9,8        | 12,9                            | 12         |
| 5                              | Яйця (Я)                                 | 2 шт.       | 80         | <sup>2</sup> / <sub>7</sub> шт. | 11,2      | <sup>2</sup> / <sub>5</sub> шт. | 15,7       | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 19,2       |
| 6                              | Томати теплично-парникові свіжі          | 163         | 160        | 22,8                            | 22,4      | 31,9                            | 31,3       | 39,1                            | 38,4       |
|                                | <i>або томати ґрунтові свіжі</i>         | 188         | 160        | 26,3                            | 22,4      | 36,8                            | 31,3       | 45,1                            | 38,4       |
| 7                              | Олія                                     | 10          | 10         | 1,4                             | 1,4       | 1,9                             | 1,9        | 2,4                             | 2,4        |
| 8                              | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,4                             | 0,4       | 0,6                             | 0,6        | 0,7                             | 0,7        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>140</b>                      |           | <b>196</b>                      |            | <b>240</b>                      |            |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

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

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

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Підготовлені томати нарізають середнім кубиком та пасерують, додають фарш та пасерують впродовж 5–7 хв. Макаронні вироби варять відкидним способом до напівготовності у підсоленій воді. Готові макаронні вироби охолоджують, з'єднують з попередньо обробленими яйцями.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> частини готових макаронних виробів викладають шаром на змащене олією деко, далі викладають м'ясний фарш і залишок макаронних виробів, зверху посипають тертим сиром.

Запікають у розігрітій до температури +200 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури +190 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** страва нарізана на порційні шматки, має рівномірну золотаву скоринку.

**Колір:** фарш — сірого кольору, макаронні вироби — кремового.

**Смак і запах:** ніжна, властива складовим страви.

**Консистенція:** м'яка, ніжна, соковита.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 140            | 21,97    | 7,05    | 17,52        | 223                        |
| 196            | 30,75    | 9,86    | 24,52        | 312                        |
| 240            | 37,66    | 12,08   | 30,03        | 382                        |

### Технологічна карта № 8.23

**Запіканка з вермішеллю, мітболами і сиром**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 500         | 450      | 82,3                        | 74       | 117,8      | 106      | 140,1      | 126      |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | 430      | -                           | 70       | -          | 100      | -          | 120      |
| 2                              | Макаронні вироби (Г)                     | 150         | 150      | 24,5                        | 24,5     | 35         | 35       | 42         | 42       |
| 3                              | Вода питна                               | 900         | 900      | 147                         | 147      | 210        | 210      | 252        | 252      |
|                                | <b>Маса відварних макаронних виробів</b> | -           | 430      | -                           | 70       | -          | 100      | -          | 120      |
| 4                              | Бешамель ТК № 11.10 (МП, Л, Г, ЗП)       | -           | 380      | -                           | 62       | -          | 88       | -          | 106      |
| 5                              | Сир твердий (МП,Л)                       | 57          | 53       | 9,3                         | 8,7      | 13,4       | 12,4     | 15,9       | 14,8     |
| 6                              | Олія                                     | 10          | 10       | 1,6                         | 1,6      | 2,4        | 2,4      | 2,8        | 2,8      |
| 7                              | Фенхель насіння                          | 1           | 1        | 0,16                        | 0,16     | 0,2        | 0,2      | 0,28       | 0,28     |
| 8                              | Сіль                                     | 3           | 3        | 0,5                         | 0,5      | 0,7        | 0,7      | 0,8        | 0,8      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |          | <b>164</b>                  |          | <b>235</b> |          | <b>280</b> |          |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

**Наявність харчових алергенів у страві:** МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази, додають фенхель, сіль, ретельно перемішують та формують кульки масою 30 г. Макаронні вироби варять відкидним способом до напівготовності у підсоленій воді. Окремо готують соус бешамель за однією із трьох рецептур.

На змащене олією деко викладають відварені макаронні вироби, зверху викладають мітболи, заливають соусом бешамель (консистенції рідкої сметани), посипають тертим сиром, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–40 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом»



чи за температури +160 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 30–35 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** м'якоти на подушці з макаронних виробів в соусі зі скоринкою з сиру.

**Колір:** сіра.

**Смак і запах:** в міру солена; характерний для складників страви.

**Консистенція:** м'яка, ніжна, соковита.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 164            | 22,91    | 9,10    | 21,43        | 261                        |
| 235            | 32,82    | 13,03   | 30,70        | 374                        |
| 280            | 39,11    | 15,53   | 36,58        | 446                        |

### Технологічна карта № 8.24

#### Енчиладас з яловичини

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** мексиканська 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 500         | 450        | 82,3                            | 74        | 117,8                           | 106        | 140,1                           | 126        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>             | -           | <b>430</b> | -                               | <b>70</b> | -                               | <b>100</b> | -                               | <b>120</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                        | 143         | 120        | 23,5                            | 19,7      | 33,6                            | 28,2       | 40                              | 33,6       |
| 3                              | Перець солодкий свіжий                 | 274         | 205        | 44,9                            | 33,6      | 64,3                            | 48,2       | 76,7                            | 57,5       |
| 4                              | Олія                                   | 20          | 20         | 3,3                             | 3,3       | 4,7                             | 4,7        | 5,6                             | 5,6        |
|                                | <b>Маса пасерованих овочів</b>         | -           | 220        | -                               | 36        | -                               | 52         | -                               | 61         |
| 5                              | Крупа кукурудзяна (ЗП)                 | 180         | 180        | 29,6                            | 29,6      | 42,4                            | 42,4       | 50,4                            | 50,4       |
| 6                              | Вода питна                             | 432         | 432        | 71                              | 71        | 102                             | 102        | 121                             | 121        |
|                                | <b>Маса відвареної крупи</b>           | -           | 540        | -                               | 89        | -                               | 127        | -                               | 151        |
| 7                              | Яйця (Я)                               | 1 шт.       | 40         | <sup>1</sup> / <sub>6</sub> шт. | 6,5       | <sup>2</sup> / <sub>9</sub> шт. | 9,4        | <sup>2</sup> / <sub>7</sub> шт. | 11,2       |
| 8                              | Часник сушений мелений                 | 1           | 1          | 0,16                            | 0,16      | 0,24                            | 0,24       | 0,28                            | 0,28       |
| 9                              | Сіль                                   | 3           | 3          | 0,5                             | 0,5       | 0,7                             | 0,7        | 0,8                             | 0,8        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>164</b>                      |           | <b>235</b>                      |            | <b>280</b>                      |            |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — зернові продукти; Я — яйця.

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

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Цибулю ріпчасту очищають, миють, нарізають дрібним кубиком, обсмажують на олії до прозорості, додають солодкий перець, нарізаний кубиком, пасерують впродовж 2–3 хв. До пасерованих овочів додають яловичий фарш, спеції, сіль, пасерують при постійному помішуванні впродовж 7–10 хв. Крупу кукурудзяну промивають, відварюють до готовності, охолоджують до температури +45–50 °С, додають попередньо оброблені яйця, ретельно перемішують.

На змащене олією деко викладають пасеровані з м'ясним фаршем овочі, зверху викладають кукурудзяну кашу, запікають у розігрітій до температури +190 °С духовій шафі впродовж 25 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Тушкування» чи за температури +180 °С у

режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** страва нарізана на порційні шматки, каша покриває м'ясний фарш рівним шаром.

**Колір:** насичено-жовтій, м'ясо — сіре.

**Смак і запах:** ніжні, в міру солоні, властивий кукурудзяній каші з яловичиною.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 164            | 19,01    | 6,32    | 25,65        | 234                        |
| 235            | 27,23    | 9,05    | 36,75        | 335                        |
| 280            | 32,45    | 10,79   | 43,79        | 400                        |

### Технологічна карта № 8.25

#### Мексиканська запіканка

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** мексиканська 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена  | 558                               | 502         | 77,8                              | 70         | 111,1                             | 100        | 133,3                             | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>  | -                                 | <b>478</b>  | -                                 | <b>67</b>  | -                                 | <b>96</b>  | -                                 | <b>115</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста   | 83                                | 70          | 12                                | 10         | 17                                | 14         | 20                                | 17         |
| 3                              | Овочева суміш «Мексиканська» (суміш перцю солодкого, моркви, квасолі стручкової, горошку зеленого і кукурудзи цукрової в зернах у заявлених виробником співвідношеннях) | 402                               | 350         | 56                                | 49         | 80                                | 70         | 97                                | 84         |
| 4                              | Олія для пасерування  | 15                                | 15          | 2,1                               | 2,1        | 3,0                               | 3,0        | 4                                 | 4          |
| 5                              | Сметана (МП, Л)   | 50                                | 50          | 7                                 | 7          | 10                                | 10         | 12                                | 12         |
| 6                              | Томатна паста   | 15                                | 15          | 2                                 | 2          | 3                                 | 3          | 4                                 | 4          |
| 7                              | Коріандр мелений  | 0,6                               | 0,6         | 0,08                              | 0,08       | 0,12                              | 0,12       | 0,14                              | 0,14       |
| 8                              | Паприка солодка мелена  | 0,7                               | 0,7         | 0,10                              | 0,10       | 0,14                              | 0,14       | 0,17                              | 0,17       |
| 9                              | Сіль  | 3                                 | 3           | 0,4                               | 0,4        | 0,6                               | 0,6        | 0,7                               | 0,7        |
| 10                             | Яйця (Я)  | 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 100         | 2 <sup>2</sup> / <sub>5</sub> шт. | 16         | 5 <sup>1</sup> / <sub>9</sub> шт. | 22         | 2 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> шт. | 27         |
| 11                             | Борошно цільозернове (ЗП, Г)  | 20                                | 20          | 3                                 | 3          | 4                                 | 4          | 5                                 | 5          |
| 12                             | Сир твердий (МП, Л)   | 67                                | 62          | 9,3                               | 8,7        | 13,3                              | 12,4       | 16                                | 15         |
| 13                             | Олія для змащування форми   | 5                                 | 5           | 0,7                               | 0,7        | 1,0                               | 1,0        | 1,2                               | 1,2        |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>  | -                                 | <b>1133</b> | -                                 | <b>159</b> | -                                 | <b>227</b> | -                                 | <b>272</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b>                       |             | <b>140</b>                        |            | <b>200</b>                        |            | <b>240</b>                        |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищену цибулю, нарізану дрібним кубиком, пасерують з олією до прозорості, додають

м'ясний фарш, прянощі, пасерують разом при постійному помішуванні до посвітління фаршу, додають овочеву суміш, не розморожуючи, та пасерують разом без накриття кришкою на середньому вогні з помішуванням ще 3–5 хв.

Сметану змішують з томатною пастою, сіллю, додають до м'ясо-овочевої суміші, перемішують (за потреби додають кип'ячену воду), тушкують під кришкою впродовж 7–10 хв. Перед подальшим використанням охолоджують до температури +60 °С.

Оброблені яйця злегка збивають, з'єднують з борошном,  $\frac{1}{2}$  обсягу сиру натертого, змішати з борошном. М'ясо-овочеву суміш з'єднують з ячною заливкою, перемішують, перекладають у форму для запікання, змащену олією, посипають поверхню рештою натертого сиру, запікають у розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 17–20 хв, тобто до досягнення у товщі запіканки температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура подачі — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Запіканку нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** страва нарізана на порційні шматки.

**Колір:** різнобарвна; колір притаманний компонентам страви.

**Смак і запах:** ніжна, пряна, насичена м'ясна.

**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 |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 140            | 19,78    | 19,38   | 11,56        | 301                        |
| 200            | 28,25    | 27,68   | 16,52        | 430                        |
| 240            | 33,90    | 33,22   | 19,82        | 517                        |

### Технологічна карта № 8.26

#### Чашушулі

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** грузинська 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 667         | 600      | 77,8                        | 70       | 111,1      | 100      | 133,3      | 120      |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                        | 262         | 220      | 30,4                        | 25,5     | 43,5       | 36,5     | 52,4       | 44       |
| 3                              | Перець солодкий свіжий                 | 400         | 300      | 46,7                        | 35       | 66,7       | 50       | 80         | 60       |
| 4                              | Ядра горіхів волоських (ГХ)            | 53          | 50       | 6,2                         | 5,8      | 8,8        | 8,3      | 10,6       | 10       |
| 5                              | Олія                                   | 10          | 10       | 1,2                         | 1,2      | 1,7        | 1,7      | 2          | 2        |
| 6                              | Томатна паста                          | 20          | 20       | 2,3                         | 2,3      | 3,3        | 3,3      | 4          | 4        |
| 7                              | Часник сушений мелений                 | 1           | 1        | 0,1                         | 0,1      | 0,16       | 0,16     | 0,2        | 0,2      |
| 8                              | Коріандр мелений                       | 1           | 1        | 0,1                         | 0,1      | 0,16       | 0,16     | 0,2        | 0,2      |
| 9                              | Хмелі-сунелі                           | 1           | 1        | 0,1                         | 0,1      | 0,16       | 0,16     | 0,2        | 0,2      |
| 10                             | Сіль                                   | 3           | 3        | 0,35                        | 0,35     | 0,5        | 0,5      | 0,6        | 0,6      |
| 11                             | Вода питна                             | 350         | 350      | 41                          | 41       | 58         | 58       | 70         | 70       |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |          | <b>116</b>                  |          | <b>166</b> |          | <b>200</b> |          |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** ГХ — горіхи.

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

### Технологія приготування страви

Охолоджену м'ясу м'якоть зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 30–40 г, обсмажують на розігрітій пателі за температури +150–160 °С з олією до золотистості (10–12 хв). Цибулю очищають, нарізають дрібним кубиком, обсмажують на олії до прозорості, додають перець солодкий, нарізаний кубиком розмірами 1,5×1,5 см. До обсмажених овочів додають обсмажене м'ясо, подрібнені підсушені горіхи, спеції та обсмажують 5–7 хв.

Овочі з м'ясом викладають в деко для запікання, заливають розведеною в невеликій кількості води томатною пастою та тушкують в розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 30–35 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 25–30 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, разом з соусом в якому тушувалась страву. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** м'ясо з овочами гіркою викладено на тарілці.

**Колір:** відповідає компонентам страви.

**Смак і запах:** ніжне, пряне; властивий компонентам страви.

**Консистенція:** соковите, пружне.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 116            | 16,04    | 6,69    | 6,37         | 148                        |
| 166            | 22,95    | 9,57    | 9,11         | 212                        |
| 200            | 27,65    | 11,53   | 10,98        | 255                        |

### Технологічна карта № 8.27

#### Чанахі

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** грузинська 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                             | Яловичина великими шматками охолоджена      | 488       | 439        | 77,8                        | 70        | 111,1     | 100       | 133,3     | 120       |
| 2                             | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10             | 667       | 500        | 106                         | 79,5      | 152       | 114       | 182       | 136,5     |
|                               | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12         | 715       | 500        | 113,6                       | 79,5      | 163       | 114       | 195,1     | 136,5     |
|                               | або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02      | 770       | 500        | 122,4                       | 79,5      | 175,5     | 114       | 210,2     | 136,5     |
|                               | або картопля свіжа з 01.03                  | 834       | 500        | 132,6                       | 79,5      | 190,1     | 114       | 227,6     | 136,5     |
| 3                             | Цибуля ріпчаста                             | 119       | 100        | 18,9                        | 15,9      | 27,1      | 22,8      | 32,5      | 27,3      |
| 4                             | Баклажани свіжі                             | 200       | 190        | 31,8                        | 30,2      | 45,6      | 43,3      | 54,6      | 51,9      |
| 5                             | Морква свіжа до 01.01                       | 92        | 73,5       | 14,6                        | 11,7      | 20,9      | 16,7      | 25,1      | 20        |
|                               | або морква свіжа з 01.01                    | 98        | 73,5       | 15,6                        | 11,7      | 22,3      | 16,7      | 26,7      | 20        |
| 6                             | Олія  | 20        | 20         | 3,2                         | 3,2       | 4,5       | 4,5       | 5,5       | 5,5       |
| 7                             | Часник сушений день                         | 2         | 2          | 0,32                        | 0,32      | 0,45      | 0,45      | 0,5       | 0,5       |
| 8                             | Коріандр мелений                            | 2         | 2          | 0,32                        | 0,32      | 0,45      | 0,45      | 0,5       | 0,5       |
| 9                             | Хмелі-сунелі                                | 2         | 2          | 0,32                        | 0,32      | 0,45      | 0,45      | 0,5       | 0,5       |
| 10                            | Сіль  | 3         | 3          | 0,5                         | 0,5       | 0,7       | 0,7       | 0,8       | 0,8       |
| 11                            | Вода питна для тушкування                   | 220       | 220        | 35                          | 35        | 50        | 50        | 60        | 60        |
|                               | або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1* | 220       | 220        | 35                          | 35        | 50        | 50        | 60        | 60        |
| <b>Маса тушкованого м'яса</b> |   | -         | <b>276</b> | -                           | <b>44</b> | -         | <b>63</b> | -         | <b>76</b> |

|                                 |      |     |     |     |     |     |     |     |
|---------------------------------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Маса гарніру з овочами          | -    | 724 | -   | 115 | -   | 165 | -   | 197 |
| Маса готової картоплі в гарнірі | -    | 485 | -   | 77  | -   | 111 | -   | 132 |
| Вихід готової страви, г         | 1000 |     | 159 |     | 228 |     | 273 |     |

\* — 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

Баклажани миють, видаляють плодоніжку, нарізають середнім кубиком, солять і залишають на 30 хв для видалення з них гіркоти, потім ретельно миють. Охолоджену м'ясу м'якоть зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 30–40 г.

Картоплю після механічної кулінарної обробки нарізають середнім кубиком, моркву — кубиком розміром 1×1 см, цибулю ріпчасту — дрібним кубиком. Посуд для запікання змазують олією та викладають продукти шарами: шар м'яса, картоплю, баклажани, моркву та цибулю. Кожен шар посипають сіллю та спеціями. Страву заливають водою або відваром овочевим та тушкують в попередньо розігрітій до температури +180 °С духовій шафі впродовж 60–90 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 60–90 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, разом з соусом в якому тушувалась страву. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** м'ясо з овочами викладене гіркою, підлите рідиною, що виділилась під час тушкування.

**Колір:** відповідає компонентам страви.

**Смак і запах:** ніжне, пряне; властивий компонентам страви.

**Консистенція:** м'яке, соковите.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 159            | 16,67    | 5,45    | 18,61        | 187                        |
| 228            | 23,90    | 7,81    | 26,68        | 268                        |
| 273            | 28,62    | 9,35    | 31,95        | 321                        |

### Технологічна карта № 8.28

Січеники зі свинини

Категорія: основні страви з м'яса

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     | Свинина великими шматками охолоджена | 1483        | 1408        | 74                          | 70        | 105       | 100        | 126       | 120        |
|       | <b>Маса м'ясного фаршу</b>           | -           | <b>1338</b> | -                           | <b>67</b> | -         | <b>95</b>  | -         | <b>114</b> |
| 2     | Молоко (МП, Л)                       | 100         | 100         | 5                           | 5         | 7         | 7          | 9         | 9          |
| 3     | Чебрець сушений мелений              | 4           | 4           | 0,2                         | 0,2       | 0,3       | 0,3        | 0,34      | 0,34       |
| 4     | Сіль                                 | 3           | 3           | 0,15                        | 0,15      | 0,21      | 0,21       | 0,26      | 0,26       |
|       | <b>Маса напівфабрикату</b>           | -           | <b>1438</b> | -                           | <b>72</b> | -         | <b>102</b> | -         | <b>122</b> |
| 5     | Олія                                 | 10          | 10          | 0,5                         | 0,5       | 0,7       | 0,7        | 0,9       | 0,9        |
|       | <b>Вихід готової страви, г</b>       | <b>1000</b> |             | <b>50</b>                   |           | <b>70</b> |            | <b>85</b> |            |

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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. До м'ясного фаршу додають молоко, сіль і прянощі, ретельно вимішують масу, вибивають при формуванні січеників. На змащене олією деко викладають сформовані січеники на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до досягнення температури  $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$  всередині фаршевої маси.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у рідині, що виділилась при запіканні. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки з ніжною поверхнею.

**Колір:** сірого кольору.

**Смак і запах:** ніжні, пряні.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50             | 10,72    | 15,04   | 0,52         | 179                        |
| 71             | 15,23    | 21,35   | 0,74         | 254                        |
| 85             | 18,23    | 25,56   | 0,88         | 304                        |

### Технологічна карта № 8.29

#### Гречаники зі свинини

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 494                               | 469         | 74                                | 70         | 106                               | 101        | 126                               | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>           | -                                 | <b>446</b>  | -                                 | <b>67</b>  | -                                 | <b>96</b>  | -                                 | <b>114</b> |
| 2                              | Крупа гречана (ЗП)                   | 175                               | 175         | 26                                | 26         | 38                                | 38         | 45                                | 45         |
| 3                              | Вода питна                           | 370                               | 370         | 55                                | 55         | 79                                | 79         | 94                                | 94         |
|                                | <b>Маса каші</b>                     | -                                 | <b>401</b>  | -                                 | <b>60</b>  | -                                 | <b>86</b>  | -                                 | <b>102</b> |
| 4                              | Яйця (Я)                             | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> шт. | 70          | 1 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> шт. | 11         | 2 <sup>2</sup> / <sub>5</sub> шт. | 15         | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 18         |
| 5                              | Крупа манна (ЗП, Г)                  | 75                                | 75          | 11                                | 11         | 16                                | 16         | 19                                | 19         |
| 6                              | Часник сушений мелений               | 5                                 | 5           | 0,8                               | 0,8        | 1,1                               | 1,1        | 1,3                               | 1,3        |
| 7                              | Сіль                                 | 3                                 | 3           | 0,4                               | 0,4        | 0,6                               | 0,6        | 0,8                               | 0,8        |
| 8                              | Олія                                 | 20                                | 20          | 3                                 | 3          | 4                                 | 4          | 5                                 | 5          |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>           | -                                 | <b>1020</b> | -                                 | <b>153</b> | -                                 | <b>219</b> | -                                 | <b>260</b> |
| 9                              | Томатна паста                        | 30                                | 30          | 5                                 | 5          | 6                                 | 6          | 8                                 | 8          |
| 10                             | Вода питна                           | 600                               | 600         | 90                                | 90         | 129                               | 129        | 153                               | 153        |
| 11                             | Олія                                 | 5                                 | 5           | 0,8                               | 0,8        | 1,1                               | 1,1        | 1,3                               | 1,3        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b>                       |             | <b>150</b>                        |            | <b>215</b>                        |            | <b>255</b>                        |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

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

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

упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

### Технологія приготування страви

Підготовлену для варіння гречану крупу всипають в киплячу воду, при цьому видаляють пустотілі зерна, що спливли. Кашу варять до напівготовності, помішуючи. Рідину, що залишилась після відварювання зливають.

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. До м'ясного фаршу додають відварену гречану кашу, підготовлені яйця, крупу манну, олію, сіль і прянощі, ретельно вимішують масу, формують гречаники. На змащене олією деко викладають сформовані гречаники, заливають розведеною водою томатною пастою, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у томатній заливці, в якій запікалися гречаники. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно без підливання заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані овальної форми вироби, без щільної скоринки, з легкою золотавістю на поверхні.

**Колір:** сіро-коричневого кольору, заливка — червона.

**Смак і запах:** виражені гречані, з легкою кислинкою.

**Консистенція:** м'які, соковиті, пружні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 150            | 16,72    | 19,70   | 25,21        | 351                        |
| 215            | 23,96    | 28,24   | 36,13        | 504                        |
| 255            | 28,42    | 33,49   | 42,85        | 597                        |

### Технологічна карта № 8.30

**Січеники з яблуком та імбиром**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1402        | 1332        | 77                          | 73        | 105       | 100        | 126       | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>           | -           | <b>1265</b> | -                           | <b>70</b> | -         | <b>95</b>  | -         | <b>114</b> |
| 2                              | Яблука свіжі                         | 400         | 280         | 22                          | 15        | 30        | 21         | 36        | 25         |
| 3                              | Імбир сушений мелений                | 3           | 3           | 0,17                        | 0,17      | 0,23      | 0,23       | 0,3       | 0,3        |
| 4                              | Сіль                                 | 3           | 3           | 0,17                        | 0,17      | 0,23      | 0,23       | 0,3       | 0,3        |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>           | -           | <b>1551</b> | -                           | <b>85</b> | -         | <b>116</b> | -         | <b>140</b> |
| 5                              | Олія                                 | 10          | 10          | 0,6                         | 0,6       | 0,8       | 0,8        | 0,9       | 0,9        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |             | <b>55</b>                   |           | <b>75</b> |            | <b>90</b> |            |

*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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. До м'ясного фаршу додають очищені натерті на

крупнофракційну тертку яблука, сіль і спеції, ретельно вимішують масу, вибивають при формуванні січеників. На змащене олією деко викладають сформовані січеники, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у рідині, що виділилась при запіканні. Температура зберігання — +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки з ніжною поверхнею.

**Колір:** сірого кольору.

**Смак і запах:** ніжні, з легкою пікантністю.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 55             | 11,19    | 15,71   | 1,60         | 191                        |
| 75             | 15,26    | 21,42   | 2,18         | 260                        |
| 90             | 18,32    | 25,71   | 2,62         | 312                        |

#### Технологічна карта № 8.31

**Відбивні з яблуком**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 789         | 750      | 73                          | 70       | 105        | 100      | 126        | 120      |
| 2                              | Яблука свіжі                         | 670         | 590      | 62                          | 55       | 89         | 78       | 107        | 94       |
| 3                              | Коріандр мелений                     | 5           | 5        | 0,5                         | 0,5      | 0,7        | 0,7      | 0,8        | 0,8      |
| 4                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,3                         | 0,3      | 0,4        | 0,4      | 0,5        | 0,5      |
| 5                              | Олія                                 | 10          | 10       | 0,9                         | 0,9      | 1,3        | 1,3      | 1,6        | 1,6      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>93</b>                   |          | <b>133</b> |          | <b>160</b> |          |

*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

М'ясну м'якоть зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, додають сіль, віялом викладають підготовлені яблука без сім'яної коробки зі шкіркою, нарізані часточками завтовшки 1–1,5 см масою 6–8 г/шт., зверху посипають прянощами. На деко, змащене олією, викладають відбивні на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.



### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса вкриті яблуками.

**Колір:** м'ясо — сіре, яблука — білі з коричневим, без скоринки, припорошені коріандром.

**Смак і запах:** м'ясні, солодкуваті.

**Консистенція:** м'ясо та яблука — соковиті, м'які, ніжні, шматочки зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 93             | 11,38    | 16,28   | 5,71         | 212                        |
| 133            | 16,27    | 23,29   | 8,16         | 304                        |
| 160            | 19,58    | 28,02   | 9,82         | 365                        |

### Технологічна карта № 8.32

**Відбивні з помідорами і сиром**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 869         | 826      | 74                          | 70       | 105        | 100      | 126        | 120      |
| 2                              | Помідори свіжі                       | 416         | 395      | 35                          | 34       | 50         | 48       | 60         | 57       |
| 3                              | Сир твердий (МП, Л)                  | 237         | 220      | 20                          | 19       | 29         | 27       | 34         | 32       |
| 4                              | Коріандр мелений                     | 5           | 5        | 0,4                         | 0,4      | 0,6        | 0,6      | 0,7        | 0,7      |
| 5                              | Середземноморські трави              | 5           | 5        | 0,4                         | 0,4      | 0,6        | 0,6      | 0,7        | 0,7      |
| 6                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,3                         | 0,3      | 0,4        | 0,4      | 0,5        | 0,5      |
| 7                              | Олія                                 | 10          | 10       | 0,9                         | 0,9      | 1,3        | 1,3      | 1,5        | 1,5      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>85</b>                   |          | <b>121</b> |          | <b>145</b> |          |

*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

М'ясну м'якоть зачищають від сухожиль і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, додають сіль, посипають коріандром, викладають віялом підготовлені нарізані помідори кільцями або півкільцями завтовшки 0,2–0,3 см, посипають травами і сиром твердим, натертим на крупнофракційну тертку. На деко, змащене олією, викладають відбивні, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

30 хв з моменту приготування за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса вкриті помідорами під скоринкою сиру.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** м'ясні, з кислинкою.

**Консистенція:** м'ясо і помідори — соковиті, м'які, ніжні, шматочки зберігають форму, золотава скоринка розплавленого сиру.

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

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

|     |       |       |      |     |
|-----|-------|-------|------|-----|
| 85  | 15,90 | 21,61 | 1,55 | 263 |
| 121 | 22,63 | 30,76 | 2,20 | 375 |
| 145 | 27,12 | 36,86 | 2,64 | 449 |

### Технологічна карта № 8.33

#### Мітболи з кукурудзою в соусі бешамель

Категорія: основні страви з м'яса

Походження: нордична 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 636         | 573        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120        |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 603         | 573        | 74                          | 70        | 105        | 100       | 127        | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>544</b> | -                           | <b>66</b> | -          | <b>95</b> | -          | <b>114</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                          | 137         | 115        | 17                          | 14        | 24         | 20        | 29         | 24         |
| 3                              | Кукурудза свіжоморожена                  | 91          | 90         | 11                          | 11        | 16         | 16        | 19         | 19         |
| 4                              | Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)       | 380         | 380        | 46                          | 46        | 67         | 67        | 80         | 80         |
| 5                              | Коріандр мелений                         | 3           | 3          | 0,4                         | 0,4       | 0,5        | 0,5       | 0,6        | 0,6        |
| 6                              | Часник сушений мелений                   | 3           | 3          | 0,4                         | 0,4       | 0,5        | 0,5       | 0,6        | 0,6        |
| 7                              | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,3                         | 0,3       | 0,5        | 0,5       | 0,6        | 0,6        |
| 8                              | Олія                                     | 10          | 10         | 1,2                         | 1,2       | 1,8        | 1,8       | 2,1        | 2,1        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>122</b>                  |           | <b>175</b> |           | <b>210</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожил'я подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Підготовлену очищену цибулю ріпчасту січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см. Кукурудзу свіжоморожену бланшують (ошпарюють окропом). Окремо готують соус бешамель.

До м'ясного фаршу додають кукурудзу, цибулю січену, спеції, сіль, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 15–20 г/шт., заливають соусом бешамель з консистенцією рідкої сметани, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» впродовж 30–35 хв до готовності, до досягнення температури  $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$  всередині фаршевої маси.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у соусі, в якому запікалися мітболи. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, підливаючи соусом. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без скоринки з ніжною поверхнею.

**Колір:** сірі з кольоровими вкрапленнями овочів, без скоринки; підлива — біла.

**Смак і запах:** вершкові, пряні.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

**Мітболи з яловичини з кукурудзою та соусом бешамель**

|                |          |         |              |                            |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 122            | 14,50    | 14,05   | 6,14         | 209                        |
| 175            | 20,80    | 20,15   | 8,81         | 300                        |
| 210            | 24,96    | 24,18   | 10,57        | 360                        |

### Мітболи зі свинини з кукурудзою та соусом бешамель

|                |          |         |              |                            |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 122            | 12,77    | 17,83   | 6,14         | 235                        |
| 175            | 18,32    | 25,58   | 8,81         | 337                        |
| 210            | 21,99    | 30,69   | 10,57        | 405                        |

### Технологічна карта № 8.34

#### Рулети з яйцем і свининою

Категорія: основні страви з м'яса

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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 449         | 426        | 74                                | 70        | 105                               | 100       | 125                               | 119        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>           | -           | <b>405</b> | -                                 | <b>67</b> | -                                 | <b>95</b> | -                                 | <b>113</b> |
| 2                              | Крупа рисова (ЗП)                    | 50          | 50         | 8                                 | 8         | 12                                | 12        | 14                                | 14         |
| 3                              | Вода питна                           | 105         | 105        | 17                                | 17        | 25                                | 25        | 29                                | 29         |
|                                | <b>Маса каші відвареної</b>          | -           | <b>140</b> | -                                 | <b>23</b> | -                                 | <b>33</b> | -                                 | <b>39</b>  |
| 4                              | Цибуля ріпчаста                      | 140         | 118        | 23                                | 19        | 33                                | 28        | 39                                | 33         |
| 5                              | Морква свіжа до 01.01                | 106         | 85         | 18                                | 14        | 25                                | 20        | 30                                | 24         |
|                                | <i>або морква свіжа з 01.01</i>      | <i>113</i>  | <i>85</i>  | <i>19</i>                         | <i>14</i> | <i>27</i>                         | <i>20</i> | <i>32</i>                         | <i>24</i>  |
| 6                              | Яйця (Я)                             | 8 шт.       | 320        | 1 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> шт. | 53        | 1 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> шт. | 75        | 2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт. | 90         |
| 7                              | Паприка солодка мелена               | 5           | 5          | 0,8                               | 0,8       | 1,2                               | 1,2       | 1,4                               | 1,4        |
| 8                              | Сіль                                 | 3           | 3          | 0,5                               | 0,5       | 0,7                               | 0,7       | 0,8                               | 0,8        |
| 9                              | Олія                                 | 7           | 7          | 1,2                               | 1,2       | 1,6                               | 1,6       | 2                                 | 2          |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |            | <b>165</b>                        |           | <b>235</b>                        |           | <b>280</b>                        |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

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

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

### Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою за температури  $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , потім гарячою водою за температури  $+55-60\text{ }^{\circ}\text{C}$  та закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 10 хв, після чого воду зливають.

Підготовлені яйця ( $\frac{4}{5}$  загального обсягу) закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять в мішечок протягом 5–7 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду ( $+15-17\text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Очищені цибулю та моркву пропускають через м'ясорубку 1 раз. До м'ясного фаршу додають перемелені овочі, рисову кашу, сіль, спеції,  $\frac{1}{5}$  частину яєць, вимішують масу і вибивають, викладають масу на харчову плівку завтовшки до 2 см, на фарш в один ряд викладають охолоджені очищені яйця, скручують рулет з допомогою харчової плівки і перекладають рулет на змащене олією деко, у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85-90\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Готові яйця всередині рулету повинні мати в міру щільний білок і жовток.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання —  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

## Спосіб реалізації (подання) споживачу

Рулет нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** вироби округлої форми, цільні, не розтріскані, товщина фаршевої маси — рівномірна.

**Колір:** сіро-коричневий з кольоровими вкрапленнями овочів, яйця — не переварені, жовтого кольору, без синюшності.

**Смак і запах:** з легкою пікантністю.

**Консистенція:** м'який, ніжний, соковитий.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 165            | 18,43    | 21,82   | 9,37         | 305                        |
| 235            | 26,25    | 31,08   | 13,35        | 434                        |
| 280            | 31,27    | 37,03   | 15,90        | 518                        |

## Технологічна карта № 8.35

### Мітболи з твердим сиром і свининою

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** нордична 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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1237        | 1175        | 74                          | 70        | 105       | 100       | 124        | 117        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>           | -           | <b>1116</b> | -                           | <b>67</b> | -         | <b>95</b> | -          | <b>112</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                      | 107         | 90          | 6                           | 5         | 9         | 8         | 11         | 9          |
| 3                              | Морква свіжа до 01.01                | 113         | 90          | 7                           | 5         | 10        | 8         | 11         | 9          |
|                                | або морква свіжа з 01.01             | 120         | 90          | 7                           | 5         | 10        | 8         | 12         | 9          |
| 4                              | Сир твердий (МП, Л)                  | 118         | 110         | 7                           | 7         | 10        | 9         | 12         | 11         |
| 5                              | Часник сушений мелений               | 4           | 4           | 0,2                         | 0,2       | 0,3       | 0,3       | 0,4        | 0,4        |
| 6                              | Перець чорний мелений                | 3           | 3           | 0,2                         | 0,2       | 0,26      | 0,26      | 0,3        | 0,3        |
| 7                              | Сіль                                 | 3           | 3           | 0,2                         | 0,2       | 0,26      | 0,26      | 0,3        | 0,3        |
| 8                              | Олія                                 | 10          | 10          | 0,6                         | 0,6       | 0,9       | 0,9       | 1,0        | 1,0        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |             | <b>60</b>                   |           | <b>85</b> |           | <b>100</b> |            |

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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожилів подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Очищену цибулю ріпчасту січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см. Підготовлену очищену моркву і сир твердий натирають на крупнофракційну тертку.

До м'ясного фаршу додають натерті овочі і сир, сіль, спеції, ретельно вимішують масу, злегка вибивають. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 25–30 хв до готовності, до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

## Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у рідині, що виділилась при запіканні. Температура зберігання — +65–75 °С.

## Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, з легкою золотавою скоринкою.

**Колір:** сірі з кольоровими вкрапленнями овочів, скоринка — золотава.

**Смак і запах:** з вираженим смаком і ароматом овочів, з легкою пікантністю.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60             | 12,38    | 17,05   | 0,98         | 205                        |
| 85             | 17,53    | 24,15   | 1,39         | 291                        |
| 100            | 20,63    | 28,42   | 1,64         | 342                        |

### Технологічна карта № 8.36

#### Крученики з чорносливом

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 1111        | 1000       | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120       |
| 2                              | Чорнослив без кісточки                 | 61          | 60         | 4,3                         | 4,2       | 6,1        | 6,0       | 7,3        | 7,2       |
| 3                              | Яблука свіжі                           | 286         | 200        | 20                          | 14        | 29         | 20        | 34         | 24        |
| 4                              | Ядра насіння гарбузового               | 10          | 10         | 0,7                         | 0,7       | 1          | 1         | 1,2        | 1,2       |
| 5                              | Орегано сушене мелений                 | 5           | 5          | 0,3                         | 0,3       | 0,5        | 0,5       | 0,6        | 0,6       |
| 6                              | Цибуля зелена сушена                   | 5           | 5          | 0,3                         | 0,3       | 0,5        | 0,5       | 0,6        | 0,6       |
|                                | <b>Маса начинки</b>                    | -           | <b>279</b> | -                           | <b>20</b> | -          | <b>28</b> | -          | <b>34</b> |
| 7                              | Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)     | 150         | 150        | 11                          | 11        | 15         | 15        | 18         | 18        |
| 8                              | Олія                                   | 10          | 10         | 0,7                         | 0,7       | 1          | 1         | 1,2        | 1,2       |
| 9                              | Сіль                                   | 3           | 3          | 0,2                         | 0,2       | 0,3        | 0,3       | 0,4        | 0,4       |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>70</b>                   |           | <b>100</b> |           | <b>120</b> |           |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — злакові продукти; 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

М'ясну м'якоть, зачищену від грубих сухожилів, плівок, нарізають на шматочки масою 80 г і товщиною 1–1,5 см кожен, відбивають до товщини 0,5 см. На підготовлені шматочки м'яса викладають суміш підготовлених однорідно подрібнених чорносливу, насіння, натертих на крупнофракційну тертку очищених яблук, солять, додають прянощі, скручують рулетиком, щільно викладають на змащене олією деко, додатково змащують поверхню кручеників соусом, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 50–60 хв до готовності.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі м'ясо — світло-коричневе, колір начинки — притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** з легкою солодкістю, притаманні компонентам, що входять до складу страви.

**Консистенція:** соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 11,99    | 16,75   | 5,47         | 220                        |
| 100            | 17,13    | 23,93   | 7,81         | 314                        |
| 120            | 20,56    | 28,71   | 9,38         | 377                        |

#### Технологічна карта № 8.37

**Буженина зі свинини**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1758        | 1670     | 73,7                        | 70       | 105,3     | 100      | 126,4     | 120      |
| 2                              | Часник сушений мелений               | 4           | 4        | 0,17                        | 0,17     | 0,24      | 0,24     | 0,28      | 0,28     |
| 3                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,13                        | 0,13     | 0,18      | 0,18     | 0,2       | 0,2      |
| 4                              | Вода питна                           | 4300        | 4300     | 180                         | 180      | 258       | 258      | 310       | 310      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>42</b>                   |          | <b>60</b> |          | <b>72</b> |          |

*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

Охолоджену м'ясу м'якоть зачищають від сухожилків і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками довільних розмірів та відповідною масою, заливають окропом, додають сіль та відварюють 30-40 хв. Відварене м'ясо натирають сушеним часником, викладають на деко та запікають у розігрітій до температури  $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$  духовій шафі впродовж 15-20 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Смаження зі скоринкою» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву – 2) впродовж 15-20 хв.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Під час відпускання рекомендується підливати рідиною, в якій запікалося м'ясо. Температура подачі —  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки запеченої свинини рівномірно пропечені, з рум'яною скоринкою на поверхні.

**Колір:** світло-сіра.

**Смак і запах:** виражена м'ясна, з легким ароматом часнику.

**Консистенція:** шматочки м'яса соковиті, м'які, ніжні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 42             | 10,52    | 19,04   | 0,11         | 214                        |
| 60             | 15,02    | 27,19   | 0,15         | 306                        |
| 72             | 18,03    | 32,63   | 0,18         | 367                        |

#### Технологічна карта № 8.38

**Відбивні, запечені з соусом бешамель**

**Категорія: основні страви з м'яса****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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1105        | 1050     | 74                          | 70       | 105       | 100      | 126        | 120      |
| 2                              | Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)   | 510         | 510      | 34                          | 34       | 48        | 48       | 58         | 58       |
| 3                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,2                         | 0,2      | 0,3       | 0,3      | 0,4        | 0,4      |
| 4                              | Олія                                 | 10          | 10       | 0,7                         | 0,7      | 1,0       | 1,0      | 1,2        | 1,2      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>67</b>                   |          | <b>95</b> |          | <b>114</b> |          |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

**Наявність харчових алергенів у страві:** МП — молочні продукти; Л — лактоза; 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, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

**Технологія приготування страви**

Готують соус бешамель згідно з ТК № 11.10.

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, додають сіль, змащують соусом. На деко, змащене олією, викладають відбивні на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності, до досягнення температури +85–90 °С в товщі м'ясних шматочків.

**Термін придатності до споживання та умови зберігання**

30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

**Спосіб реалізації (подання) споживачу**

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса вкриті соусом.

**Колір:** м'ясо — сіре, соус — білий, місцями з золотавою скоринкою.

**Смак і запах:** м'ясні, вершкові.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки зберігають форму, соус — однорідний.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 67             | 12,48    | 17,45   | 2,76         | 216                        |
| 95             | 17,69    | 24,74   | 3,92         | 307                        |
| 114            | 21,23    | 29,68   | 4,70         | 368                        |

**Технологічна карта № 8.39****Свинні шашлички на шпажці****Категорія: основні страви з м'яса****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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1789        | 1700     | 73                          | 70       | 105       | 100      | 127       | 121      |
| 2                              | Паприка солодка мелена               | 15          | 15       | 0,6                         | 0,6      | 0,9       | 0,9      | 1,1       | 1,1      |
| 3                              | Сіль                                 | 2           | 2        | 0,08                        | 0,08     | 0,12      | 0,12     | 0,14      | 0,14     |
| 4                              | Олія                                 | 10          | 10       | 0,4                         | 0,4      | 0,6       | 0,6      | 0,7       | 0,7      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>41</b>                   |          | <b>59</b> |          | <b>71</b> |          |

*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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 30–40 г з ребром завтовшки 3–4 см, додають сіль і прянощі, ретельно перемішують, нанизують на дерев'яні шпажки, змочені водою питною. На деко, змащене олією, викладають шматочки м'яса на шпажках, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 50–60 хв до готовності, до досягнення температури +85–90 °С в товщі м'ясних шматочків.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно на шпажках. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса на шпажках.

**Колір:** на зрізі — сірі, ззовні — червоні з золотавою скоринкою.

**Смак і запах:** м'ясні, в міру солоні.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 41             | 11,15    | 15,53   | 0,00         | 183                        |
| 59             | 16,05    | 22,35   | 0,00         | 263                        |
| 71             | 19,31    | 26,90   | 0,00         | 317                        |

### Технологічна карта № 8.40

**Буженина з гірчицею та орегано**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1758        | 1670     | 73,7                        | 70       | 105,3     | 100      | 126,4     | 120      |
| 2                              | Орегано сушений мелений              | 3           | 3        | 0,13                        | 0,13     | 0,18      | 0,18     | 0,2       | 0,2      |
| 3                              | Гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)       | 40          | 40       | 1,7                         | 1,7      | 2,4       | 2,4      | 2,9       | 2,9      |
|                                | або гірчиця суха (порошок) (ГЦ)      | 9           | 9        | 0,4                         | 0,4      | 0,5       | 0,5      | 0,6       | 0,6      |
| 4                              | Часник сушений мелений               | 3           | 3        | 0,13                        | 0,13     | 0,18      | 0,18     | 0,2       | 0,2      |
| 5                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,13                        | 0,13     | 0,18      | 0,18     | 0,2       | 0,2      |
| 6                              | Вода питна                           | 4300        | 4300     | 180                         | 180      | 258       | 258      | 310       | 310      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>42</b>                   |          | <b>60</b> |          | <b>72</b> |          |

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

Охолоджену м'ясну м'якоть зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками довільних розмірів та відповідною масою, заливають окропом, додають сіль та орегано і відварюють протягом 30–40 хв. Відварене м'ясо натирають сушеним часником та гірчицею (або розведеним кип'яченою водою гірчичним порошком),



викладають на деко та запікають у розігрітій до температури +180–00 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Смаження зі скоринкою» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки свинини рівномірно пропечені, з рум'яною скоринкою.

**Колір:** світло-коричнева.

**Смак і запах:** виражена м'ясна, з легким ароматом та присмаком гірчиці.

**Консистенція:** соковита, м'яка.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 42             | 10,61    | 19,27   | 0,24         | 220                        |
| 60             | 15,15    | 27,52   | 0,34         | 314                        |
| 72             | 18,18    | 33,03   | 0,41         | 377                        |

### Технологічна карта № 8.41

#### Кебаб з коріандром

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** турецька кухня

| № з/п                          | Найменування сировини                    | Маса, г     |             | Норма вмісту на 1 порцію, г |           |           |            |           |            |
|--------------------------------|--|-------------|-------------|-----------------------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|
|                                |  | брутто, г   | нетто, г    | брутто, г                   | нетто, г  | брутто, г | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| 1                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 1406        | 1265        | 77,8                        | 70        | 111,1     | 100        | 133,3     | 120        |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 1332        | 1265        | 73                          | 70        | 107       | 101        | 126       | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>1202</b> | -                           | <b>66</b> | -         | <b>96</b>  | -         | <b>114</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                          | 274         | 230         | 15                          | 13        | 22        | 18         | 26        | 22         |
| 3                              | Імбир сушений мелений                    | 2           | 2           | 0,1                         | 0,1       | 0,16      | 0,16       | 0,2       | 0,2        |
| 4                              | Коріандр мелений                         | 4           | 4           | 0,2                         | 0,2       | 0,3       | 0,3        | 0,4       | 0,4        |
| 5                              | Фенхель насіння                          | 5           | 5           | 0,3                         | 0,3       | 0,4       | 0,4        | 0,5       | 0,5        |
| 6                              | Часник сушений мелений                   | 4           | 4           | 0,2                         | 0,2       | 0,3       | 0,3        | 0,4       | 0,4        |
| 7                              | Вода питна                               | 165         | 165         | 9                           | 9         | 13        | 13         | 16        | 16         |
| 8                              | Сіль                                     | 3           | 3           | 0,17                        | 0,17      | 0,24      | 0,24       | 0,3       | 0,3        |
| 9                              | Олія                                     | 10          | 10          | 0,6                         | 0,6       | 0,8       | 0,8        | 1         | 1          |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>               | -           | <b>1625</b> | -                           | <b>89</b> | -         | <b>130</b> | -         | <b>154</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |             | <b>55</b>                   |           | <b>80</b> |            | <b>95</b> |            |

*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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Підготовлену очищену цибулю ріпчасту січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см.

До м'ясного фаршу додають цибулю, сіль, прянощі і спеції, воду, вимішують масу і вибивають, формують вироби, надаючи форму сигари, масою по 70–80 г/шт., закріплюючи їх на дерев'яних шпажках.

На змащене олією деко викладають напівфабрикати кебабу, змащене олією і запікають в

духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Кебаби подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** вироби сигарної форми, цільні, не розтріскані.

**Колір:** сірий або сіро-коричневий.

**Смак і запах:** пряний, ніжний, м'ясний.

**Консистенція:** м'який, ніжний, соковитий.

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

#### Кебаб з коріандром та яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 55             | 12,47    | 11,13   | 1,24         | 154                        |
| 80             | 18,14    | 16,18   | 1,80         | 224                        |
| 95             | 21,55    | 19,22   | 2,14         | 266                        |

#### Кебаб з коріандром та свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 55             | 10,75    | 14,90   | 1,24         | 180                        |
| 80             | 15,64    | 21,67   | 1,80         | 262                        |
| 95             | 18,58    | 25,73   | 2,14         | 311                        |

### Технологічна карта № 8.42

#### Капама

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** болгарська 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 1015        | 914        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120        |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 962         | 914        | 74                          | 70        | 106        | 100,5     | 126        | 120        |
| 2                              | Часник сушений мелений                   | 1           | 1          | 0,08                        | 0,08      | 0,11       | 0,11      | 0,13       | 0,13       |
|                                | <b>Маса фаршу</b>                        | -           | <b>868</b> | -                           | <b>67</b> | -          | <b>95</b> | -          | <b>114</b> |
| 3                              | Капуста свіжа білоголова                 | 88          | 70         | 7                           | 5         | 10         | 8         | 11         | 9          |
| 4                              | Капуста квашена                          | 129         | 90         | 10                          | 7         | 14         | 10        | 17         | 12         |
| 5                              | Цибуля ріпчаста                          | 155         | 130        | 12                          | 10        | 17         | 14        | 20         | 17         |
| 6                              | Помідори свіжі                           | 121         | 115        | 9                           | 9         | 13         | 13        | 16         | 15         |
| 7                              | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,2                         | 0,2       | 0,3        | 0,3       | 0,4        | 0,4        |
| 8                              | Олія                                     | 10          | 10         | 0,8                         | 0,8       | 1,1        | 1,1       | 1,3        | 1,3        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>75</b>                   |           | <b>110</b> |           | <b>130</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** алергени відсутні.

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

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожил, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази, додають спеції, сіль, ретельно перемішують і вибивають.

Капусту квашену відтискають від рідини, додатково подрібнюють смужки капусти завдовжки 2–3 см. Капусту свіжу підготовлену січуть довжиною смужок 2–3 см. Очищену цибулю нарізають півкільцями. Підготовлені помідори нарізають півкільцями.

На деко, змащене олією, викладають  $\frac{1}{2}$  маси фаршу рівномірним шаром, зверху рівномірно розподіляють шар капусти квашеної, потім цибулю, зверху капусти свіжої, рівномірно розподіляють нарізані помідори і накривають шаром фаршу. Запікають в духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі фаршу температури +85–90 °С. Готовий виріб нарізають на порційні шматки.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, рихлий.

**Колір:** на розрізі м'ясо — світло-коричневе або коричневе, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою, начинка — притаманна овочам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** з кислинкою, з ароматом спецій.

**Консистенція:** соковита, зі скоринкою на поверхні, овочі — м'які.

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

#### Капама з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 77             | 12,89    | 11,49   | 1,92         | 162                        |
| 110            | 18,42    | 16,41   | 2,74         | 231                        |
| 131            | 21,93    | 19,54   | 3,26         | 275                        |

#### Капама зі свинини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 77             | 11,15    | 15,30   | 1,92         | 188                        |
| 110            | 15,93    | 21,85   | 2,74         | 268                        |
| 131            | 18,97    | 26,02   | 3,26         | 319                        |

### Технологічна карта № 8.43

#### Відварна свинина

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великим шматком охолоджена | 1809        | 1718     | 74                          | 70       | 105       | 100      | 126       | 120      |
| 2                              | Орегано сушений мелений            | 0,4         | 0,4      | 0,018                       | 0,018    | 0,025     | 0,025    | 0,030     | 0,030    |
| 3                              | Сіль                               | 3           | 3        | 0,12                        | 0,12     | 0,17      | 0,17     | 0,21      | 0,21     |
|                                | <b>Маса відвареного м'яса</b>      |             | 1031     |                             | 42       |           | 60       |           | 72       |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                    | <b>1000</b> |          | <b>41</b>                   |          | <b>58</b> |          | <b>70</b> |          |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

**Наявність харчових алергенів у страві:** 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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних

шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками однорідного розміру, заливають окропом, додають сіль та орегано, відварюють до готовності.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Варіння» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30–40 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Порціонуть, нарізаючи шматочками відповідного розміру. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки, що зберігають форму.

**Колір:** сіра.

**Смак і запах:** м'ясна, в міру солена.

**Консистенція:** соковита, м'яка, ніжна, шматочки зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 41             | 11,27    | 15,29   | 0,00         | 181                        |
| 58             | 15,95    | 21,63   | 0,00         | 256                        |
| 70             | 19,24    | 26,10   | 0,00         | 309                        |

### Технологічна карта № 8.44

**Відварна свинина запечена**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великим шматком охолоджена | 1966        | 1867        | 75                          | 71        | 106       | 100,8     | 126       | 120       |
|                                | <b>Маса вареного м'яса</b>         | -           | <b>1148</b> | -                           | <b>44</b> | -         | <b>62</b> | -         | <b>75</b> |
| 2                              | Коріандр мелений                   | 1,3         | 1,3         | 0,05                        | 0,05      | 0,07      | 0,07      | 0,09      | 0,09      |
| 3                              | Сіль                               | 3           | 3           | 0,11                        | 0,11      | 0,16      | 0,16      | 0,20      | 0,20      |
| 4                              | Олія                               | 40          | 40          | 1,5                         | 1,5       | 2,2       | 2,2       | 2,6       | 2,6       |
|                                | <b>Маса запеченого м'яса</b>       | -           | <b>1031</b> | -                           | <b>39</b> | -         | <b>56</b> | -         | <b>67</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                    | <b>1000</b> |             | <b>38</b>                   |           | <b>54</b> |           | <b>65</b> |           |

*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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон крупними шматками довільних розмірів, заливають окропом, відварюють впродовж 30 хв, знімаючи піну.

Відварене м'ясо натирають сумішшю олії, коріандру та солі, викладають на деко та запікають у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж 15–20 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Варіння» чи за температури +100 °С у режимі «Пара» впродовж 30–40 хв, потім режим «М'ясо», «Смаження зі скоринкою» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв чи до досягнення у товщі м'яса температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса.

**Колір:** м'ясо — сіре.

**Смак і запах:** м'ясна, в міру солоний.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, ніжне, шматочки зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 38             | 11,35    | 16,92   | 0,00         | 196                        |
| 54             | 16,13    | 24,04   | 0,00         | 279                        |
| 65             | 19,42    | 28,94   | 0,00         | 335                        |

### Технологічна карта № 8.45

#### Шніцель у кукурудзяній паніровці (безглютеновий)

Категорія: основні страви з м'яса

Походження: німецька 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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1211        | 1150     | 74                          | 70       | 105       | 100      | 126        | 120      |
| 2                              | Борошно кукурудзяне (ЗП)             | 70          | 70       | 4,3                         | 4,3      | 6         | 6        | 7,3        | 7,3      |
| 3                              | Базилік сушений мелений              | 6           | 6        | 0,34                        | 0,34     | 0,5       | 0,5      | 0,6        | 0,6      |
| 4                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,2                         | 0,2      | 0,26      | 0,26     | 0,3        | 0,3      |
| 5                              | Олія                                 | 35          | 35       | 2,1                         | 2,1      | 3,0       | 3,0      | 3,6        | 3,6      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>61</b>                   |          | <b>87</b> |          | <b>104</b> |          |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — злакові продукти.

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

### Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, панірують у суміші солі, прянощів і борошна. Пасерують з олією впродовж 4–5 хв до золотистості. На деко, змащене олією, викладають шніцелі, доводять до готовності у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кебаб» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 5–7 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса в паніруванні, паніровка не відстала, не розтріскана, не волога.

**Колір:** м'ясо — сіре, панірування — яскравого помаранчево-золотого кольору.

**Смак і запах:** м'ясний, в міру солоний.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, ніжне, шматочки зберігають форму, панірування —

хрустке.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 61             | 11,53    | 17,48   | 3,78         | 215                        |
| 87             | 16,45    | 24,94   | 5,39         | 307                        |
| 104            | 19,66    | 29,81   | 6,45         | 367                        |

### Технологічна карта № 8.46

#### Мітболи з чорносливом

Категорія: основні страви з м'яса

Походження: нордична 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 1056        | 951        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120        |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 1001        | 951        | 74                          | 70        | 105        | 100       | 126        | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>903</b> | -                           | <b>67</b> | -          | <b>95</b> | -          | <b>114</b> |
| 2                              | Яблука свіжі                             | 286         | 200        | 21                          | 15        | 30         | 21        | 36         | 25         |
| 3                              | Чорнослив без кісточки                   | 61          | 60         | 4                           | 4         | 6          | 6         | 8          | 8          |
| 4                              | Томатна паста                            | 45          | 45         | 3                           | 3         | 5          | 5         | 6          | 6          |
| 5                              | Вода питна                               | 450         | 450        | 33                          | 33        | 47         | 47        | 57         | 57         |
| 6                              | Коріандр мелений                         | 4           | 4          | 0,3                         | 0,3       | 0,4        | 0,4       | 0,5        | 0,5        |
| 7                              | Куркума                                  | 4           | 4          | 0,3                         | 0,3       | 0,4        | 0,4       | 0,5        | 0,5        |
| 8                              | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,25                        | 0,25      | 0,36       | 0,36      | 0,4        | 0,4        |
| 9                              | Олія                                     | 10          | 10         | 0,7                         | 0,7       | 1,1        | 1,1       | 1,3        | 1,3        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>74</b>                   |           | <b>105</b> |           | <b>126</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** алергени відсутні.

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

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Чорнослив ошпарюють окропом, обсушують, січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см. Підготовлені яблука натирають на крупнофракційну тертку.

До м'ясного фаршу додають натерті фрукти, сухофрукти, сіль, спеції, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., заливають розведеною водою томатною пастою і запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °C у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури +80–85 °C всередині фаршевої маси.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у рідині, що виділилась при запіканні. Температура зберігання — +65–75 °C.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі — +65–75 °C.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без скоринки з ніжною поверхнею.

**Колір:** сірі з кольоровими краплями фруктів, без скоринки, підлива — червона.

**Смак і запах:** з вираженим смаком і ароматом фруктів, з легкою солодкістю.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

### Мітболи з чорносливом з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 74             | 12,76    | 11,52   | 5,54         | 177                        |
| 105            | 18,11    | 16,35   | 7,86         | 252                        |
| 126            | 21,73    | 19,61   | 9,43         | 302                        |

### Мітболи з чорносливом зі свинини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 74             | 11,03    | 15,33   | 5,54         | 203                        |
| 105            | 15,65    | 21,75   | 7,86         | 289                        |
| 126            | 18,78    | 26,10   | 9,43         | 346                        |

### Технологічна карта № 8.47

#### Свинина карі

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 1235        | 1173       | 74                          | 70        | 105       | 100       | 126        | 120       |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                      | 143         | 120        | 9                           | 7         | 12        | 10        | 15         | 12        |
| 3                              | Морква свіжа до 01.01                | 188         | 150        | 11                          | 9         | 16        | 13        | 19         | 15        |
|                                | або морква свіжа з 01.01             | 200         | 150        | 12                          | 9         | 17        | 13        | 20         | 15        |
| 4                              | Помідори свіжі                       | 137         | 130        | 8                           | 8         | 12        | 11        | 14         | 13        |
| 5                              | Томатна паста                        | 12          | 12         | 0,7                         | 0,7       | 1,0       | 1,0       | 1,2        | 1,2       |
| 6                              | Бодяк                                | 4           | 4          | 0,24                        | 0,24      | 0,34      | 0,34      | 0,41       | 0,41      |
| 7                              | Карі ніжний мелений                  | 5           | 5          | 0,3                         | 0,3       | 0,4       | 0,4       | 0,5        | 0,5       |
| 8                              | Цибуля зелена сушена                 | 8           | 8          | 0,5                         | 0,5       | 0,7       | 0,7       | 0,8        | 0,8       |
| 9                              | Сіль                                 | 3           | 3          | 0,18                        | 0,18      | 0,26      | 0,26      | 0,31       | 0,31      |
| 10                             | Олія                                 | 20          | 20         | 1,2                         | 1,2       | 1,7       | 1,7       | 2,0        | 2,0       |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>        | -           | <b>704</b> | -                           | <b>42</b> | -         | <b>60</b> | -          | <b>72</b> |
|                                | <b>Маса соусу з овочами</b>          | -           | <b>296</b> | -                           | <b>18</b> | -         | <b>25</b> | -          | <b>30</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |            | <b>60</b>                   |           | <b>85</b> |           | <b>102</b> |           |

*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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон брусочками з ребром завтовшки 0,5 см та завдовжки 3–4 см. Очищену цибулю дрібно січуть, пасерують на олії впродовж 2–3 хв до прозорості, додають натерту на крупнофракційну тертку очищену моркву впродовж 3–4 хв до появи золотистого кольору овочів. Додають м'ясо і припускають разом впродовж 2–4 хв на сильному вогні, помішуючи. Додають нарізані дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5 см помідори, припускають у власному соку 2–4 хв до м'якості, додають спеції, сіль, томатну пасту, воду, щоб та покривала м'ясо, доводять до кипіння, зменшують вогонь і тушкують без кришки за тихого кипіння у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °C у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °C.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °C.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса з овочами, підлиті рідиною, у якій тушкувалось м'ясо.

**Колір:** червоно-коричнева.

**Смак і запах:** пряна, з ароматом спецій, з легкою кислинкою.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, підлива — густа.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60             | 11,60    | 16,50   | 1,97         | 200                        |
| 85             | 16,43    | 23,37   | 2,78         | 284                        |
| 102            | 19,72    | 28,04   | 3,34         | 340                        |

### Технологічна карта № 8.48

**Свинина, тушкована з зеленим горошком**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 667         | 634        | 73                          | 70        | 106        | 101       | 126        | 120       |
| 2                              | Сметана (МП, Л)                      | 150         | 150        | 17                          | 17        | 24         | 24        | 29         | 29        |
| 3                              | Крохмаль кукурудзяний                | 9           | 9          | 1,0                         | 1,0       | 1,4        | 1,4       | 1,7        | 1,7       |
| 4                              | Вода питна                           | 250         | 250        | 28                          | 28        | 40         | 40        | 48         | 48        |
| 5                              | Горошок свіжоморожений               | 230         | 230        | 25                          | 25        | 37         | 37        | 44         | 44        |
| 6                              | Хмелі-сунелі                         | 3           | 3          | 0,31                        | 0,31      | 0,45       | 0,45      | 0,54       | 0,54      |
| 7                              | Сіль                                 | 3           | 3          | 0,31                        | 0,31      | 0,45       | 0,45      | 0,54       | 0,54      |
| 8                              | Олія                                 | 10          | 10         | 1,1                         | 1,1       | 1,6        | 1,6       | 1,9        | 1,9       |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>        | -           | <b>430</b> | -                           | <b>47</b> | -          | <b>69</b> | -          | <b>82</b> |
|                                | <b>Маса горошку</b>                  | -           | <b>210</b> | -                           | <b>23</b> | -          | <b>34</b> | -          | <b>40</b> |
|                                | <b>Маса сметанної заливки</b>        | -           | <b>360</b> | -                           | <b>40</b> | -          | <b>58</b> | -          | <b>68</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |            | <b>110</b>                  |           | <b>160</b> |           | <b>190</b> |           |

*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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 15–20 г з ребром завтовшки 2–3 см. Для приготування сметанної заливки сметану розводять крохмальною водою, ретельно розмішують. У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають шматочки м'яса, додають горошок свіжоморожений, сіль, прянощі, заливають сметанною заливкою, тушкують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою, підливаючи сметанною заливкою. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса з горошком, підлиті рідиною, у якій тушкувалось м'ясо.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.



**Смак і запах:** вершкова, з легким ароматом спецій і з кислинкою.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса і бобові зберігають форму, підлива — рідка, однорідна.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 110            | 12,90    | 18,76   | 4,78         | 237                        |
| 160            | 18,77    | 27,28   | 6,96         | 345                        |
| 190            | 22,29    | 32,40   | 8,26         | 409                        |

#### Технологічна карта № 8.49

**Мітболи з житнім хлібом**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** нордична 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 971         | 874        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120        |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 920         | 874        | 74                          | 70        | 105        | 100       | 126        | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>830</b> | -                           | <b>66</b> | -          | <b>95</b> | -          | <b>114</b> |
| 2                              | Помідори свіжі                           | 211         | 200        | 17                          | 16        | 24         | 23        | 29         | 27         |
| 3                              | Хліб житній (ЗП, Г)                      | 229         | 160        | 18                          | 13        | 26         | 18        | 31         | 22         |
| 4                              | Томатна паста                            | 30          | 30         | 2                           | 2         | 3          | 3         | 4          | 4          |
| 5                              | Вода питна                               | 330         | 330        | 26                          | 26        | 38         | 38        | 45         | 45         |
| 6                              | Розмарин сушений мелений                 | 3           | 3          | 0,3                         | 0,3       | 0,4        | 0,4       | 0,45       | 0,45       |
| 7                              | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,2                         | 0,2       | 0,35       | 0,35      | 0,4        | 0,4        |
| 8                              | Олія                                     | 10          | 10         | 0,8                         | 0,8       | 1,2        | 1,2       | 1,4        | 1,4        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>80</b>                   |           | <b>115</b> |           | <b>137</b> |            |

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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожил'я подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Підготовлені помідори і хліб нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,5 см. Томатну пасту розводять водою, додають половину солі.

До м'ясного фаршу додають нарізані помідори і хліб, спеції, решту норми солі, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., заливають розведеною водою томатною пастою, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури  $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$  всередині фаршевої маси.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у томатній заливці, в якій запікалися мітболи. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, без підливання заливкою. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки з ніжною поверхнею.

**Колір:** сіро-коричневі з кольоровими краплями інших компонентів, підлива — червона.

**Смак і запах:** в міру солоні, з кислинкою.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

### Мітболи з житнім хлібом з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 80             | 13,42    | 11,61   | 6,56         | 184                        |
| 115            | 19,29    | 16,69   | 9,42         | 265                        |
| 137            | 22,99    | 19,88   | 11,23        | 316                        |

### Мітболи з житнім хлібом зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 80             | 11,70    | 15,39   | 6,56         | 210                        |
| 115            | 16,81    | 22,13   | 9,42         | 302                        |
| 137            | 20,03    | 26,36   | 11,23        | 360                        |

### Технологічна карта № 8.50

#### Мітболи класичні з соусом бешамель

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 860         | 774        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120        |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 814         | 774        | 73                          | 70        | 106        | 101       | 126        | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>735</b> | -                           | <b>66</b> | -          | <b>96</b> | -          | <b>114</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                          | 155         | 130        | 14                          | 12        | 20         | 17        | 24         | 20         |
| 3                              | Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, Г, МП, Л)       | 300         | 300        | 27                          | 27        | 39         | 39        | 47         | 47         |
| 4                              | Мускатний горіх мелений                  | 2           | 2          | 0,2                         | 0,2       | 0,24       | 0,24      | 0,3        | 0,3        |
| 5                              | Перець чорний мелений                    | 2           | 2          | 0,2                         | 0,2       | 0,24       | 0,24      | 0,3        | 0,3        |
| 6                              | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,3                         | 0,3       | 0,4        | 0,4       | 0,5        | 0,5        |
| 7                              | Олія                                     | 10          | 10         | 0,9                         | 0,9       | 1,3        | 1,3       | 1,6        | 1,6        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>90</b>                   |           | <b>130</b> |           | <b>155</b> |            |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — злакові продукти; 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

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Підготовлену очищену цибулю ріпчасту січуть дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,1–0,2 см. Окремо готують соус бешамель.

До м'ясного фаршу додають цибулю січену, прянощі, сіль, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., заливають соусом бешамель з консистенцією рідкої сметани, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у соусі, в якому запікалися м'ясні кульки. Температура зберігання — +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, підливаючи соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без скоринки з ніжною поверхнею.

**Колір:** сірі або сіро-коричневі, без скоринки, підлива — біла.

**Смак і запах:** приємні, вершкові, пряні.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

### Мітболи класичні з соусом бешамель з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 90             | 13,43    | 11,76   | 3,33         | 172                        |
| 130            | 19,40    | 16,98   | 4,81         | 249                        |
| 155            | 23,14    | 20,25   | 5,73         | 297                        |

### Мітболи класичні з соусом бешамель зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 90             | 11,71    | 15,53   | 3,33         | 198                        |
| 130            | 16,92    | 22,43   | 4,81         | 286                        |
| 155            | 20,17    | 26,74   | 5,73         | 341                        |

## Технологічна карта № 8.51

**Свинина з гарбузом і корицею**

**Категорія: основні страви з м'яса**

**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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 540         | 513      | 73                          | 69       | 105        | 100      | 127        | 121      |
| 2                              | Гарбуз свіжий                        | 871         | 740      | 118                         | 100      | 170        | 144      | 205        | 174      |
| 3                              | Кориця мелена                        | 5           | 5        | 0,7                         | 0,7      | 1          | 1        | 1,2        | 1,2      |
| 4                              | Сіль                                 | 3           | 3        | 0,4                         | 0,4      | 0,5        | 0,5      | 0,6        | 0,6      |
| 5                              | Олія                                 | 7           | 7        | 0,9                         | 0,9      | 1,3        | 1,3      | 1,5        | 1,5      |
|                                | Маса запеченого м'яса                | -           | 380      | -                           | 51       | -          | 74       | -          | 89       |
|                                | Маса овочів запечених                | -           | 620      | -                           | 84       | -          | 121      | -          | 146      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |          | <b>135</b>                  |          | <b>195</b> |          | <b>235</b> |          |

*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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 15–20 г з ребром завтовшки 2–3 см. Очищений підготовлений гарбуз нарізають кубиком з ребром завтовшки 3 см, додають сіль, корицю, ретельно розмішують. У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають суміш м'яса і овочів, тушкують у духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» протягом 60–70 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса з овочами.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** коричні, з легкою солодкістю.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса і гарбуза зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 135            | 12,08    | 16,02   | 5,39         | 211                        |
| 195            | 17,45    | 23,14   | 7,79         | 305                        |
| 235            | 21,03    | 27,89   | 9,39         | 367                        |

#### Технологічна карта № 8.52

**М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена          | 791                               | 712        | 77,8                            | 70        | 111,1                           | 100       | 133,3                           | 120        |
|                                | <i>або свинина великими шматками охолоджена</i> | 749                               | 712        | 75                              | 71        | 105                             | 100       | 127                             | 121        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>                      | -                                 | <b>676</b> | -                               | <b>68</b> | -                               | <b>95</b> | -                               | <b>115</b> |
| 2                              | Крупа манна (ЗП, Г)                             | 100                               | 100        | 10                              | 10        | 14                              | 14        | 17                              | 17         |
| 3                              | Молоко (МП, Л)                                  | 70                                | 70         | 7                               | 7         | 10                              | 10        | 12                              | 12         |
| 4                              | Цибуля ріпчаста                                 | 179                               | 150        | 18                              | 15        | 25                              | 21        | 30                              | 26         |
| 5                              | Яйця (Я)  | 2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт. | 90         | <sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт. | 9         | <sup>1</sup> / <sub>3</sub> шт. | 13        | <sup>2</sup> / <sub>3</sub> шт. | 15         |
| 6                              | Часник сушений мелений                          | 2                                 | 2          | 0,2                             | 0,2       | 0,28                            | 0,28      | 0,34                            | 0,34       |
| 7                              | Сіль  | 3                                 | 3          | 0,3                             | 0,3       | 0,4                             | 0,4       | 0,5                             | 0,5        |
| 8                              | Олія  | 10                                | 10         | 1                               | 1         | 1,4                             | 1,4       | 1,7                             | 1,7        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b>                       |            | <b>100</b>                      |           | <b>140</b>                      |           | <b>170</b>                      |            |

*Відхилення до маси порції: ±3 %*

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

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

#### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють разом з очищеною цибулею свіжою на м'ясорубці 1–2 рази.

До фаршу додають сіль, спеції, підготовлені яйця, крупу манну і молоко, ретельно вимішують масу, злегка вибивають. У змащену олією хлібну форму для запікання (стандартні розміри: ширина — 12 см, висота — 6 см) закладають фарш, запікають у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж 50–60 хв до досягнення температури +85–90 °С всередині фаршевої маси.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

М'ясний хліб нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані шматочки, з золотавою скоринкою.

**Колір:** сіро-коричнева, скоринка — золотава.

**Смак і запах:** в міру солена, ніжна, з легкою пікантністю.

**Консистенція:** м'яка, ніжна, пружна.

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

### М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100            | 15,15    | 13,13   | 8,65         | 213                        |
| 140            | 21,22    | 18,38   | 12,12        | 298                        |
| 170            | 25,76    | 22,31   | 14,71        | 362                        |

### М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100            | 13,40    | 16,98   | 8,65         | 239                        |
| 140            | 18,75    | 23,77   | 12,12        | 335                        |
| 170            | 22,77    | 28,86   | 14,71        | 407                        |

### Технологічна карта № 8.53

#### М'ясна запіканка з сиром та яйцями

Категорія: основні страви з м'яса

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                              | Яловичина великим шматком охолоджена        | 822         | 740         | 77,8                        | 70       | 111,1      | 100      | 133,3      | 120      |
|                                | або свинина великим шматком охолоджена      | 779         | 740         | 74                          | 70       | 105        | 100      | 126        | 120      |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                             | 83          | 70          | 8                           | 7        | 11         | 9        | 14         | 11       |
| 3                              | Морква свіжа до 01.01                       | 81          | 65          | 8                           | 6        | 11         | 9        | 13         | 11       |
|                                | або морква свіжа після 01.01                | 87          | 65          | 8                           | 6        | 12         | 9        | 14         | 11       |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>                  | -           | 830         | -                           | 79       | -          | 112      | -          | 134      |
| 4                              | Яйця (Я)                                    | 5 шт.       | 200         | 1/2 шт.                     | 19       | 2/3 шт.    | 27       | 4/5 шт.    | 32       |
| 5                              | Сир твердий (МП, Л)                         | 97          | 90          | 9,2                         | 8,6      | 13,1       | 12,2     | 15,7       | 14,6     |
| 6                              | Сухарі пшеничні панірувальні мелені (ЗП, Г) | 40          | 40          | 3,8                         | 3,8      | 5,4        | 5,4      | 6,4        | 6,4      |
| 7                              | Мускатний горіх мелений                     | 0,4         | 0,4         | 0,04                        | 0,04     | 0,06       | 0,06     | 0,07       | 0,07     |
| 8                              | Сіль  | 3           | 3           | 0,3                         | 0,3      | 0,4        | 0,4      | 0,5        | 0,5      |
| 9                              | Олія  | 10          | 10          | 1,0                         | 1,0      | 1,4        | 1,4      | 1,6        | 1,6      |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>                  | -           | <b>1139</b> |                             | 108      |            | 154      |            | 184      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |             | <b>95</b>                   |          | <b>135</b> |          | <b>162</b> |          |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; 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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку двічі, додаючи цибулю та моркву свіжі. У готову фаршеву масу додають  $\frac{1}{5}$  частину яєць, панірувальні сухарі, мускатний горіх, сіль, ретельно перемішують масу.

У форму для запікання, змащену олією, викладають фаршеву масу завтовшки 2–3 см, посипають поверхню запіканки  $\frac{1}{2}$  натертого твердого сиру, заливають сирими яйцями збитими або з цілим жовтком, посипають поверхню рештою сиру, запікають у духовій шафі за температури  $+180\text{ }^\circ\text{C}$  впродовж 40–45 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури  $+180\text{ }^\circ\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 30–35 хв, тобто до досягнення температури у товщі запіканки  $+85\text{--}90\text{ }^\circ\text{C}$ .

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури  $+65\text{--}75\text{ }^\circ\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі — коричнева або сіра, поверхня — притаманна запеченим яйцям, з підсмаженою сирною скоринкою.

**Смак і запах:** у міру солена, насичена м'ясна.

**Консистенція:** соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

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

#### М'ясна запіканка з сиром та яйцями з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 95             | 18,04    | 16,92   | 3,93         | 240                        |
| 135            | 25,64    | 24,05   | 5,58         | 341                        |
| 162            | 30,76    | 28,86   | 6,70         | 409                        |

#### М'ясна запіканка з сиром та яйцями зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 95             | 16,21    | 20,93   | 3,93         | 268                        |
| 135            | 23,04    | 29,74   | 5,58         | 380                        |
| 162            | 27,65    | 35,69   | 6,70         | 456                        |

### Технологічна карта № 8.54

#### Далмацька паштицада

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** хорватська 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 917         | 825      | 77,8                        | 70       | 111,1      | 100      | 133,3      | 120      |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                        | 321         | 270      | 27                          | 23       | 39         | 32       | 47         | 39       |
| 3                              | Морква свіжа до 01.01                  | 313         | 250      | 27                          | 21       | 38         | 30       | 45         | 36       |
|                                | або морква свіжа після 01.01           | 333         | 250      | 28                          | 21       | 40         | 30       | 48         | 36       |
| 4                              | Сливи свіжоморожені без кісточок       | 60          | 60       | 5                           | 5        | 7          | 7        | 9          | 9        |
|                                | або сливи свіжі                        | 66          | 60       | 6                           | 5        | 8          | 7        | 10         | 9        |
| 5                              | Томатна паста                          | 25          | 25       | 2                           | 2        | 3          | 3        | 4          | 4        |
| 6                              | Вода питна                             | 250         | 250      | 21                          | 21       | 30         | 30       | 36         | 36       |
| 7                              | Лавровий лист                          | 0,2         | 0,2      | 0,017                       | 0,017    | 0,024      | 0,024    | 0,029      | 0,029    |
| 8                              | Паприка солодка мелена                 | 1           | 1        | 0,09                        | 0,09     | 0,12       | 0,12     | 0,15       | 0,15     |
| 9                              | Розмарин сушений мелений               | 0,5         | 0,5      | 0,04                        | 0,04     | 0,06       | 0,06     | 0,07       | 0,07     |
| 10                             | Сіль                                   | 3           | 3        | 0,3                         | 0,3      | 0,4        | 0,4      | 0,5        | 0,5      |
| 11                             | Олія                                   | 15          | 15       | 1,3                         | 1,3      | 1,8        | 1,8      | 2,2        | 2,2      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |          | <b>85</b>                   |          | <b>121</b> |          | <b>145</b> |          |

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають кубиком масою 30–40 г з ребром завтовшки 3–4 см. Пасерують з олією впродовж 5–7 хв.

Очищену моркву нарізають півкільцями товщиною пластинок 0,3–0,5 см, цибулю півкільцями завтовшки 0,1–0,3 см або кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

У каструлю перекладають обсмажене м'ясо, нарізані овочі і припускають у власному соку під кришкою впродовж 40–50 хв за тихого кипіння (за потреби допускається додавання кип'яченої

питної води). Після додають сливи нарізані четвертинами або кубиком з ребром завтовшки 2–3 см, томатну пасту, розведену кип'яченою водою, спеції і прянощі, сіль, продовжують тушкувати при слабкому кипінні ще 40–50 хв.

Тушують у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса, підливають рідиною, що виділилась при тушкуванні. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, гарніровані овочами, підлиті рідиною, що виділилась при тушкуванні.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** ніжна, м'ясна, з ароматом овочів.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму; овочі — м'які, зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 85             | 13,78    | 11,24   | 4,98         | 174                        |
| 121            | 19,62    | 16,00   | 7,08         | 247                        |
| 145            | 23,51    | 19,18   | 8,49         | 296                        |

### Технологічна карта № 8.55

**Мусака з м'ясом класична**

**Категорія: основні страви з м'яса**

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 516         | 464        | 77,8                        | 70        | 111,1      | 100       | 133,3      | 120        |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 489         | 464        | 73                          | 70        | 105        | 100       | 127        | 121        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>441</b> | -                           | <b>66</b> | -          | <b>95</b> | -          | <b>115</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                          | 119         | 100        | 18                          | 15        | 26         | 22        | 31         | 26         |
| 3                              | Олія                                     | 7           | 7          | 1,1                         | 1,1       | 1,5        | 1,5       | 1,8        | 1,8        |
|                                | <b>Маса пасеровки з фаршем</b>           | -           | <b>456</b> | -                           | <b>68</b> | -          | <b>98</b> | -          | <b>119</b> |
| 4                              | Баклажани свіжі                          | 156         | 140        | 23                          | 21        | 33         | 30        | 40         | 36         |
| 5                              | Кабачки свіжі                            | 156         | 140        | 23                          | 21        | 33         | 30        | 40         | 36         |
| 6                              | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10          | 200         | 150        | 30                          | 23        | 43         | 32        | 52         | 39         |
|                                | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12      | 214         | 150        | 32                          | 23        | 46         | 32        | 56         | 39         |
|                                | або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02   | 231         | 150        | 35                          | 23        | 50         | 32        | 60         | 39         |
|                                | або картопля свіжа з 01.03               | 250         | 150        | 38                          | 23        | 54         | 32        | 65         | 39         |
| 7                              | Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)       | 170         | 170        | 26                          | 26        | 37         | 37        | 44         | 44         |
| 8                              | Сир твердий (МП, Л)                      | 43          | 40         | 6,5                         | 6         | 9,7        | 9         | 11         | 10         |
| 9                              | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,5                         | 0,5       | 0,6        | 0,6       | 0,8        | 0,8        |
| 10                             | Олія                                     | 7           | 7          | 1,1                         | 1,1       | 1,5        | 1,5       | 1,8        | 1,8        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>150</b>                  |           | <b>215</b> |           | <b>260</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — злакові продукти; 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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, 1–2 рази пропускають через м'ясорубку. Очищену цибулю нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, пасерують з олією до прозорості впродовж 2–4 хв, додають фарш — продовжують готувати, ретельно розбиваючи грудочки до посіріння фаршу впродовж 7–12 хв залежно від обсягу.

Баклажани миють, видаляють плодоніжку, нарізають середнім кубиком, солять, залишають на 30 хв, потім ретельно вимивають.

Підготовлені кабачки, баклажани і картоплю нарізають кільцями або півкільцями завтовшки 0,3–0,5 см, додають сіль, пасеровану цибулю з фаршем, ретельно перемішують масу.

Окремо готують соус бешамель.

У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають суміш м'яса і овочів, заливають соусом, посипають натертим сиром, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** нарізка — однорідна, шматочки зберегли форму, золотиста сирна скоринка.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** насичена овочева.

**Консистенція:** соковита, м'яка, шматочки овочів зберігають форму.

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

#### Мусака класична з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 150            | 15,38    | 15,68   | 8,52         | 236                        |
| 215            | 22,05    | 22,48   | 12,21        | 338                        |
| 260            | 26,66    | 27,18   | 14,76        | 408                        |

#### Мусака класична зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 150            | 13,66    | 19,45   | 8,52         | 261                        |
| 215            | 19,58    | 27,88   | 12,21        | 375                        |
| 260            | 23,68    | 33,72   | 14,76        | 453                        |

### Технологічна карта № 8.56

#### Пастуший пиріг з яловичиною

Категорія: основні страви з м'яса

Походження: англійська кухня

| № з/п | Найменування сировини                                 | Маса, г   |            | Норма вмісту на 1 порцію, г |            |           |            |           |            |
|-------|---|-----------|------------|-----------------------------|------------|-----------|------------|-----------|------------|
|       |   | брутто, г | нетто, г   | брутто, г                   | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   | брутто, г | нетто, г   |
| 1     | Яловичина великими шматками охолоджена                | 357       | 321        | 77,8                        | 70         | 111,1     | 100        | 133,3     | 120        |
|       | <b>Маса фаршу</b>                                     | -         | <b>305</b> | -                           | <b>66</b>  | -         | <b>95</b>  | -         | <b>114</b> |
| 2     | Розмарин сушений мелений                              | 1         | 1          | 0,2                         | 0,2        | 0,3       | 0,3        | 0,4       | 0,4        |
| 3     | Цибуля ріпчаста                                       | 179       | 150        | 39                          | 33         | 55        | 47         | 67        | 56         |
| 4     | Морква свіжа до 01.01<br>або морква свіжа після 01.01 | 88        | 70         | 19                          | 15         | 27        | 22         | 33        | 26         |
| 5     | Олія для пасерування                                  | 10        | 10         | 2,2                         | 2,2        | 3,1       | 3,1        | 3,8       | 3,8        |
|       | <b>Маса начинки</b>                                   | -         | <b>493</b> | -                           | <b>107</b> | -         | <b>153</b> | -         | <b>185</b> |
| 6     | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10                       | 746       | 500*       | 163                         | 109        | 231       | 155        | 280       | 188        |



|                                |  |             |     |            |     |            |     |            |     |
|--------------------------------|--|-------------|-----|------------|-----|------------|-----|------------|-----|
|                                | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12    | 806         | 500 | 176        | 109 | 250        | 155 | 302        | 188 |
|                                | або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02 | 877         | 500 | 191        | 109 | 272        | 155 | 329        | 188 |
|                                | або картопля свіжа з 01.03             | 962         | 500 | 210        | 109 | 298        | 155 | 361        | 188 |
| 7                              | Сир твердий (МП, Л)                    | 32          | 30  | 7          | 7   | 10         | 9   | 12         | 11  |
| 8                              | Борошно цільнозернове (ЗП, Г)          | 8           | 8   | 1,7        | 1,7 | 2,5        | 2,5 | 3          | 3   |
| 9                              | Яйця (Я)                               | 2 шт.       | 80  | 1/2 шт.    | 17  | 3/5 шт.    | 25  | 3/4 шт.    | 30  |
| 10                             | Молоко (МП, Л)                         | 15          | 15  | 3          | 3   | 5          | 5   | 6          | 6   |
| 11                             | Масло вершкове (МП, Л)                 | 10          | 10  | 2,2        | 2,2 | 3,1        | 3,1 | 3,8        | 3,8 |
| 12                             | Олія                                   | 3           | 3   | 0,7        | 0,7 | 0,9        | 0,9 | 1,1        | 1,1 |
| 13                             | Сіль                                   | 3           | 3   | 0,7        | 0,7 | 0,9        | 0,9 | 1,1        | 1,1 |
| 14                             | Сметана (МП, Л)                        | 25          | 25  | 5,5        | 5,5 | 7,8        | 7,8 | 9,4        | 9,4 |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |     | <b>218</b> |     | <b>310</b> |     | <b>375</b> |     |

\* — маса очищеної картоплі відвареної без шкірки

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** Я — яйця; 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

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилів, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з частиною олії до прозорості на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв. Додають підготовлену натерту на дрібнофракційну тертку моркву і пасерують на середньому вогні ще 3–4 хв. До пасерованих овочів додають фарш, спеції, половину норми солі, тушкують з ретельним перемішуванням до посиріння фаршу впродовж 7–12 хв залежно від обсягу.

Відварену картоплю без шкірки подрібнюють товкачиком у гарячому стані з додаванням кип'яченого гарячого молока, масла, натертого на тертку сиру твердого, решти норми солі. Ретельно перемішану масу охолоджують до температури  $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ , додають підготовлені яйця і борошно, ретельно вимішують.

На деко, змащене рештою олії, рівномірно викладають  $2/3$  обсягу картопляної маси, поверх неї викладають охолоджену до температури  $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  начинку рівномірним шаром, зверху покривають рештою картопляної маси, змащують поверхню сметаною, роблять довільні проколи поверхні для видалення вологи з начинки, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» протягом 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85-90\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Готовий виріб нарізають на порційні шматки.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі —  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що тримає форму.

**Колір:** на розрізі начинка — світло-коричнева або коричнева з вкрапленнями овочів, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

**Смак і запах:** вершковий, з ароматом спецій.

**Консистенція:** соковитий, ніжний, зі скоринкою на поверхні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 220            | 19,58    | 20,53   | 25,12        | 361                        |

|     |       |       |       |     |
|-----|-------|-------|-------|-----|
| 310 | 27,59 | 28,93 | 35,40 | 509 |
| 375 | 33,37 | 34,99 | 42,83 | 615 |

### Технологічна карта № 8.57

#### Крученики з яловичини з горіхами і шпинатом

Категорія: основні страви з м'яса

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                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 1294        | 1165       | 78                          | 70        | 111       | 100       | 133        | 120       |
| 2                              | Ядра горіхів волоських (ГХ)            | 222         | 100        | 13                          | 6         | 19        | 9         | 23         | 10        |
| 3                              | Огірки квашені                         | 148         | 133        | 9                           | 8         | 13        | 11        | 15         | 14        |
| 4                              | Шпинат свіжоморожений                  | 135         | 100*       | 8                           | 6         | 12        | 9         | 14         | 10        |
|                                | <b>Маса начинки</b>                    | -           | <b>333</b> | -                           | <b>20</b> | -         | <b>29</b> | -          | <b>34</b> |
| 5                              | Олія                                   | 20          | 20         | 1,2                         | 1,2       | 1,7       | 1,7       | 2,1        | 2,1       |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>60</b>                   |           | <b>86</b> |           | <b>103</b> |           |

\* — маса розмороженого шпинату

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГХ — горіхи.

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

#### Технологія приготування страви

М'ясну м'якоть, зачищену від грубих сухожил, плівок, нарізають на шматочки масою 80 г завтовшки 1–1,5 см кожен, відбивають до товщини 0,5 см. На підготовлені шматочки м'яса викладають суміш підготовлених однорідно подрібнених горіхів і огірків, подрібненого на 2–3 частини розмороженого шпинату, перчать, скручують рулетиком, щільно викладають у змащену частиною олії форму, додатково змащують поверхню кручеників рештою олії. Крученики перекладають на деко і запікають у духовій шафі, накриваючи фольгою алюмінієвою, яку знімають за 10 хв до завершення готування, або у пароконвектоматі за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» протягом 30–40 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають цілком. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі м'ясо — світло-коричневе.

**Смак і запах:** у міру солоні; притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Консистенція:** соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60             | 14,16    | 16,22   | 1,47         | 209                        |
| 86             | 20,30    | 23,24   | 2,11         | 300                        |
| 103            | 24,31    | 27,84   | 2,53         | 359                        |

### Технологічна карта № 8.58

#### Яловичина, тушкована в томатному соусі

Категорія: основні страви з м'яса

## 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 1422        | 1280       | 78                          | 70        | 111       | 100       | 133       | 120       |
| 2                              | Томатна паста                          | 80          | 80         | 4                           | 4         | 6         | 6         | 8         | 8         |
| 3                              | Вода питна                             | 780         | 780        | 43                          | 43        | 61        | 61        | 73        | 73        |
| 4                              | Лавровий лист                          | 0,5         | 0,5        | 0,03                        | 0,03      | 0,04      | 0,04      | 0,05      | 0,05      |
| 5                              | Перець духмяний горошком               | 0,7         | 0,7        | 0,04                        | 0,04      | 0,05      | 0,05      | 0,07      | 0,07      |
| 6                              | Сіль                                   | 3           | 3          | 0,2                         | 0,2       | 0,23      | 0,23      | 0,3       | 0,3       |
| 7                              | Олія                                   | 20          | 20         | 1,1                         | 1,1       | 1,6       | 1,6       | 1,9       | 1,9       |
|                                | <b>Маса тушкованої яловичини</b>       | -           | <b>590</b> | -                           | <b>32</b> | -         | <b>46</b> | -         | <b>55</b> |
|                                | <b>Маса томатного соусу</b>            | -           | <b>410</b> | -                           | <b>23</b> | -         | <b>32</b> | -         | <b>39</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>55</b>                   |           | <b>78</b> |           | <b>94</b> |           |

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком з ребром завтовшки 2–3 см масою 15–20 г, солять, пасерують з олією впродовж 5–7 хв. Перекладають до наплитного посуду чи гастроємкості, додають томатну пасту, розведену гарячою водою (+60–70 °С), солять. Тушкують, не накриваючи кришкою, на плиті при тихому кипінні або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 50–70 хв до готовності. За 7–10 хв до завершення тушкування додають спеції і прянощі.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса, підливають упареним соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, підлиті упареним соусом.

**Колір:** соус — насичений червоний, м'ясо — коричневе.

**Смак і запах:** з кислинкою, м'ясна.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, соус — напіврідкий.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 55             | 14,29    | 2,93    | 0,88         | 88                         |
| 78             | 20,27    | 4,15    | 1,25         | 125                        |
| 94             | 24,42    | 5,01    | 1,51         | 151                        |

### Технологічна карта № 8.59

**М'ясні відбивні в сухарях**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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     | Яловичина великими шматками охолоджена | 767       | 690      | 78                          | 70       | 111       | 100      | 133       | 120      |

|                                |   |                                   |             |                                   |            |                                   |            |                                   |            |
|--------------------------------|---|-----------------------------------|-------------|-----------------------------------|------------|-----------------------------------|------------|-----------------------------------|------------|
|                                | або телятина великими шматками охолоджена   | 793                               | 690         | 80                                | 70         | 115                               | 100        | 138                               | 120        |
| 2                              | Яйця (Я)                                    | 3 <sup>4</sup> / <sub>5</sub> шт. | 153         | 2 <sup>5</sup> / <sub>5</sub> шт. | 15         | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 22         | 2 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> шт. | 27         |
| 3                              | Борошно цільнозернове (ЗП, Г)               | 46                                | 46          | 5                                 | 5          | 7                                 | 7          | 8                                 | 8          |
| 4                              | Сухарі панірувальні пшеничні мелені (ЗП, Г) | 153                               | 153         | 15                                | 15         | 22                                | 22         | 27                                | 27         |
| 5                              | Сіль  | 3                                 | 3           | 0,3                               | 0,3        | 0,4                               | 0,4        | 0,5                               | 0,5        |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>                  | -                                 | <b>1045</b> | -                                 | <b>106</b> | -                                 | <b>152</b> | -                                 | <b>182</b> |
| 6                              | Олія  | 26                                | 26          | 2,6                               | 2,6        | 3,8                               | 3,8        | 4,5                               | 4,5        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b>                       |             | <b>101</b>                        |            | <b>145</b>                        |            | <b>174</b>                        |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** 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

М'ясу м'якоть, зачищену від грубих сухожил, плівок, нарізають на шматочки масою 100 г і завтовшки 1–1,5 см кожен, злегка відбивають, панірують у борошні, змочують у збитих підготовлених яйцях разом з сіллю, після панірують у сухарях. Злегка обсмажують на пательні з олією впродовж 3–4 хв до утворення скоринки. Обсмажені відбивні перекладають на деко, укладають не щільно і доводять до готовності у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж ще 5–7 хв до досягнення температури усередині продукту +80–85 °С. Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Страви у паніровці» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають цілком. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин, поверхня — рум'яна.

**Колір:** на розрізі м'ясо — сіро-коричневе.

**Смак і запах:** м'ясні, у міру солоні.

**Консистенція:** соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

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

#### Яловичі відбивні у сухарях

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 101            | 16,98    | 15,95   | 14,98        | 269                        |
| 145            | 24,38    | 22,89   | 21,51        | 386                        |
| 174            | 29,25    | 27,47   | 25,81        | 464                        |

#### Телячі відбивні у сухарях

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 101            | 15,87    | 6,33    | 14,98        | 182                        |
| 145            | 22,78    | 9,09    | 21,51        | 261                        |
| 174            | 27,33    | 10,90   | 25,81        | 313                        |

### Технологічна карта № 8.60

#### Парові січеники м'ясні

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** українська кухня

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

| з/п |  | брутто, г   | нетто, г    | брутто, г | нетто, г  | брутто, г  | нетто, г   | брутто, г  | нетто, г   |
|-----|--|-------------|-------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|
| 1   | Яловичина великими шматками охолоджена   | 971         | 874         | 78        | 70        | 111        | 100        | 133        | 120        |
|     | або свинина великими шматками охолоджена | 920         | 874         | 73        | 70        | 105        | 100        | 126        | 120        |
|     | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>830</b>  | -         | <b>66</b> | -          | <b>95</b>  | -          | <b>114</b> |
| 2   | Крупа манна (ЗП, Г)                      | 75          | 75          | 6         | 6         | 9          | 9          | 10         | 10         |
| 3   | Яйця (Я)                                 | 3 шт.       | 120         | 1/4 шт.   | 10        | 1/3 шт.    | 14         | 2/5 шт.    | 16         |
| 4   | Орегано сушений мелений                  | 3           | 3           | 0,2       | 0,2       | 0,3        | 0,3        | 0,4        | 0,4        |
| 5   | Сіль                                     | 3           | 3           | 0,2       | 0,2       | 0,3        | 0,3        | 0,4        | 0,4        |
|     | <b>Маса напівфабрикату</b>               | -           | <b>1043</b> | -         | <b>83</b> | -          | <b>120</b> | -          | <b>141</b> |
|     | <b>Вихід готової страви, г</b>           | <b>1000</b> |             | <b>80</b> |           | <b>115</b> |            | <b>137</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

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

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

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 2 рази. До м'ясного фаршу додають манну крупу, підготовлені яйця, сіль і прянощі, ретельно вимішують масу, вибивають при формуванні січеників. Сформовані січеники варять на пару у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кип'ятіння / варка» чи за температури  $+100\text{ }^\circ\text{C}$  у режимі «Пара» до готовності впродовж 15–20 хв до досягнення температури  $+80\text{--}85\text{ }^\circ\text{C}$  всередині фаршевої маси.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^\circ\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^\circ\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, з ніжною поверхнею.

**Колір:** сірі.

**Смак і запах:** ніжні, пряні.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

#### Парові січеники з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 80             | 14,19    | 11,79   | 4,14         | 180                        |
| 115            | 20,39    | 16,95   | 5,95         | 258                        |
| 137            | 24,30    | 20,19   | 7,09         | 307                        |

#### Парові січеники зі свинини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 80             | 12,46    | 15,57   | 4,14         | 205                        |
| 115            | 17,91    | 22,39   | 5,95         | 295                        |
| 137            | 21,34    | 26,67   | 7,09         | 352                        |

### Технологічна карта № 8.61

**Яловичина тушкована з морквою і селерою**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** авторська 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     | Яловичина великими шматками | 956       | 860      | 78                          | 70       | 111       | 100      | 133       | 120      |

|   |   |             |            |           |           |            |           |            |           |
|---|---|-------------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|
|   | охладжена   |             |            |           |           |            |           |            |           |
| 2 | Морква свіжа до 01.01<br>або морква свіжа після 01.01 | 250<br>267  | 200<br>200 | 20<br>22  | 16<br>16  | 29<br>31   | 23<br>23  | 35<br>37   | 28<br>28  |
| 3 | Селери корінь (С)                                     | 235         | 160        | 19        | 13        | 27         | 19        | 33         | 22        |
| 4 | Фенхель сушений мелений                               | 0,5         | 0,5        | 0,04      | 0,04      | 0,06       | 0,06      | 0,07       | 0,07      |
| 5 | Сіль  | 3           | 3          | 0,2       | 0,2       | 0,3        | 0,3       | 0,4        | 0,4       |
| 6 | Олія  | 20          | 20         | 1,6       | 1,6       | 2,3        | 2,3       | 2,8        | 2,8       |
|   | <b>Маса тушкованої яловичини</b>                      | -           | <b>559</b> | -         | <b>45</b> | -          | <b>65</b> | -          | <b>78</b> |
|   | <b>Маса овочів і соусу</b>                            | -           | <b>441</b> | -         | <b>36</b> | -          | <b>51</b> | -          | <b>62</b> |
|   | <b>Вихід готової страви, г</b>                        | <b>1000</b> |            | <b>81</b> |           | <b>116</b> |           | <b>140</b> |           |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** С — селера.

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають порційні шматки завтовшки 1,5–2 см, відбивають, надрізають сухожилки.

Очищену моркву і селеру натирають на тертці, пасерують у олії разом впродовж 10–15 хв шаром не більше ніж 3–4 см.

У форму для запікання закладають половину пасерованих овочів, на овочеву подушку викладають відбивні, солять, додають прянощі і покривають рештою овочів. Тушкують у розігрітій духовій шафі до температури +180–200 °С у два етапи: з накриванням фольгою алюмінієвою і без неї або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 50–70 хв до готовності.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, гарніровані овочами разом з соусом.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** з вираженим ароматом овочів.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, соус — рідкий, овочі — зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 81             | 13,34    | 12,82   | 2,31         | 178                        |
| 116            | 19,11    | 18,36   | 3,31         | 254                        |
| 140            | 23,06    | 22,16   | 4,00         | 307                        |

### Технологічна карта № 8.62

#### Фрикадельки м'ясні в томатному соусі

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** нордична 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     | Яловичина великими шматками<br>охладжена   | 649       | 584      | 78                          | 70       | 111       | 100      | 133       | 120      |
|       | або свинина великими шматками<br>охладжена | 615       | 584      | 74                          | 70       | 105       | 100      | 126       | 120      |

|    |  |     |             |     |            |     |            |     |            |
|----|--|-----|-------------|-----|------------|-----|------------|-----|------------|
|    | <b>Маса м'ясного фаршу</b>             | -   | <b>555</b>  | -   | <b>67</b>  | -   | <b>95</b>  | -   | <b>114</b> |
| 2  | Цибуля ріпчаста                        | 452 | 380         | 54  | 46         | 77  | 65         | 93  | 78         |
| 3  | Олія для пасерування                   | 20  | 20          | 2,4 | 2,4        | 3,4 | 3,4        | 4,1 | 4,1        |
|    | <b>Маса меленої пасерованої цибулі</b> | -   | <b>200</b>  | -   | <b>24</b>  | -   | <b>34</b>  | -   | <b>41</b>  |
| 4  | Хліб цільнозерновий (ЗП, Г)            | 70  | 70          | 8   | 8          | 12  | 12         | 14  | 14         |
| 5  | Вода питна                             | 105 | 105         | 13  | 13         | 18  | 18         | 22  | 22         |
| 6  | Кріп сушений                           | 5   | 5           | 0,6 | 0,6        | 0,9 | 0,9        | 1,0 | 1,0        |
|    | <b>Маса напівфабрикату</b>             | -   | <b>935</b>  | -   | <b>112</b> | -   | <b>160</b> | -   | <b>192</b> |
|    | <b>Маса готових фрикадельок</b>        | -   | <b>760</b>  | -   | <b>91</b>  | -   | <b>130</b> | -   | <b>156</b> |
| 7  | Томатна паста                          | 20  | 20          | 2,4 | 2,4        | 3,4 | 3,4        | 4,1 | 4,1        |
| 8  | Вода питна                             | 200 | 200         | 24  | 24         | 34  | 34         | 41  | 41         |
| 9  | Сіль                                   | 3   | 3           | 0,4 | 0,4        | 0,5 | 0,5        | 0,6 | 0,6        |
| 10 | Олія                                   | 5   | 5           | 0,6 | 0,6        | 0,9 | 0,9        | 1,1 | 1,1        |
|    | <b>Вихід готової страви, г</b>         |     | <b>1000</b> |     | <b>120</b> |     | <b>171</b> |     | <b>205</b> |

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

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв до прозорості. Томатну пасту розводять водою, додають половину солі.

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. Хліб заливають кип'яченою холодною водою, залишають на 2–3 хв, злегка відтискають і вологий хліб подрібнюють на м'ясорубці разом з пасерованою цибулею.

До фаршу додають кріп, решту норми солі, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., заливають розведеною водою томатною пастою, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури  $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$  всередині фаршевої маси.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті у томатній заливці, в якій запікалися фрикадельки. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно, підливаючи заливкою. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки з ніжною поверхнею.

**Колір:** сіро-коричневі з кольоровими вкрапленнями кропу, підлива — червона.

**Смак і запах:** в міру солоні, з кислинкою.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

#### Фрикадельки м'ясні в томатному соусі з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 120            | 14,23    | 13,98   | 8,40         | 214                        |
| 171            | 20,28    | 19,92   | 11,96        | 304                        |
| 205            | 24,32    | 23,88   | 14,34        | 365                        |

#### Фрикадельки м'ясні в томатному соусі зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 120            | 12,50    | 17,77   | 8,40         | 240                        |
| 171            | 17,81    | 25,33   | 11,96        | 341                        |
| 205            | 21,36    | 30,36   | 14,34        | 409                        |

## Технологічна карта № 8.63

### Овочеве рагу зі свининою і гарбузом

Категорія: основні страви з м'яса

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                              | Свинина великими шматками охолоджена | 584         | 555        | 74                          | 70        | 105        | 100       | 126        | 120        |
| 2                              | Гарбуз свіжий                        | 447         | 380        | 56                          | 48        | 80         | 68        | 97         | 82         |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                      | 179         | 150        | 23                          | 19        | 32         | 27        | 39         | 32         |
| 4                              | Морква свіжа до 01.01                | 213         | 170        | 27                          | 21        | 38         | 31        | 46         | 37         |
|                                | або морква свіжа після 01.01         | 227         | 170        | 29                          | 21        | 41         | 31        | 49         | 37         |
| 5                              | Вода питна                           | 220         | 220        | 28                          | 28        | 40         | 40        | 48         | 48         |
| 6                              | Лавровий лист                        | 0,08        | 0,08       | 0,01                        | 0,01      | 0,014      | 0,014     | 0,017      | 0,017      |
| 7                              | Перець духмянний горошком            | 0,6         | 0,6        | 0,08                        | 0,08      | 0,11       | 0,11      | 0,13       | 0,13       |
| 8                              | Сіль                                 | 3           | 3          | 0,4                         | 0,4       | 0,5        | 0,5       | 0,6        | 0,6        |
| 9                              | Олія                                 | 10          | 10         | 1,3                         | 1,3       | 1,8        | 1,8       | 2,2        | 2,2        |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>        | -           | <b>377</b> | -                           | <b>48</b> | -          | <b>68</b> | -          | <b>82</b>  |
|                                | <b>Маса овочів тушкованих</b>        | -           | <b>520</b> | -                           | <b>65</b> | -          | <b>94</b> | -          | <b>112</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                                      | <b>1000</b> |            | <b>126</b>                  |           | <b>180</b> |           | <b>216</b> |            |

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком масою 15–20 г з ребром завтовшки 2–3 см. Очищений підготовлений гарбуз нарізають кубиком з ребром завтовшки 3 см, цибулю — кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, моркву — кубиком з ребром завтовшки 0,4–0,5 см, додають сіль і спеції, ретельно розмішують. У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають суміш м'яса і овочів, заливають водою, тушкують у наплитному посуді, духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °C у режимі «Жар + Пара» протягом 60–70 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °C.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °C.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою без підливання рідиною, що виділилася. Температура подачі — +65–75 °C.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса з овочами, нарізка — однорідна.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** насичене овочеве, з легкою солодкістю.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса і овочів зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 126            | 11,93    | 16,48   | 4,44         | 211                        |
| 180            | 17,05    | 23,54   | 6,34         | 301                        |
| 216            | 20,46    | 28,25   | 7,61         | 361                        |



## Технологічна карта № 8.64

**Рулет з яйцем із яловичиною**

**Категорія: основні страви з м'яса**

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена | 596                               | 537        | 78                                | 70        | 111                               | 100       | 134                               | 121        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>             | -                                 | <b>510</b> | -                                 | <b>66</b> | -                                 | <b>95</b> | -                                 | <b>115</b> |
| 2                              | Крупа рисова (ЗП)                      | 37                                | 37         | 5                                 | 5         | 7                                 | 7         | 8                                 | 8          |
| 3                              | Вода питна                             | 78                                | 78         | 10                                | 10        | 15                                | 15        | 18                                | 18         |
|                                | <b>Маса каші відвареної</b>            | -                                 | <b>104</b> | -                                 | <b>14</b> | -                                 | <b>19</b> | -                                 | <b>23</b>  |
| 4                              | Цибуля ріпчаста                        | 230                               | 193        | 30                                | 25        | 43                                | 36        | 52                                | 43         |
| 5                              | Морква свіжа до 01.01                  | 130                               | 104        | 17                                | 14        | 24                                | 19        | 29                                | 23         |
|                                | <i>або морква свіжа після 01.01</i>    | <i>139</i>                        | <i>104</i> | <i>18</i>                         | <i>14</i> | <i>26</i>                         | <i>19</i> | <i>31</i>                         | <i>23</i>  |
| 6                              | Яйця (Я)                               | 6 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 260        | 4 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> шт. | 34        | 1 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> шт. | 48        | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 59         |
| 7                              | Хмелі-сунелі                           | 3                                 | 3          | 0,4                               | 0,4       | 0,6                               | 0,6       | 0,7                               | 0,7        |
| 8                              | Сіль                                   | 3                                 | 3          | 0,4                               | 0,4       | 0,6                               | 0,6       | 0,7                               | 0,7        |
| 9                              | Олія                                   | 7                                 | 7          | 0,9                               | 0,9       | 1,3                               | 1,3       | 1,6                               | 1,6        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b>                       |            | <b>130</b>                        |           | <b>186</b>                        |           | <b>225</b>                        |            |

*Відхилення до маси порції: +3 %*

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

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

### Технологія приготування страви

Рисову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (+30–40 °С), потім гарячою водою (+55–60 °С) та закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 10 хв, після чого воду зливають.

Підготовлені яйця (4<sup>1</sup>/<sub>5</sub> загального обсягу) закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять в мішечок 5–7 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С.

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищені цибулю та моркву пропускають через м'ясорубку 1 раз.

До м'ясного фаршу додають перемелені овочі, рисову кашу, сіль, спеції, 1<sup>1</sup>/<sub>5</sub> частину яєць, вимішують масу і вибивають, викладають на харчову плівку масу завтовшки до 2 см, на фарш в один ряд викладають охолоджені очищені яйця, скручують рулет з допомогою харчової плівки і перекладають рулет на змащене олією деко, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення температури +85–90 °С всередині виробу. Готові яйця всередині рулету повинні мати в міру щільний білок і жовток.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Рулет нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** вироби округлої форми, цільні, не розтріскані, товщина фаршевої маси — рівномірна.

**Колір:** коричневий з кольоровими вкрапленнями овочів, яйця — не переварені, жовтого кольору без синюшності.

**Смак і запах:** приємний, пряний.

**Консистенція:** м'який, ніжний, соковитий.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 130            | 17,49    | 15,47   | 7,31         | 237                        |
| 186            | 25,02    | 22,13   | 10,46        | 339                        |
| 225            | 30,27    | 26,77   | 12,65        | 410                        |

### Технологічна карта № 8.65

#### М'ясні відбивні

**Категорія: основні страви з м'яса**

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена           | 1056                              | 950         | 78                                | 70        | 111                               | 100        | 133                               | 120        |
|                                | <i>або телятина великими шматками охолоджена</i> | 1092                              | 950         | 81                                | 70        | 115                               | 100        | 138                               | 120        |
| 2                              | Яйця (Я)   | 5 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт. | 210         | 2 <sup>2</sup> / <sub>5</sub> шт. | 16        | 1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 22         | 2 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> шт. | 26         |
| 3                              | Борошно цільнозернове (ЗП, Г)                    | 95                                | 95          | 7                                 | 7         | 10                                | 10         | 12                                | 12         |
| 4                              | Сіль   | 3                                 | 3           | 0,2                               | 0,2       | 0,3                               | 0,3        | 0,4                               | 0,4        |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>                       | -                                 | <b>1250</b> | -                                 | <b>93</b> | -                                 | <b>131</b> | -                                 | <b>158</b> |
| 5                              | Олія   | 35                                | 35          | 2,6                               | 2,6       | 3,7                               | 3,7        | 4,4                               | 4,4        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b>                       |             | <b>74</b>                         |           | <b>105</b>                        |            | <b>126</b>                        |            |

*Відхилення до маси порції: +3 %*

**Наявність харчових алергенів у страві:** 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

М'ясну м'якоть, зачищену від грубих сухожиль, плівок, нарізають на шматочки масою 100 г завтовшки 1–1,5 см кожен, злегка відбивають, панірують у борошні, змочують у збитих підготовлених яйцях разом з сіллю. Пасерують на пательні з олією впродовж 3–4 хв до утворення скоринки, перекладають на деко, укладають не щільно, і доводять до готовності у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж ще 5–7 хв до досягнення температури усередині продукту +80–85 °С. Або готують у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження на пательні» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» до готовності.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають цілком. Температура подачі — +65–75 °С.

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин, поверхня — рум'яна.

**Колір:** на розрізі м'ясо — сіро-коричневе.

**Смак і запах:** м'ясні, у міру солоні.

**Консистенція:** соковиті, без грубих плівок і сухожилків.

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

### Відбивні з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 74             | 15,89    | 15,78   | 4,47         | 225                        |
| 105            | 22,55    | 22,39   | 6,34         | 319                        |
| 126            | 27,06    | 26,86   | 7,61         | 382                        |

### Відбивні з телятини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 74             | 14,77    | 6,08    | 4,47         | 137                        |
| 105            | 20,95    | 8,62    | 6,34         | 194                        |
| 126            | 25,15    | 10,35   | 7,61         | 233                        |

### Технологічна карта № 8.66

**М'ясо, тушковане з вишнею і розмарином**

**Категорія: основні страви з м'яса**

**Походження: авторська 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена           | 1305        | 1175        | 78                          | 70        | 111        | 100        | 130        | 117        |
|                                | <i>або телятина великими шматками охолоджена</i> | <i>1418</i> | <i>1233</i> | <i>85</i>                   | <i>74</i> | <i>120</i> | <i>105</i> | <i>142</i> | <i>123</i> |
| 2                              | Вишня без кісточки свіжоморожена                 | 430         | 430         | 26                          | 26        | 37         | 37         | 43         | 43         |
| 3                              | Розмарин сушений мелений                         | 1,5         | 1,5         | 0,1                         | 0,1       | 0,13       | 0,13       | 0,15       | 0,15       |
| 4                              | Цукор  | 15          | 15          | 0,9                         | 0,9       | 1,3        | 1,3        | 1,5        | 1,5        |
| 5                              | Вода питна                                       | 590         | 590         | 35                          | 35        | 50         | 50         | 59         | 59         |
| 6                              | Сіль   | 3           | 3           | 0,2                         | 0,2       | 0,26       | 0,26       | 0,3        | 0,3        |
| 7                              | Олія   | 30          | 30          | 1,8                         | 1,8       | 2,6        | 2,6        | 3          | 3          |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>                    | -           | <b>740</b>  | -                           | <b>44</b> | -          | <b>63</b>  | -          | <b>74</b>  |
|                                | <b>Маса фруктів і підливи</b>                    | -           | <b>260</b>  | -                           | <b>16</b> | -          | <b>22</b>  | -          | <b>26</b>  |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |             | <b>60</b>                   |           | <b>85</b>  |            | <b>100</b> |            |

*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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек смужками завтовшки по 0,5 см завдовжки 3–4 см і масою 5–7 г. Пасерують з олією впродовж 5–7 хв, додають нерозморожені ягоди, сіль, цукор і кип'ячену воду, доводять до кипіння і тушкують без кришки за тихого кипіння у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °C у режимі «Жар + Пара» протягом 15–20 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °C. За 5–10 хв до завершення приготування додають прянощі.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °C.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса разом з ягодами, підливають рідиною від тушкування. Температура подачі — +65–75 °C.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса разом з ягодами, підлиті рідиною, у якій тушувалось м'ясо.

**Колір:** карамельно-коричневе.

**Смак і запах:** з вираженим ароматом вишень і розмарину.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, підлива — напіврідка, вишні — зберігають форму.

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

### Яловичина, тушкована з вишнею і розмарином

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60             | 13,31    | 13,07   | 3,68         | 187                        |
| 85             | 18,86    | 18,52   | 5,22         | 264                        |
| 100            | 22,19    | 21,79   | 6,14         | 311                        |

### Телятина, тушкована з вишнею і розмарином

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60             | 12,19    | 3,35    | 3,68         | 99                         |
| 85             | 17,27    | 4,74    | 5,22         | 140                        |
| 100            | 20,31    | 5,58    | 6,14         | 164                        |

### Технологічна карта № 8.67

#### М'ясна запіканка з томатами

Категорія: основні страви з м'яса

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     | Яловичина великим шматком охолоджена                  | 781         | 703         | 78                              | 70         | 111                             | 100        | 133                             | 120        |
|       | <b>Маса м'ясного фаршу</b>                            | -           | <b>668</b>  | -                               | <b>67</b>  | -                               | <b>95</b>  | -                               | <b>114</b> |
| 2     | Цибуля ріпчаста                                       | 83          | 70          | 8                               | 7          | 12                              | 10         | 14                              | 12         |
| 3     | Морква свіжа до 01.01<br>або морква свіжа після 01.01 | 100<br>107  | 80<br>80    | 10<br>11                        | 8<br>8     | 14<br>15                        | 11<br>11   | 17<br>18                        | 14<br>14   |
| 4     | Помідори свіжі  | 84          | 80          | 8,4                             | 8,0        | 12,0                            | 11,4       | 14,3                            | 13,6       |
| 5     | Яйця (Я)  | 3 шт.       | 120         | <sup>2</sup> / <sub>7</sub> шт. | 12         | <sup>3</sup> / <sub>7</sub> шт. | 17         | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 20         |
| 6     | Сир твердий (МП, Л)                                   | 91          | 85          | 9,1                             | 8,5        | 13,0                            | 12,1       | 15,5                            | 14,5       |
| 7     | Сухарі пшеничні панірувальні мелені (ЗП, Г)           | 60          | 60          | 6,0                             | 6,0        | 8,5                             | 8,5        | 10,2                            | 10,2       |
| 8     | Зелень петрушки свіжої                                | 14          | 10          | 1,4                             | 1,0        | 1,9                             | 1,4        | 2,3                             | 1,7        |
| 9     | Часник сушений мелений                                | 0,6         | 0,6         | 0,06                            | 0,06       | 0,08                            | 0,08       | 0,09                            | 0,09       |
| 10    | Орегано сушений мелений                               | 0,3         | 0,3         | 0,03                            | 0,03       | 0,05                            | 0,05       | 0,06                            | 0,06       |
| 11    | Сіль  | 3           | 3           | 0,3                             | 0,3        | 0,5                             | 0,5        | 0,6                             | 0,6        |
| 12    | Олія  | 10          | 10          | 1,0                             | 1,0        | 1,4                             | 1,4        | 1,7                             | 1,7        |
|       | <b>Маса напівфабрикату</b>                            | -           | <b>1148</b> | -                               | <b>115</b> | -                               | <b>163</b> | -                               | <b>195</b> |
|       | <b>Вихід готової страви, г</b>                        | <b>1000</b> |             | <b>100</b>                      |            | <b>142</b>                      |            | <b>170</b>                      |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; 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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку двічі, додаючи цибулю. Зелень свіжу дрібно січуть. Сир натирають на крупну тертку. Моркву натирають на крупну тертку, припускають до напівготовності. Помідори нарізають дрібним кубиком.

До фаршевої маси додають зелень, моркву, помідори, яйця,  $\frac{1}{2}$  частину сиру,  $\frac{1}{2}$  частину сухарів панірувальних, спеції, прянощі, сіль, ретельно перемішують масу.

У форму для запікання, змащену олією, притрушену рештою сухарів, викладають фаршеву масу завтовшки 3–4 см, посипають поверхню запіканки рештою твердого сиру, запікають у духовій шафі за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  впродовж 40–45 хв. В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 30–35 хв, тобто до досягнення температури у товщі запіканки  $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі — коричнева, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

**Смак і запах:** насичена м'ясна, у міру солена.

**Консистенція:** соковита, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100            | 16,86    | 15,65   | 6,03         | 232                        |
| 142            | 23,94    | 22,22   | 8,56         | 330                        |
| 170            | 28,66    | 26,60   | 10,25        | 395                        |

### Технологічна карта № 8.68

**Мітболи з горіхами і овочами**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** нордична 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена          | 956         | 860         | 78                          | 70        | 111        | 100        | 133        | 120        |
|                                | <i>або свинина великими шматками охолоджена</i> | 906         | 860         | 74                          | 70        | 105        | 100        | 126        | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>                      | -           | <b>817</b>  | -                           | <b>66</b> | -          | <b>95</b>  | -          | <b>114</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                                 | 371         | 312         | 30                          | 25        | 43         | 36         | 52         | 44         |
| 3                              | Морква свіжа до 01.01                           | 200         | 160         | 16                          | 13        | 23         | 19         | 28         | 22         |
|                                | <i>або морква свіжа після 01.01</i>             | 213         | 160         | 17                          | 13        | 25         | 19         | 30         | 22         |
| 4                              | Олія  | 15          | 15          | 1,2                         | 1,2       | 1,7        | 1,7        | 2,1        | 2,1        |
|                                | <b>Маса пасерованих овочів</b>                  | -           | <b>265</b>  | -                           | <b>21</b> | -          | <b>31</b>  | -          | <b>37</b>  |
| 5                              | Ядра горіхів волоських (ГХ)                     | 95          | 90          | 8                           | 7         | 11         | 10         | 13         | 13         |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>                      | -           | <b>1172</b> | -                           | <b>94</b> | -          | <b>136</b> | -          | <b>164</b> |
| 6                              | Томатна паста                                   | 48          | 48          | 4                           | 4         | 5,6        | 5,6        | 7          | 7          |
| 7                              | Вода питна                                      | 480         | 480         | 39                          | 39        | 56         | 56         | 67         | 67         |
| 8                              | Сіль  | 3           | 3           | 0,2                         | 0,2       | 0,3        | 0,3        | 0,4        | 0,4        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |             | <b>81</b>                   |           | <b>116</b> |            | <b>140</b> |            |

Відхилення до маси порції: +3 %

**Наявність харчових алергенів у страві:** ГХ — горіхи.

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

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні за температури +110–120 °С товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв до прозорості, додають попередньо очищену і подрібнену на дрібнофракційній тертці моркву і пасерують ще 5–7 хв до золотистого забарвлення, охолоджені пасеровані овочі перемелюють на м'ясорубці.

Горіхи перемелюють на м'ясорубці.

До м'ясного фаршу додають мелені горіхи, перемелені пасеровані овочі, половину норми солі, вимішують масу і вибивають, формують м'ясні кульки масою по 30–35 г.

Томатну пасту розводять водою, додають решту солі.

Мітболи викладають у форму для запікання, заливають томатною заливкою, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» впродовж 30–40 хв до готовності, до досягнення температури

+80–85 °С всередині фаршевої маси.

**Термін придатності до споживання та умови зберігання**  
Термін реалізації — 2 год. Температура зберігання — +65–75 °С.

**Спосіб реалізації (подання) споживачу**  
Мітболи гарнірують, поливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

**Характеристика готової страви**  
**Зовнішній вигляд:** вироби круглої форми, цільні, не розтріскані.  
**Колір:** сірі або сіро-коричневі з кольоровими краплями овочів.  
**Смак і запах:** з кислинкою, в міру солоні..  
**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті.

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

**Мітболи з горіхами і овочами з яловичиною**

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 81             | 14,17    | 16,44   | 5,69         | 226                        |
| 116            | 20,29    | 23,54   | 8,15         | 324                        |
| 140            | 24,49    | 28,41   | 9,84         | 391                        |

**Мітболи з горіхами і овочами з свининою**

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 81             | 12,45    | 20,21   | 5,69         | 252                        |
| 116            | 17,82    | 28,94   | 8,15         | 361                        |
| 140            | 21,51    | 34,93   | 9,84         | 435                        |

**Технологічна карта № 8.69**

**Рулет м'ясний з овочами**  
**Категорія:** основні страви з м'яса  
**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена          | 830         | 747        | 79                              | 71        | 112                             | 101       | 133                             | 120        |
|                                | <i>або свинина великими шматками охолоджена</i> | 787         | 747        | 75                              | 71        | 106                             | 101       | 126                             | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>                      | -           | <b>710</b> | -                               | <b>67</b> | -                               | <b>96</b> | -                               | <b>114</b> |
| 2                              | Перець солодкий свіжий                          | 300         | 240        | 29                              | 23        | 41                              | 32        | 48                              | 38         |
| 3                              | Помідори свіжі                                  | 126         | 120        | 12                              | 11        | 17                              | 16        | 20                              | 19         |
| 4                              | Цибуля ріпчаста                                 | 167         | 140        | 16                              | 13        | 23                              | 19        | 27                              | 22         |
| 5                              | Морква свіжа до 01.01                           | 138         | 110        | 13                              | 10        | 19                              | 15        | 22                              | 18         |
|                                | <i>або морква свіжа після 01.01</i>             | 147         | 110        | 14                              | 10        | 20                              | 15        | 23                              | 18         |
|                                | <b>Маса пасерованих овочів</b>                  | -           | <b>408</b> | -                               | <b>39</b> | -                               | <b>55</b> | -                               | <b>65</b>  |
| 6                              | Яйця (Я)  | 3 шт.       | 120        | <sup>1</sup> / <sub>3</sub> шт. | 12        | <sup>2</sup> / <sub>5</sub> шт. | 17        | <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 20         |
| 7                              | Паприка солодка мелена                          | 3           | 3          | 0,3                             | 0,3       | 0,4                             | 0,4       | 0,5                             | 0,5        |
| 8                              | Сіль  | 3           | 3          | 0,3                             | 0,3       | 0,4                             | 0,4       | 0,5                             | 0,5        |
| 9                              | Олія  | 20          | 20         | 1,9                             | 1,9       | 2,7                             | 2,7       | 3,2                             | 3,2        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>95</b>                       |           | <b>135</b>                      |           | <b>160</b>                      |            |

Відхилення до маси порції: ±3 %

**Наявність харчових алергенів у страві:** Я — яйця.

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

**Технологія приготування страви**

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією ( $\frac{4}{5}$  частини норми жиру) на середньому вогні за температури  $+110-120\text{ }^{\circ}\text{C}$  товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв до прозорості. Додають натерту на крупнофракційну тертку моркву, продовжують пасерувати ще 2–3 хв. Додають підготовлений перець свіжий нарізаний кубиком з ребром завтовшки 1–2 см і пасерують ще 2–3 хв. Додають підготовлені помідори подрібнені кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см і припускають у власному соку на середньому вогні до м'якості ще 3–4 хв.

До м'ясного фаршу додають остиглі пасеровані овочі, сіль, спеції, підготовлені яйця, ретельно вимішують масу. У змащену олією хлібну форму для запікання (стандартні розміри: ширина — 12 см, висота — 6 см) закладають фарш або скручують за допомогою харчової плівки діаметром 6–7 см і перекладають на змащене олією деко, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення температури  $+85-90\text{ }^{\circ}\text{C}$  всередині виробу.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання —  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Рулет нарізають порційними шматочками. Температура подачі —  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані шматочки, з золотавою скоринкою.

**Колір:** сіро-коричневий з кольоровими вкрапленнями овочів, скоринка — золотава.

**Смак і запах:** з вираженим смаком і ароматом овочів, з легкою пікантністю.

**Консистенція:** м'який, ніжний, соковитий, пружний.

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

#### Рулет м'ясний з овочами з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 95             | 14,74    | 14,03   | 4,31         | 200                        |
| 135            | 20,94    | 19,94   | 6,13         | 284                        |
| 160            | 24,82    | 23,64   | 7,26         | 336                        |

#### Рулет м'ясний з овочами зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 95             | 12,98    | 17,88   | 4,31         | 226                        |
| 135            | 18,45    | 25,41   | 6,13         | 321                        |
| 160            | 21,87    | 30,11   | 7,26         | 380                        |

### Технологічна карта № 8.70

#### М'ясна запіканка з кабачком

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 650         | 585      | 78                          | 70       | 111               | 100      | 133               | 120      |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 616         | 585      | 74                          | 70       | 105               | 100      | 126               | 120      |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                          | 167         | 140      | 20                          | 17       | 29                | 24       | 34                | 29       |
| 3                              | Кабачки свіжі                            | 411         | 370      | 49                          | 44       | 70                | 63       | 84                | 76       |
| 4                              | Яйця (Я)                                 | 3 шт.       | 120      | $\frac{1}{3}$ шт.           | 14       | $\frac{1}{2}$ шт. | 21       | $\frac{3}{5}$ шт. | 25       |
| 5                              | Сир твердий (МП, Л)                      | 81          | 75       | 10                          | 9        | 14                | 13       | 17                | 15       |
| 6                              | Кріп сушений                             | 0,5         | 0,5      | 0,06                        | 0,06     | 0,09              | 0,09     | 0,10              | 0,10     |
| 7                              | Сіль                                     | 3           | 3        | 0,4                         | 0,4      | 0,5               | 0,5      | 0,6               | 0,6      |
| 8                              | Олія                                     | 10          | 10       | 1,2                         | 1,2      | 1,7               | 1,7      | 2,1               | 2,1      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |          | <b>120</b>                  |          | <b>171</b>        |          | <b>205</b>        |          |

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку двічі, додаючи цибулю, вибивають масу.

Підготовлений кабачок зі шкіркою натирають на дрібну тертку, відтискають рідину. Відтиснуту м'якоть кабачка додають до фаршу, додають попередньо оброблені йця, кріп, сіль, ретельно перемішують масу.

У форму для запікання, змащену олією, викладають фаршеву масу товщиною 3–4 см, посипають поверхню запіканки твердим сиром, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» протягом 40–45 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури  $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі — світла або темно-сіра, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

**Смак і запах:** у міру солена.

**Консистенція:** соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

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

#### М'ясна запіканка з кабачком з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 120            | 17,46    | 15,63   | 4,06         | 225                        |
| 171            | 24,88    | 22,27   | 5,78         | 321                        |
| 205            | 29,82    | 26,70   | 6,93         | 385                        |

#### М'ясна запіканка з кабачком зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 120            | 14,44    | 27,78   | 4,06         | 253                        |
| 171            | 20,58    | 39,58   | 5,78         | 360                        |
| 205            | 24,67    | 47,45   | 6,93         | 431                        |

### Технологічна карта № 8.71

**Ростбіф з гвоздикою і часником**

**Категорія: основні страви з м'яса**

**Походження: англійська кухня**

| № з/п | Найменування сировини                  | Маса, г   |          | Норма вмісту на 1 порцію, г |          |           |          |           |          |
|-------|--|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
|       |  | брутто, г | нетто, г | брутто, г                   | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1     | Яловичина великими шматками охолоджена | 1680      | 1512     | 78                          | 70       | 111       | 100      | 133       | 120      |
| 2     | Гвоздика ціла                          | 1,6       | 1,6      | 0,08                        | 0,08     | 0,11      | 0,11     | 0,13      | 0,13     |
| 3     | Часник сушений мелений                 | 2         | 2        | 0,09                        | 0,09     | 0,13      | 0,13     | 0,16      | 0,16     |



|                                |      |             |    |           |      |           |      |           |      |
|--------------------------------|------|-------------|----|-----------|------|-----------|------|-----------|------|
| 4                              | Сіль | 3           | 3  | 0,14      | 0,14 | 0,20      | 0,20 | 0,24      | 0,24 |
| 5                              | Олія | 30          | 30 | 1,4       | 1,4  | 2,0       | 2,0  | 2,4       | 2,4  |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |      | <b>1000</b> |    | <b>46</b> |      | <b>66</b> |      | <b>79</b> |      |

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, упакування, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

### Технологія приготування страви

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон однорідними шматками, солять та обсмажують на пательні з  $\frac{1}{2}$  обсягу олії до утворення золотавої скоринки.

Обсмажене м'ясо викладають на деко, поверхню змазують рештою олії, додають гвоздику та часник та запікають у розігрітій до температури  $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$  духовій шафі впродовж 30–35 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Ростбіф» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 25–30 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 2 год з моменту приготування за температури  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, нарізаючи порційними шматочками. Температура подачі —  $+65-75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса.

**Колір:** м'ясо — коричневий.

**Смак і запах:** м'ясний, в міру солоний, з ароматом прянощів

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, ніжне, шматочки зберігають форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 46             | 11,13    | 16,47   | 0,00         | 191                        |
| 66             | 15,97    | 23,64   | 0,00         | 274                        |
| 79             | 19,11    | 28,29   | 0,00         | 328                        |

### Технологічна карта № 8.72

**М'ясо бланкетдеву**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена           | 789         | 710        | 78                          | 70        | 111        | 100       | 133        | 120        |
|                                | <i>або телятина великими шматками охолоджена</i> | 816         | 710        | 81                          | 70        | 115        | 100       | 138        | 120        |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                                  | 226         | 190        | 22                          | 19        | 32         | 27        | 38         | 32         |
| 3                              | Морква свіжа до 01.01                            | 175         | 140        | 17                          | 14        | 25         | 20        | 30         | 24         |
|                                | <i>або морква свіжа після 01.01</i>              | 187         | 140        | 19                          | 14        | 26         | 20        | 32         | 24         |
| 4                              | Селери корінь (С)                                | 191         | 130        | 19                          | 13        | 27         | 18        | 32         | 22         |
| 5                              | Чебрець сушений мелений                          | 0,7         | 0,7        | 0,07                        | 0,07      | 0,10       | 0,10      | 0,12       | 0,12       |
| 6                              | Сіль   | 3           | 3          | 0,30                        | 0,30      | 0,42       | 0,42      | 0,51       | 0,51       |
| 7                              | Олія   | 20          | 20         | 2,0                         | 2,0       | 2,8        | 2,8       | 3,4        | 3,4        |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>                    | -           | <b>600</b> | -                           | <b>59</b> | -          | <b>85</b> | -          | <b>101</b> |
|                                | <b>Маса тушкованих овочів</b>                    | -           | <b>400</b> | -                           | <b>40</b> | -          | <b>56</b> | -          | <b>68</b>  |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>99</b>                   |           | <b>141</b> |           | <b>169</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** С — селера.

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см масою 15–20 г. М'ясо пасерують з олією впродовж 5–7 хв.

Очищену моркву і селеру нарізають півкільцями або четвертинами і часточками одного розміру товщиною пластинок 0,1–0,3 см, цибулю нарізають півкільцями або четвертинами завтовшки 0,1–0,2 см.

У форму для запікання закладають обсмажені шматочки м'яса, додають овочі, солять, додають прянощі і покривають рештою овочів. Запікають у розігрітій духовій шафі до температури +180–200 °С без накриття або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 50–70 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають рідиною, що виділилась при запіканні. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, гарніровані овочами, підлиті рідиною, що виділилась при запіканні.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** пряне, з вираженим ароматом овочів.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, овочі — м'які, зберігають форму.

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

#### Яловичина бланкетдевя

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 99             | 13,69    | 13,28   | 3,95         | 189                        |
| 141            | 19,50    | 18,91   | 5,63         | 269                        |
| 169            | 23,37    | 22,66   | 6,75         | 323                        |

#### Телятина бланкетдевя

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 99             | 12,57    | 3,58    | 3,95         | 101                        |
| 141            | 17,90    | 5,09    | 5,63         | 144                        |
| 169            | 21,45    | 6,11    | 6,75         | 173                        |

### Технологічна карта № 8.73

#### Тафельшпіц

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** австрійська 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     | Яловичина великими шматками охолоджена | 1111      | 1000     | 78                          | 70       | 111       | 100      | 133       | 120      |
| 2     | Цибуля ріпчаста                        | 238       | 200      | 17                          | 14       | 24        | 20       | 29        | 24       |
| 3     | Морква свіжа до 01.01                  | 250       | 200      | 18                          | 14       | 25        | 20       | 30        | 24       |
|       | або морква свіжа після 01.01           | 267       | 200      | 19                          | 14       | 27        | 20       | 32        | 24       |

|                                |                               |             |            |           |           |            |           |            |           |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|-----------|
| 4                              | Селери корінь (С)             | 74          | 50         | 5         | 4         | 7          | 5         | 9          | 6         |
| 5                              | Лавровий лист                 | 0,2         | 0,2        | 0,014     | 0,014     | 0,02       | 0,02      | 0,024      | 0,024     |
| 6                              | Перець духмяний горошком      | 0,25        | 0,25       | 0,018     | 0,018     | 0,025      | 0,025     | 0,03       | 0,03      |
| 7                              | Перець чорний горошком        | 0,2         | 0,2        | 0,014     | 0,014     | 0,02       | 0,02      | 0,024      | 0,024     |
|                                | <b>Маса м'яса відвареного</b> | -           | <b>630</b> | -         | <b>44</b> | -          | <b>63</b> | -          | <b>76</b> |
| 8                              | Яблука свіжі                  | 378         | 332        | 26        | 23        | 38         | 33        | 45         | 40        |
| 9                              | Часник сушений мелений        | 1,5         | 1,5        | 0,1       | 0,1       | 0,15       | 0,15      | 0,2        | 0,2       |
| 10                             | Паприка солодка мелена        | 1,5         | 1,5        | 0,1       | 0,1       | 0,15       | 0,15      | 0,2        | 0,2       |
| 11                             | Кориця мелена                 | 6           | 6          | 0,4       | 0,4       | 0,6        | 0,6       | 0,7        | 0,7       |
| 12                             | Цукор                         | 6           | 6          | 0,4       | 0,4       | 0,6        | 0,6       | 0,7        | 0,7       |
| 13                             | Масло вершкове (МП, Л)        | 43          | 43         | 3,0       | 3,0       | 4,3        | 4,3       | 5,2        | 5,2       |
| 14                             | Вода питна                    | 145         | 145        | 10        | 10        | 14         | 14        | 17         | 17        |
|                                | <b>Маса гарніру</b>           | -           | <b>370</b> | -         | <b>26</b> | -          | <b>37</b> | -          | <b>44</b> |
| 15                             | Сіль                          | 3           | 3          | 0,2       | 0,2       | 0,3        | 0,3       | 0,4        | 0,4       |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |                               | <b>1000</b> |            | <b>70</b> |           | <b>100</b> |           | <b>120</b> |           |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** С — селера; 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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, заливають холодною водою нижче ніж  $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$ , доводять до кипіння, знімаючи піну, варять при тихому кипінні впродовж 1 год 20 хв, після додають спеції і прянощі, овочі і варять ще 40–50 хв або готують у пароконвектоматі за обраної програми «Варіння» або за температури  $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$  за режиму «Пара» до готовності. Відварене м'ясо дістають з бульйону, охолоджують до температури  $+40\text{--}50\text{ }^{\circ}\text{C}$ , нарізають порційними шматочками, повертають у бульйон, доводять до кипіння, подають порційні шматочки гарячими.

Підготовлені яблука зі шкіркою з видаленою серцевиною натирають на тертку, припускають на пательні з розтопленим маслом впродовж 2–3 хв, додають спеції, прянощі, цукор, кип'ячену воду.

Відпускають порційними шматочками, гарніруючи припущеними яблуками.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційними шматочками, гарніруючи припущеними яблуками. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, гарніровані яблучною масою.

**Колір:** м'ясо — світло-коричневе, яблучна маса — біла з карамельним відтінком.

**Смак і запах:** виражений м'ясний, з ароматом прянощів.

**Консистенція:** шматочки м'яса соковиті, м'які, ніжні, яблучна маса — ніжна, пружна, шматочки зберегли форму.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 13,56    | 13,52   | 5,67         | 197                        |
| 100            | 19,37    | 19,31   | 8,10         | 281                        |
| 120            | 23,25    | 23,17   | 9,72         | 337                        |

### Технологічна карта № 8.74

**Пфферпотхаст**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** авторська 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                              | Яловичина великими шматками охолоджена           | 700         | 630        | 78                          | 70        | 111        | 100       | 133        | 120        |
|                                | <i>або телятина великими шматками охолоджена</i> | 724         | 630        | 80                          | 70        | 115        | 100       | 138        | 120        |
| 2                              | Огірки квашені                                   | 222         | 200        | 25                          | 22        | 35         | 32        | 42         | 38         |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                                  | 238         | 200        | 26                          | 22        | 38         | 32        | 45         | 38         |
| 4                              | Морква свіжа до 01.01                            | 267         | 200        | 30                          | 22        | 42         | 32        | 51         | 38         |
|                                | <i>або морква свіжа після 01.01</i>              | 250         | 200        | 28                          | 22        | 40         | 32        | 48         | 38         |
| 5                              | Вода питна                                       | 130         | 130        | 14                          | 14        | 21         | 21        | 25         | 25         |
| 6                              | Часник сушений мелений                           | 1,3         | 1,3        | 0,14                        | 0,14      | 0,21       | 0,21      | 0,25       | 0,25       |
| 7                              | Сіль   | 3           | 3          | 0,3                         | 0,3       | 0,5        | 0,5       | 0,6        | 0,6        |
| 8                              | Олія   | 10          | 10         | 1,1                         | 1,1       | 1,6        | 1,6       | 1,9        | 1,9        |
|                                | <b>Маса тушкованого м'яса</b>                    | -           | <b>440</b> | -                           | <b>49</b> | -          | <b>70</b> | -          | <b>84</b>  |
|                                | <b>Маса тушкованих овочів</b>                    | -           | <b>560</b> | -                           | <b>62</b> | -          | <b>89</b> | -          | <b>106</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>111</b>                  |           | <b>159</b> |           | <b>190</b> |            |

*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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком з ребром завтовшки 2–3 см масою 15–20 г, солять, пасерують з олією впродовж 5–7 хв.

Нарізають моркву півкільцями завтовшки 0,1–0,2 см, цибулю завтовшки 0,1–0,2 см і огірки завтовшки 0,4–0,6 см. Моркву і цибулю додають до м'яса і продовжують обсмажувати разом впродовж ще 5–7 хв.

У форму для запікання викладають овочево-м'ясну суміш, додають нарізані огірки, солять, додають прянощі, заливають гарячою водою (+60–70 °С). Запікають у розігрітій духовій шафі до температури +220–250 °С у два етапи: під фольгою або під кришкою і без неї впродовж 50–70 хв до готовності або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають рідиною, що виділилася при запіканні. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, гарніровані овочами разом з рідиною, що виділилася при запіканні.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** з кислинкою, в міру солоний, м'ясний.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, овочі — зберігають форму.

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

#### Пфферпотхаст з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 111            | 13,78    | 12,34   | 4,55         | 182                        |
| 159            | 19,74    | 17,68   | 6,52         | 261                        |
| 190            | 23,59    | 21,13   | 7,79         | 311                        |

## Пфеферпотхаст з телятини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 111            | 12,67    | 2,69    | 4,55         | 95                         |
| 159            | 18,14    | 3,86    | 6,52         | 135                        |
| 190            | 21,68    | 4,61    | 7,79         | 162                        |

### Технологічна карта № 8.75

#### Грецьке софріто

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена           | 789         | 710        | 79                          | 71        | 110        | 99        | 134        | 121       |
|                                | <i>або телятина великими шматками охолоджена</i> | 816         | 710        | 82                          | 71        | 114        | 99        | 139        | 121       |
| 2                              | Перець солодкий свіжий                           | 231         | 185        | 23                          | 19        | 32         | 26        | 39         | 31        |
| 3                              | Помідори свіжі                                   | 306         | 260        | 31                          | 26        | 43         | 36        | 52         | 44        |
| 4                              | Цибуля ріпчаста                                  | 280         | 235        | 28                          | 24        | 39         | 33        | 48         | 40        |
| 5                              | Розмарин сушений мелений                         | 0,6         | 0,6        | 0,06                        | 0,06      | 0,08       | 0,08      | 0,1        | 0,1       |
| 6                              | Сіль   | 3           | 3          | 0,3                         | 0,3       | 0,4        | 0,4       | 0,5        | 0,5       |
| 7                              | Олія   | 15          | 15         | 1,5                         | 1,5       | 2,1        | 2,1       | 2,6        | 2,6       |
|                                | <b>Маса запеченого м'яса</b>                     | -           | <b>500</b> | -                           | <b>50</b> | -          | <b>70</b> | -          | <b>85</b> |
|                                | <b>Маса запечених овочів</b>                     | -           | <b>500</b> | -                           | <b>50</b> | -          | <b>70</b> | -          | <b>85</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>100</b>                  |           | <b>140</b> |           | <b>170</b> |           |

*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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон смужками 0,5×2×5 см.

У форму для запікання, змащену олією викладають шматочки м'яса, другим шаром перець нарізаний смужками завширшки 0,5–1 см, наступними викладають помідори, нарізані кільцями або півкільцями завтовшки 0,2–0,5 см, останньою викладають нарізану цибулю кільцями або півкільцями завтовшки 0,1–0,3 см, солять, додають прянощі. Запікають у розігрітій духовій шафі до температури +220–250 °С у два етапи: під фольгою або під кришкою і без неї впродовж 50–60 хв або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають рідиною, що виділилася при тушкуванні. Температура подачі — +65–75 °С.

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, гарніровані овочами, підлиті рідиною, у якій запікалось м'ясо.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** з вираженим ароматом овочів.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, підлива — рідка, овочі — частково втратили форму.

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

## Грецьке софріто з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100            | 16,23    | 12,91   | 4,74         | 189                        |
| 140            | 22,72    | 18,07   | 6,63         | 264                        |
| 170            | 27,58    | 21,95   | 8,06         | 321                        |

## Грецьке софріто з телятини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100            | 15,09    | 3,11    | 4,74         | 100                        |
| 140            | 21,13    | 4,36    | 6,63         | 140                        |
| 170            | 25,65    | 5,29    | 8,06         | 170                        |

## Технологічна карта № 8.76

### М'ясо, тушковане з сухофруктами

Категорія: основні страви з м'яса

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                              | Яловичина великими шматками охолоджена       | 744         | 670        | 78                          | 70       | 112        | 100,5    | 134        | 120,6    |
|                                | або телятина великими шматками охолоджена    | 770         | 670        | 81                          | 70       | 116        | 100,5    | 139        | 120,6    |
| 2                              | Сухофрукти                                   | 110         | 110        | 12                          | 12       | 17         | 17       | 20         | 20       |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                              | 167         | 140        | 18                          | 15       | 25         | 21       | 30         | 25       |
| 4                              | Томатна паста                                | 32          | 32         | 3                           | 3        | 5          | 5        | 6          | 6        |
| 5                              | Вода питна                                   | 420         | 420        | 44                          | 44       | 63         | 63       | 76         | 76       |
| 6                              | Сіль   | 3           | 3          | 0,3                         | 0,3      | 0,45       | 0,45     | 0,5        | 0,5      |
|                                | <b>Маса тушованої яловичини</b>              |             | <b>470</b> |                             | 49       |            | 71       |            | 85       |
|                                | <b>Маса овочів і сухофруктів без підливи</b> |             | <b>530</b> |                             | 56       |            | 80       |            | 95       |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>105</b>                  |          | <b>150</b> |          | <b>180</b> |          |

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон кубиком з ребром завтовшки 3–4 см масою 30–40 г. Сушені плоди та ягоди перебирають, видаляючи сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді, змінюючи її кілька разів. Очищену цибулю нарізають півкільцями завтовшки 0,1–0,2 см.

У форму для запікання закладають шматочки м'яса, другим шаром закладають сухофрукти, зверху викладають нарізану цибулю, солять, заливають сумішшю томатної пасты і води, щоб рідина покривала сировину. Тушкують у розігрітій до температури +220–250 °С духовій шафі у два етапи: під фольгою або під кришкою і без неї впродовж 35–45 хв або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

## Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

## Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають соусом. Температура подачі — +65–75 °С.

## Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, гарніровані сухофруктами і овочами, підлиті рідиною,

у якій тушкувалось м'ясо.

**Колір:** карамельно-коричневе.

**Смак і запах:** з вираженим ароматом сухофруктів.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, підлива — рідка, сухофрукти зберігають форму.

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

### Яловичина, тушкована з сухофруктами

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 105            | 13,57    | 11,58   | 11,70        | 204                        |
| 150            | 19,38    | 16,54   | 16,72        | 292                        |
| 180            | 23,26    | 19,85   | 20,06        | 350                        |

### Телятина, тушкована з сухофруктами

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 105            | 12,44    | 1,87    | 11,70        | 116                        |
| 150            | 17,77    | 2,67    | 16,72        | 166                        |
| 180            | 21,33    | 3,21    | 20,06        | 199                        |

## Технологічна карта № 8.77

### М'ясо татдеву

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена           | 989         | 890        | 78                          | 70        | 111        | 100       | 134        | 120       |
|                                | <i>або телятина великими шматками охолоджена</i> | 1023        | 890        | 81                          | 70        | 115        | 100       | 138        | 120       |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                                  | 310         | 260        | 24                          | 21        | 35         | 29        | 42         | 35        |
| 3                              | Морква свіжа до 01.01                            | 400         | 320        | 32                          | 25        | 45         | 36        | 54         | 43        |
|                                | <i>або морква свіжа після 01.01</i>              | 427         | 320        | 34                          | 25        | 48         | 36        | 58         | 43        |
| 4                              | Лимон (сік)                                      | 7           | 7          | 0,6                         | 0,6       | 0,8        | 0,8       | 0,9        | 0,9       |
| 5                              | Прованські трави                                 | 0,7         | 0,7        | 0,06                        | 0,06      | 0,08       | 0,08      | 0,09       | 0,09      |
| 6                              | Сіль   | 3           | 3          | 0,2                         | 0,2       | 0,3        | 0,3       | 0,4        | 0,4       |
| 7                              | Олія   | 10          | 10         | 0,8                         | 0,8       | 1,1        | 1,1       | 1,4        | 1,4       |
|                                | <b>Маса запеченого м'яса</b>                     | -           | <b>600</b> | -                           | <b>47</b> | -          | <b>67</b> | -          | <b>81</b> |
|                                | <b>Маса запечених овочів</b>                     | -           | <b>400</b> | -                           | <b>32</b> | -          | <b>45</b> | -          | <b>54</b> |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>79</b>                   |           | <b>112</b> |           | <b>135</b> |           |

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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, нарізають стейками завтовшки 2–3 см.

Очищену моркву і цибулю нарізають кільцями товщиною пластинок 0,1–0,2 см і 0,1–0,3 см.

У змащену олією форму для запікання викладають першим шаром моркву, зверху — шар цибулі, поверх овочів щільно шматочки м'яса, солять, додають прянощі, сік лимона. Запікають, накриваючи кришкою або фольгою алюмінієвою, у розігрітій до температури +180–200 °С духовій шафі впродовж 50–70 хв або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою шматочки м'яса на овочеву подушку, підливають рідиною, що виділилась при запіканні. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** шматочки м'яса, гарніровані овочами, підлиті рідиною, що виділилась при запіканні.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** пряне, м'ясне, з ароматом овочів.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки м'яса зберігають форму, овочі — м'які, зберігають форму.

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

#### Яловичина татдеву

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 79             | 13,70    | 12,06   | 4,16         | 178                        |
| 112            | 19,42    | 17,10   | 5,90         | 252                        |
| 135            | 23,41    | 20,62   | 7,11         | 303                        |

#### Телятина татдеву

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 79             | 12,57    | 2,36    | 4,16         | 90                         |
| 112            | 17,83    | 3,35    | 5,90         | 127                        |
| 135            | 21,49    | 4,04    | 7,11         | 153                        |

### Технологічна карта № 8.78

#### М'ясна запіканка (безглютенова)

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** англійська кухня

| № з/п                          | Найменування сировини                            | Маса, г     |          | Норма вмісту на 1 порцію, г     |          |                                 |          |                                 |          |
|--------------------------------|--|-------------|----------|---------------------------------|----------|---------------------------------|----------|---------------------------------|----------|
|                                |  | брутто, г   | нетто, г | брутто, г                       | нетто, г | брутто, г                       | нетто, г | брутто, г                       | нетто, г |
| 1                              | Яловичина великими шматками охолоджена           | 889         | 800      | 80                              | 72       | 111                             | 100      | 133                             | 120      |
|                                | <i>або телятина великими шматками охолоджена</i> | 920         | 800      | 83                              | 72       | 115                             | 100      | 138                             | 120      |
|                                | <i>або свинина великими шматками охолоджена</i>  | 842         | 800      | 76                              | 72       | 105                             | 100      | 126                             | 120      |
| 2                              | Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП)      | 45          | 45       | 4                               | 4        | 6                               | 6        | 7                               | 7        |
| 3                              | Цибуля ріпчаста                                  | 78          | 65       | 7                               | 6        | 10                              | 8        | 12                              | 10       |
| 4                              | Яйця (Я)   | 5 шт.       | 200      | <sup>4</sup> / <sub>9</sub> шт. | 18       | <sup>5</sup> / <sub>8</sub> шт. | 25       | <sup>3</sup> / <sub>4</sub> шт. | 30       |
| 5                              | Сметана (МП, Л)                                  | 200         | 200      | 18                              | 18       | 25                              | 25       | 30                              | 30       |
| 6                              | Сир твердий (МП, Л)                              | 108         | 100      | 9,7                             | 9,0      | 13,4                            | 12,5     | 16,1                            | 15,0     |
| 7                              | Мускатний горіх мелений                          | 0,2         | 0,2      | 0,02                            | 0,02     | 0,025                           | 0,025    | 0,03                            | 0,03     |
| 8                              | Сіль   | 3           | 3        | 0,3                             | 0,3      | 0,4                             | 0,4      | 0,45                            | 0,45     |
| 9                              | Олія   | 10          | 10       | 0,9                             | 0,9      | 1,3                             | 1,3      | 1,5                             | 1,5      |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |          | <b>90</b>                       |          | <b>125</b>                      |          | <b>150</b>                      |          |

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

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилів, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з цибулею, додають панірувальні сухарі, четверту



частину норми яєць, половину норми солі, спеції, добре перемішують і вибивають.

Яйця збивають з половиною норми сметани і рештою солі.

У форму для запікання, змащену олією, викладають рівномірно фарш, покриваючи дно шаром завтовшки 3–4 см і стінки форми шаром завтовшки 1–1,5 см, змащують всередині фаршеву масу рештою сметани, викладають половину натертого сиру, заливають яєчно-сметанною сумішшю, покривають рештою сиру і запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С. Готову м'ясну запіканку нарізають на порційні шматки.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі — світла або темно-сіра, начинка — кремового кольору, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

**Смак і запах:** у міру солена, з ароматом спецій.

**Консистенція:** соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

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

#### М'ясна запіканка з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 90             | 18,64    | 19,92   | 4,81         | 271                        |
| 125            | 25,89    | 27,67   | 6,68         | 377                        |
| 150            | 31,07    | 33,20   | 8,02         | 452                        |

#### М'ясна запіканка з телятини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 90             | 19,44    | 9,84    | 4,81         | 181                        |
| 125            | 26,99    | 13,67   | 6,68         | 252                        |
| 150            | 32,39    | 16,40   | 8,02         | 302                        |

#### М'ясна запіканка зі свинини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 90             | 15,55    | 32,38   | 4,81         | 300                        |
| 125            | 21,59    | 44,97   | 6,68         | 416                        |
| 150            | 25,91    | 53,96   | 8,02         | 499                        |

### Технологічна карта № 8.79

#### Парові січеники м'ясні (безглутенові)

Категорія: основні страви з м'яса

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     | Яловичина великими шматками охолоджена      | 1064                              | 958        | 78                              | 70        | 111                             | 100       | 133                             | 120        |
|       | або свинина великими шматками охолоджена    | 1008                              | 958        | 74                              | 70        | 105                             | 100       | 126                             | 120        |
|       | <b>Маса м'ясного фаршу</b>                  | -                                 | <b>910</b> | -                               | <b>66</b> | -                               | <b>95</b> | -                               | <b>114</b> |
| 2     | Сухарі панірувальні кукурудзяні мелені (ЗП) | 70                                | 70         | 5                               | 5         | 7                               | 7         | 9                               | 9          |
| 3     | Яйця (Я)                                    | 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> шт. | 140        | <sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт. | 10        | <sup>3</sup> / <sub>8</sub> шт. | 15        | <sup>4</sup> / <sub>9</sub> шт. | 18         |

|   |                                |             |             |           |           |            |            |            |            |
|---|--------------------------------|-------------|-------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|
| 4 | Орегано сушений мелений        | 3           | 3           | 0,2       | 0,2       | 0,3        | 0,3        | 0,4        | 0,4        |
| 5 | Сіль                           | 3           | 3           | 0,2       | 0,2       | 0,3        | 0,3        | 0,4        | 0,4        |
|   | <b>Маса напівфабрикату</b>     | -           | <b>1126</b> | -         | <b>82</b> | -          | <b>117</b> | -          | <b>141</b> |
|   | <b>Вихід готової страви, г</b> | <b>1000</b> |             | <b>73</b> |           | <b>104</b> |            | <b>125</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — злакові продукти; Я — яйце.

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

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясої м'якоті, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють на м'ясорубці 2 рази. До м'ясного фаршу додають сухарі панірувальні, підготовлені яйця, сіль і прянощі, ретельно вимішують масу, вибивають при формуванні січеників. Сформовані січеники варять на пару у наплитному посуді або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Кип'ятіння / варка» чи за температури  $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Пара» до готовності впродовж 15–20 хв до досягнення температури  $+80\text{--}85\text{ }^{\circ}\text{C}$  всередині фаршевої маси.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, з ніжною поверхнею.

**Колір:** сірого кольору з краплями кукурудзяних сухарів.

**Смак і запах:** ніжні, пряні.

**Консистенція:** м'які, ніжні, соковиті, пружні.

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

#### Парові січеники з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 73             | 14,02    | 11,96   | 4,57         | 180                        |
| 104            | 19,98    | 17,04   | 6,51         | 256                        |
| 125            | 24,01    | 20,48   | 7,82         | 307                        |

#### Парові січеники зі свинини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 73             | 12,29    | 15,74   | 4,57         | 205                        |
| 104            | 17,52    | 22,43   | 6,51         | 293                        |
| 125            | 21,05    | 26,96   | 7,82         | 352                        |

### Технологічна карта № 8.80

**М'ясна запіканка з гарбузом**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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     | Яловичина великим шматком охолоджена | 556       | 500      | 78                          | 70       | 111       | 100      | 133       | 120      |
|       | <b>Маса м'ясного фаршу</b>           | -         | 475      | -                           | 67       | -         | 95       | -         | 114      |
| 2     | Гарбуз свіжий                        | 471       | 400      | 66                          | 56       | 94        | 80       | 113       | 96       |
| 3     | Сметана (МП, Л)                      | 120       | 120      | 17                          | 17       | 24        | 24       | 29        | 29       |
| 4     | Яйця (Я)                             | 3 1/2     | 140      | 1/2                         | 20       | 2/3       | 28       | 5/6       | 34       |
| 5     | Пластівці кукурудзяні (ЗП)           | 70        | 70       | 10                          | 10       | 14        | 14       | 17        | 17       |
| 6     | Паприка солодка мелена               | 0,6       | 0,6      | 0,08                        | 0,08     | 0,12      | 0,12     | 0,14      | 0,14     |
| 7     | Сіль                                 | 3         | 3        | 0,4                         | 0,4      | 0,6       | 0,6      | 0,7       | 0,7      |

|   |                                |             |      |            |     |            |     |            |     |
|---|--------------------------------|-------------|------|------------|-----|------------|-----|------------|-----|
| 8 | Олія                           | 10          | 10   | 1,4        | 1,4 | 2          | 2   | 2,4        | 2,4 |
|   | Маса напівфабрикату            | -           | 1182 | -          | 165 | -          | 236 | -          | 284 |
|   | <b>Вихід готової страви, г</b> | <b>1000</b> |      | <b>140</b> |     | <b>200</b> |     | <b>240</b> |     |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** Я — яйця; ЗП — зернові 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

Очищений гарбуз натирають на дрібній тертці.

М'ясну м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку двічі.

До фаршу додають гарбуз, попередньо підготовлені яйця, сметану,  $\frac{1}{3}$  частину кукурудзяних пластівців, спеції, сіль, ретельно перемішують масу.

У форму для запікання, змащену олією, присипану  $\frac{1}{3}$  кукурудзяних пластівців, викладають м'ясо-овочеву масу завтовшки 3–4 см, посипають поверхню запіканки рештою пластівців, запікають у духовій шафі за температури  $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$  впродовж 20 хв.

В пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Випічка з м'ясом» чи за температури  $+190\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар + Пара» (режим обдуву — 2) впродовж 15–20 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі — світла або темно-сіра, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

**Смак і запах:** у міру солена.

**Консистенція:** соковита, однорідна, пухка по усьому об'єму, з сирною скоринкою на поверхні.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 140            | 19,53    | 17,55   | 41,76        | 407                        |
| 200            | 27,90    | 25,07   | 59,66        | 581                        |
| 240            | 33,48    | 30,08   | 71,59        | 697                        |

### Технологічна карта № 8.81

**Нова котлета по-київськи з м'ясного фаршу**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**Походження:** українська кухня

| № з/п | Найменування сировини                  | Маса, г             |            | Норма вмісту на 1 порцію, г |            |                   |            |
|-------|--|---------------------|------------|-----------------------------|------------|-------------------|------------|
|       |  | брутто, г           | нетто, г   | брутто, г                   | нетто, г   | брутто, г         | нетто, г   |
| 1     | Яловичина великим шматком охолоджена   | 912                 | 821        | 78                          | 70         | 155               | 140        |
|       | або свинина великим шматком охолоджена | 864                 | 821        | 74                          | 70         | 147               | 140        |
| 2     | Сіль                                   | 3                   | 3          | 0,3                         | 0,3        | 0,5               | 0,5        |
|       | <b>Маса фаршевої оболонки</b>          | -                   | <b>780</b> | -                           | <b>66</b>  | -                 | <b>133</b> |
| 3     | Масло вершкове (МП, Л)                 | 93                  | 93         | 8                           | 8          | 16                | 16         |
| 4     | Зелень кропу свіжого                   | 13                  | 9          | 1,1                         | 0,8        | 2,2               | 1,6        |
|       | <b>Маса начинки</b>                    | -                   | <b>100</b> | -                           | <b>8,5</b> | -                 | <b>17</b>  |
| 5     | Борошно цільнозернове (ЗП, Г)          | 140                 | 140        | 12                          | 12         | 24                | 24         |
| 6     | Яйця (Я)                               | 2 $\frac{3}{4}$ шт. | 110        | $\frac{1}{4}$ шт.           | 9          | $\frac{1}{2}$ шт. | 19         |

|                                |   |             |             |                   |            |                    |            |
|--------------------------------|---|-------------|-------------|-------------------|------------|--------------------|------------|
| 7                              | Сухарі кукурудзяні панірувальні мелені (ЗП) | 140         | 140         | 12                | 12         | 24                 | 24         |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>                  | -           | <b>1232</b> | -                 | <b>105</b> | -                  | <b>209</b> |
| 8                              | Олія  | 10          | 10          | 1                 | 1          | 2                  | 2          |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |             | <b>85 (1 шт.)</b> |            | <b>170 (2 шт.)</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

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

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

### Технологія приготування страви

М'ясну м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, пропускають через м'ясорубку на м'ясорубці 1–2 рази, додають сіль, ретельно перемішують, вибивають.

Розм'якшене вершкове масло змішують з січеним кропом, охолоджують, нарізають брусочками масою 8–9 г, заморожують.

У кружальця з фаршу масою 65–70 г кладуть шматочок замороженого масла з кропом, загортають, формують продовгувату котлету. Готові котлети по чергово панірують у борошні, потім у підготовлених збитих яйцях, далі у сухарях, повторно у яйцях і знову у сухарях. Сформовані котлети викладають на змащене олією деко і запікають у духовій шафі за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  впродовж 25–30 хв або у пароконвектоматі готують в режимі «М'ясо», «Страви у паніровці» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» (режим обдуву — 1) впродовж 15–20 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 год на марміті з моменту приготування за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Котлету подають на мілкій столовій тарілці. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** котлета правильної форми, на поверхні світло-золотиста скоринка, при розрізі витікає зелене масло.

**Колір:** на розрізі — від світло-сірого до сірого кольору, скоринка — золотиста.

**Смак і запах:** запеченого м'яса, начинка — насичена вершкова, в міру солена.

**Консистенція:** соковита, м'яка.

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

#### Нова котлета по-київськи з яловичого фаршу

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 85             | 19,52    | 8,97    | 17,03        | 228                        |
| 170            | 39,05    | 17,94   | 34,05        | 457                        |

#### Нова котлета по-київськи з свинного фаршу

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 85             | 14,57    | 23,07   | 17,03        | 334                        |
| 170            | 29,14    | 46,14   | 34,05        | 668                        |

### Технологічна карта № 8.82

**Відбивні, запечені з соусом бешамель (безглютеновим, безлактозним)**

**Категорія: основні страви з м'яса**

**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     | Свинина великими шматками охолоджена | 1105      | 1050     | 74                          | 70       | 105       | 100      | 126       | 120      |
| 2     | Бешамель безглютеновий               | 510       | 510      | 34                          | 34       | 48        | 48       | 58        | 58       |

|                                    |             |           |           |            |     |     |     |     |     |
|------------------------------------|-------------|-----------|-----------|------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| (безлактозний) ТК № 11.12 (МП, ЗП) |             |           |           |            |     |     |     |     |     |
| 3 Сіль                             | 3           | 3         | 0,2       | 0,2        | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,4 |
| 4 Олія                             | 10          | 10        | 0,7       | 0,7        | 1,0 | 1,0 | 1,2 | 1,2 | 1,2 |
| <b>Вихід готової страви, г</b>     | <b>1000</b> | <b>67</b> | <b>95</b> | <b>114</b> |     |     |     |     |     |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** 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

Готують соус бешамель відповідно до заданої рецептури.

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, нарізають впоперек волокон на порційні шматочки 1,5–2 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки, додають сіль, змащують соусом. На деко, змащене олією, викладають відбивні на відстані 2–3 см одне від одного, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Смаження» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» впродовж 20–25 хв до готовності, до досягнення температури  $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$  в товщі м'ясних шматочків.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

30 хв з моменту приготування за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційні шматочки м'яса вкриті соусом.

**Колір:** м'ясо — сіре, соус — білий, місцями з золотавою скоринкою.

**Смак і запах:** м'ясні, вершкові.

**Консистенція:** м'ясо — соковите, м'яке, шматочки зберігають форму, соус — однорідний.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 67             | 12,34    | 17,55   | 3,20         | 218                        |
| 95             | 17,50    | 24,88   | 4,54         | 308                        |
| 114            | 21,00    | 29,86   | 5,45         | 370                        |

### Технологічна карта № 8.83

#### М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником (безлактозна)

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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     | Яловичина великими шматками охолоджена   | 791                               | 712        | 78                              | 70         | 111                             | 100       | 133                             | 120        |
|       | або свинина великими шматками охолоджена | 749                               | 712        | 74                              | 70         | 105                             | 100       | 126                             | 120        |
|       | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -                                 | <b>676</b> | -                               | <b>66</b>  | -                               | <b>95</b> | -                               | <b>114</b> |
| 2     | Крупа манна (ЗП, Г)                      | 100                               | 100        | 10                              | 10         | 14                              | 14        | 17                              | 17         |
| 3     | Молоко безлактозне (МП)                  | 70                                | 70         | 7                               | 7          | 10                              | 10        | 12                              | 12         |
|       | або молоко рослинне (ЗП)                 | 70                                | 70         | 7                               | 7          | 10                              | 10        | 12                              | 12         |
| 4     | Цибуля ріпчаста                          | 179                               | 150        | 18                              | 15         | 25                              | 21        | 30                              | 25         |
| 5     | Яйця (Я)                                 | 2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт. | 90         | <sup>1</sup> / <sub>4</sub> шт. | 9          | <sup>1</sup> / <sub>3</sub> шт. | 13        | <sup>2</sup> / <sub>3</sub> шт. | 15         |
| 6     | Часник сушений мелений                   | 2                                 | 2          | 0,2                             | 0,2        | 0,28                            | 0,28      | 0,34                            | 0,34       |
| 7     | Сіль                                     | 3                                 | 3          | 0,3                             | 0,3        | 0,4                             | 0,4       | 0,5                             | 0,5        |
| 8     | Олія                                     | 10                                | 10         | 1,0                             | 1,0        | 1,4                             | 1,4       | 1,7                             | 1,7        |
|       | <b>Вихід готової страви, г</b>           | <b>1000</b>                       | <b>98</b>  | <b>140</b>                      | <b>169</b> |                                 |           |                                 |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

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

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

### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожиль подрібнюють разом з очищеною цибулею свіжою на м'ясорубці 1–2 рази.

До фаршу додають сіль, спеції, підготовлені яйця, крупу манну і молоко, ретельно вимішують масу, злегка вибивають. У змащену олією хлібну форму для запікання (стандартні розміри: ширина — 12 см і висота — 6 см) закладають фарш, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури +180 °С у режимі «Жар» протягом 50–60 хв до готовності, тобто до досягнення у товщі шматочків температури +85–90 °С.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Термін реалізації — не більше ніж 30 хв. Температура зберігання — +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

М'ясний хліб нарізають порційними шматочками. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані шматочки, з золотавою скоринкою.

**Колір:** сіро-коричнева, скоринка — золотава.

**Смак і запах:** в міру солона, ніжна, з легкою пікантністю.

**Консистенція:** м'яка, ніжна, пружна.

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

#### М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником з яловичиною (з безлактозним молоком)

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 98             | 14,85    | 12,86   | 8,48         | 209                        |
| 140            | 21,21    | 18,38   | 12,11        | 298                        |
| 169            | 25,61    | 22,18   | 14,62        | 360                        |

#### М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником зі свининою (з безлактозним молоком)

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 98             | 13,13    | 16,64   | 8,48         | 235                        |
| 140            | 18,75    | 23,77   | 12,11        | 335                        |
| 169            | 22,64    | 28,69   | 14,62        | 405                        |

#### М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником з яловичиною (з рослинним молоком)

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 98             | 15,03    | 13,01   | 8,88         | 208                        |
| 140            | 21,04    | 18,21   | 12,44        | 297                        |
| 169            | 25,55    | 22,11   | 15,10        | 359                        |

#### М'ясна запіканка (хліб) з цибулею і часником зі свининою (з рослинним молоком)

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 98             | 13,27    | 16,86   | 8,88         | 234                        |
| 140            | 18,58    | 23,60   | 12,44        | 334                        |
| 169            | 22,56    | 28,66   | 15,10        | 404                        |

### Технологічна карта № 8.84

**Пиріг м'ясний зі шпинатом**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена    | 719         | 647        | 78                              | 70        | 111                             | 100       | 133                             | 120        |
|                                | або телятина великими шматками охолоджена | 744         | 647        | 81                              | 70        | 115                             | 100       | 138                             | 120        |
|                                | <b>Маса фаршу</b>                         | -           | <b>615</b> | -                               | <b>66</b> | -                               | <b>95</b> | -                               | <b>114</b> |
| 2                              | Яйця (Я)                                  | 4 шт.       | 160        | <sup>3</sup> / <sub>7</sub> шт. | 17        | <sup>5</sup> / <sub>8</sub> шт. | 25        | <sup>3</sup> / <sub>4</sub> шт. | 30         |
| 3                              | Борошно цільнозернове (ЗП, Г)             | 75          | 75         | 8                               | 8         | 12                              | 12        | 14                              | 14         |
| 4                              | Шпинат свіжоморожений                     | 158         | 90*        | 17                              | 10        | 24                              | 14        | 29                              | 17         |
| 5                              | Цибуля ріпчаста                           | 215         | 180        | 23                              | 19        | 33                              | 28        | 40                              | 33         |
| 6                              | Сіль                                      | 3           | 3          | 0,3                             | 0,3       | 0,5                             | 0,5       | 0,6                             | 0,6        |
| 7                              | Олія                                      | 20          | 20         | 2,2                             | 2,2       | 3,1                             | 3,1       | 3,7                             | 3,7        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |            | <b>108</b>                      |           | <b>155</b>                      |           | <b>185</b>                      |            |

\* — маса розмороженого шпинату

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** Я — яйце; 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

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв до прозорості.

Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилів, подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з попередньо спасерованою цибулею.

Попередньо розморожений шпинат відтискають від зайвої рідини, нарізають на 2–3 частини, додають до фаршу, разом з борошном, підготовленими яйцями, солять, добре перемішують і вибивають.

На деко, змащене олією, викладають рівномірно фарш шаром завтовшки 3–4 см або у хлібну форму для запікання, змащену олією, викладають фарш рівномірно завширшки приблизно 12 см і заввишки приблизно 6 см, запікають у розігрітій духовій шафі або у пароконвектоматі за обраної програми готування «Випічка з м'ясом» чи за температури  $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$  у режимі «Жар» протягом 40–50 хв до готовності, тобто до досягнення температури  $+85\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$  всередині виробу. Готовий м'ясний пиріг нарізають на порційні шматки.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Запечені вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті за температури  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають нарізаними порційними шматочками. Температура подачі —  $+65\text{--}75\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі — світло-коричневий або коричневий, поверхня — з підсмаженою золотистою скоринкою.

**Смак і запах:** у міру солоний, з ароматом спецій.

**Консистенція:** соковитий, однорідний, пухкий по усьому об'єму, зі скоринкою на поверхні.

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

#### Пиріг м'ясний зі шпинатом з яловичини

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 108            | 16,69    | 15,54   | 7,34         | 237                        |
| 155            | 23,95    | 22,31   | 10,54        | 340                        |
| 185            | 28,58    | 26,63   | 12,58        | 406                        |

#### Пиріг м'ясний зі шпинатом з телятини

|                |          |         |              |                            |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 108            | 15,57    | 5,90    | 7,34         | 150                        |
| 155            | 22,34    | 8,46    | 10,54        | 215                        |
| 185            | 26,67    | 10,10   | 12,58        | 256                        |

### Технологічна карта № 8.85

#### Фрикадельки м'ясні з фенхелем

Категорія: основні страви з м'яса

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                              | Яловичина великим шматком охолоджена        | 1264                              | 1138        | 78                                | 70,5      | 111                               | 100        | 133                               | 120        |
|                                | або свинина великим шматком охолоджена      | 1198                              | 1138        | 74                                | 70,5      | 105                               | 100        | 126                               | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>                  | -                                 | <b>1081</b> | -                                 | <b>67</b> | -                                 | <b>95</b>  | -                                 | <b>114</b> |
| 2                              | Сухарі пшеничні панірувальні мелені (ЗП, Г) | 65                                | 65          | 4                                 | 4         | 6                                 | 6          | 7                                 | 7          |
| 3                              | Яйця (Я)                                    | 1 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> шт. | 70          | 1 <sup>1</sup> / <sub>9</sub> шт. | 4         | 1 <sup>1</sup> / <sub>6</sub> шт. | 6          | 1 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> шт. | 7          |
| 4                              | Фенхель насіння                             | 2,2                               | 2,2         | 0,13                              | 0,13      | 0,19                              | 0,19       | 0,23                              | 0,23       |
| 5                              | Сіль  | 3                                 | 3           | 0,19                              | 0,19      | 0,26                              | 0,26       | 0,32                              | 0,32       |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>                  | -                                 | <b>1176</b> | -                                 | <b>73</b> | -                                 | <b>104</b> | -                                 | <b>124</b> |
| 6                              | Олія  | 10                                | 10          | 0,6                               | 0,6       | 0,9                               | 0,9        | 1,1                               | 1,1        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b>                       |             | <b>62</b>                         |           | <b>88</b>                         |            | <b>105</b>                        |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

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

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

#### Технологія приготування страви

Для приготування фаршу охолоджені шматки м'ясної м'якоти, зачищені від грубих сухожилля подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази. До м'ясного фаршу додають сухарі, фенхель, підготовлені яйця, сіль, ретельно вимішують масу, злегка вибивають при формуванні кульок. На змащене олією деко викладають сформовані кульки масою 30–40 г/шт., запікають у розігрітій духовій шафі за температури +180 °С або у пароконвектоматі за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» впродовж 25–30 хв до готовності, до досягнення температури +80–85 °С всередині фаршевої маси.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання — не довше ніж 2 год на марміті. Температура зберігання — +65–75 °С.

#### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають порційно по кілька штук на порцію. Температура подачі — +65–75 °С.

#### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** цільні, не розтріскані кульки, без щільної скоринки.

**Колір:** сіро-коричневі або коричневі.

**Смак і запах:** в міру солоні, з приємним пряним ароматом.

**Консистенція:** м'які, соковиті, пружні.

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

##### Фрикадельки з яловичиною

|                |          |         |              |                            |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 62             | 13,46    | 11,90   | 2,83         | 172                        |
| 88             | 19,10    | 16,89   | 4,02         | 244                        |
| 105            | 22,79    | 20,16   | 4,79         | 292                        |

##### Фрикадельки зі свининою



|                |          |         |              |                            |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 62             | 11,71    | 15,72   | 2,83         | 198                        |
| 88             | 16,62    | 22,32   | 4,02         | 282                        |
| 105            | 19,84    | 26,63   | 4,79         | 336                        |

### Технологічна карта № 8.86

#### Картопляні зрази з м'ясом

Категорія: основні страви з м'яса

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                              | Яловичина великими шматками охолоджена          | 205         | 185         | 14,4                        | 13        | 28,8       | 26         | 43,3       | 39         |
|                                | <i>або свинина великими шматками охолоджена</i> | 201         | 191         | 14                          | 13        | 28         | 27         | 42         | 40         |
|                                | <b>Маса відвареного м'яса</b>                   | -           | <b>115</b>  | -                           | <b>8</b>  | -          | <b>16</b>  | -          | <b>24</b>  |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>                      | -           | <b>109</b>  | -                           | <b>8</b>  | -          | <b>15</b>  | -          | <b>23</b>  |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                                 | 77          | 65          | 5,9                         | 5         | 11         | 9          | 16         | 14         |
| 3                              | Олія для пасерування                            | 5           | 5           | 0,4                         | 0,4       | 0,7        | 0,7        | 1,1        | 1,1        |
|                                | <b>Маса начинки</b>                             | -           | <b>145</b>  | -                           | <b>10</b> | -          | <b>20</b>  | -          | <b>30</b>  |
| 4                              | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10                 | 1014        | 710*        | 71                          | 50        | 142        | 99         | 213        | 149        |
|                                | <i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>      | 1092        | 710*        | 76                          | 50        | 153        | 99         | 229        | 149        |
|                                | <i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>   | 1183        | 710*        | 83                          | 50        | 166        | 99         | 249        | 149        |
|                                | <i>або картопля свіжа з 01.03</i>               | 1291        | 710*        | 90                          | 50        | 181        | 99         | 271        | 149        |
| 4                              | Яйця (Я)  | 1¼ шт.      | 50          | 1/10 шт.                    | 4         | 1/6 шт.    | 7          | 1/4 шт.    | 11         |
| 6                              | Борошно цільнозернове (ЗП, Г)                   | 120         | 120         | 8                           | 8         | 17         | 17         | 25         | 25         |
| 7                              | Сіль  | 3           | 3           | 0,2                         | 0,2       | 0,4        | 0,4        | 0,6        | 0,6        |
|                                | <b>Маса оболонки</b>                            | -           | <b>885</b>  | -                           | <b>62</b> | -          | <b>124</b> | -          | <b>186</b> |
| 8                              | Борошно цільнозернове для панірування (ЗП, Г)   | 60          | 60          | 4                           | 4         | 8          | 8          | 13         | 13         |
|                                | <b>Маса напівфабрикату</b>                      | -           | <b>1090</b> | -                           | <b>76</b> | -          | <b>153</b> | -          | <b>229</b> |
| 9                              | Олія  | 15          | 15          | 1,1                         | 1,1       | 2,1        | 2,1        | 3,2        | 3,2        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |   | <b>1000</b> |             | <b>70</b>                   |           | <b>140</b> |            | <b>210</b> |            |

\* — відварена у шкірці очищена перемелена картопля

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** 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

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією ( $\frac{1}{3}$  обсягу норми) на середньому вогні шаром завтовшки не більше ніж 3–4 см впродовж 2–5 хв до прозорості, перемелюють на м'ясорубці разом з відвареним м'ясом. Для приготування фаршу шматки м'ясної м'якоті, зачищені від грубих сухожилів, відварюють крупним шматком до готовності (свинину впродовж 1 год 30 хв — 2 год або яловичину впродовж 2 год 30 хв — 3 год), охолоджене м'ясо подрібнюють на м'ясорубці 1–2 рази разом з попередньо пасерованою цибулею. До м'ясної начинки додають половину норми солі.

Відварену цілком очищену від шкірки охолоджену картоплю перемелюють на м'ясорубці, додають решту солі, борошно і підготовлені яйця, ретельно перемішують масу.

Із отриманої картопляної маси формують коржики круглої форми, на центр якої викладають начинку, з'єднують краї, панірують у борошні, формуючи листочок, злегка обсмажують у олії на пательні за температури  $+150-160\text{ }^{\circ}\text{C}$  з обох сторін до золотистості скоринки впродовж 3–4 хв, доводять до готовності у розігрітій до температури  $+220-250\text{ }^{\circ}\text{C}$  духовій шафі до досягнення температури  $+80-85\text{ }^{\circ}\text{C}$  всередині виробу.

#### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Вироби готують безпосередньо перед подаванням. Зберігають не довше ніж 30 хв на марміті

за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають порційно разом зі сметаною або соусом сметанно-огірковим ТК № 11.23, дзадзики ТК № 11.16, соусом вершковим ТК № 11.18 чи соусом йогуртовим з базиліком ТК № 11.28. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** порційний шматок, що зберігає форму, поверхня і краї рівні, без тріщин.

**Колір:** на розрізі — біла картопляна маса, начинка сірого або сіро-коричневого кольору, поверхня — з золотистою скоринкою.

**Смак і запах:** у міру солоні.

**Консистенція:** ніжні, м'які, зі скоринкою на поверхні.

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

#### Картопляні зрази з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 5,11     | 2,17    | 14,31        | 99                         |
| 140            | 10,21    | 4,35    | 28,62        | 197                        |
| 210            | 15,32    | 6,52    | 42,93        | 296                        |

#### Картопляні зрази зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70             | 4,66     | 4,74    | 14,31        | 119                        |
| 140            | 9,31     | 9,48    | 28,62        | 239                        |
| 210            | 13,97    | 14,23   | 42,93        | 358                        |

### Технологічна карта № 8.87

**Мусака з м'ясом без баклажанів**

**Категорія:** основні страви з м'яса

**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                              | Яловичина великими шматками охолоджена   | 485         | 437        | 78                          | 70        | 111        | 100        | 133        | 120        |
|                                | або свинина великими шматками охолоджена | 460         | 437        | 74                          | 70        | 105        | 100        | 126        | 120        |
|                                | <b>Маса м'ясного фаршу</b>               | -           | <b>415</b> | -                           | <b>66</b> | -          | <b>95</b>  | -          | <b>114</b> |
| 2                              | Цибуля ріпчаста                          | 208         | 175        | 33                          | 28        | 48         | 40         | 57         | 48         |
| 3                              | Олія                                     | 7           | 7          | 1,1                         | 1,1       | 1,6        | 1,6        | 1,9        | 1,9        |
|                                | <b>Маса готового фаршу</b>               | -           | <b>497</b> | -                           | <b>80</b> | -          | <b>114</b> | -          | <b>137</b> |
| 4                              | Кабачки свіжі                            | 256         | 230        | 41                          | 37        | 59         | 53         | 70         | 63         |
| 5                              | Картопля свіжа з 01.09 по 31.10          | 200         | 150        | 32                          | 24        | 46         | 35         | 55         | 41         |
|                                | або картопля свіжа з 01.11 по 31.12      | 214         | 150        | 34                          | 24        | 49         | 35         | 59         | 41         |
|                                | або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02   | 231         | 150        | 37                          | 24        | 53         | 35         | 63         | 41         |
|                                | або картопля свіжа з 01.03               | 250         | 150        | 40                          | 24        | 58         | 35         | 69         | 41         |
| 6                              | Бешамель ТК № 11.10 (ЗП, МП, Л, Г)       | 170         | 170        | 27                          | 27        | 39         | 39         | 47         | 47         |
| 7                              | Сир твердий (МП, Л)                      | 43          | 40         | 7                           | 6         | 10         | 9          | 12         | 11         |
| 8                              | Сіль                                     | 3           | 3          | 0,5                         | 0,5       | 0,7        | 0,7        | 0,8        | 0,8        |
| 9                              | Олія                                     | 8           | 8          | 1,3                         | 1,3       | 1,8        | 1,8        | 2,2        | 2,2        |
| <b>Вихід готової страви, г</b> |  | <b>1000</b> |            | <b>160</b>                  |           | <b>230</b> |            | <b>275</b> |            |

Відхилення до маси порції:  $\pm 3\%$

**Наявність харчових алергенів у страві:** ЗП — злакові продукти; 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

М'ясна м'якоть або пласт м'яса, видалений з визначеної частини туші, у вигляді крупних шматків зачищають від сухожилів і грубих поверхневих плівок, 1–2 рази пропускають через м'ясорубку. Очищену цибулю нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,2–0,3 см, пасерують з олією до прозорості впродовж 2–4 хв, додають фарш — продовжують готувати, ретельно розбиваючи грудочки до посіріння фаршу впродовж 7–10 хв. Підготовлений кабачок і картоплю нарізають кільцями або півкільцями завтовшки 0,3–0,5 см, додають сіль, пасеровану цибулю з фаршем, ретельно перемішують масу. Окремо готують соус бешамель.

У глибоку форму для запікання, змащену олією, закладають суміш м'яса і овочів, заливають соусом, посипають натертим сиром, запікають у духовій шафі за температури +180–200 °С або у пароконвектоматі за обраної програми «Тушкування» чи за температури +180 °С у режимі «Жар + Пара» до готовності впродовж 50–60 хв.

### Термін придатності до споживання та умови зберігання

Не довше ніж 30 хв з моменту приготування за температури +65–75 °С.

### Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гіркою. Температура подачі — +65–75 °С.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** нарізка — однорідна, шматочки зберегли форму, золотиста сирна скоринка.

**Колір:** притаманний компонентам, що входять до складу страви.

**Смак і запах:** насичена овочева.

**Консистенція:** соковита, м'яка, шматочки овочів зберігають форму.

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

#### Мусака без баклажанів з яловичиною

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 160            | 15,89    | 16,26   | 11,01        | 252                        |
| 230            | 22,84    | 23,38   | 15,83        | 362                        |
| 275            | 27,31    | 27,95   | 18,92        | 433                        |

#### Мусака без баклажанів зі свининою

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 160            | 14,16    | 20,05   | 11,01        | 278                        |
| 230            | 20,36    | 28,82   | 15,83        | 399                        |
| 275            | 24,34    | 34,46   | 18,92        | 477                        |