

Технологічна карта № 1.1

Тост з гороховим пюре і яйцем

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горох сушений	151,5	150	11,4	11,3	15,2	15	18,2	18	22,7	22,5
2	Вода питна	565	565	42,4	42,4	56,5	56,5	67,8	67,8	84,8	84,8
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	565	565	42,4	42,4	56,5	56,5	67,8	67,8	84,8	84,8
	Маса готового горохового пюре	-	300	-	22,5	-	30	-	36	-	45
3	Яйця (Я)	5 шт.	200	³ / ₈ шт.	15	¹ / ₂ шт.	20	³ / ₅ шт.	24	³ / ₄ шт.	30
4	Хліб пшеничний цільнозерновий (ЗП, Г)	500	500	37,5	37,5	50	50	60	60	75	75
5	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	30	30	2,3	2,3	3	3	3,6	3,6	4,5	4,5
6	Сіль	3	3	0,23	0,23	0,3	0,3	0,36	0,36	0,45	0,45
Вихід готової страви, г		1000		75		100		120		150	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Я — яйця; Г — глютен; ГЦ — гірчиця; 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

Горох перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури +15–17 °С. Перед варінням горох заливають холодною водою або відваром овочевим (2,5 л на 1 кг бобових) і варять у закритому посуді при слабкому безперервному кипінні протягом 1–1,5 год. Після того, як бобові стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх у відварі на 15–20 хв, який потім зливають. Готові бобові протирають через сито або подрібнюють блендером до однорідної пюреподібної маси, додають $\frac{1}{2}$ порції солі, прогривають протягом 1–2 хв, після чого охолоджують до температури +10–15 °С.

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають крупним кубиком або скибочками відповідно до порції.

На шматочок (скибку) хліба намазують охолоджене горохове пюре, зверху кладуть варені нарізані яйця та поливають закуску соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Тост з гороховим пюре і яйцем подають порційно на піріжковій тарілці. Температура подачі — +8–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки хліба рівномірно покриті гороховим пюре, зверху викладені подрібнені варені яйця, страва полита соусом вінегрет.

Колір: відповідає використаному виду гороху — від жовтого до зеленого.

Смак і запах: смак в міру солоний, характерний для горохового пюре з вареним яйцем.

Консистенція: ніжний, соковитий, м'який.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	7,11	6,78	18,44	165
100	9,49	9,04	24,59	220
120	11,39	10,84	29,50	264
150	14,23	13,56	36,88	330

Технологічна карта № 1.2

Асорті овочево

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	625	500	31,3	25	46,9	37,5	62,5	50
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	667	500	33,4	25	50	37,5	66,7	50
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	<i>або огірки ґрунтові свіжі</i>	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Перець солодкий свіжий	240	180	12	9	18	13,5	24	18
4	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Насіння кунжуту білого (К)	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: К — кунжут.

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 миють, очищають. Огірки миють, зачищають залишки плодоніжки. Перець солодкий миють, видаляють плодоніжку з насінням. Усі підготовлені овочі нарізають однорідною формою нарізки, змішують, викладають на тарілку, заправляють ароматною олією та посипають насінням кунжуту, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Асорті викладають гіркою, поливають ароматною олією, посипають кунжутом. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, асорті полите олією та посипане кунжутом.

Колір: властивий овочам, що входять до складу асорті.

Смак і запах: притаманні свіжим овочам з ароматом спецій та кунжуту.

Консистенція: соковите, хрумке.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,09	2,99	3,22	43
75	1,64	4,49	4,83	64
100	2,19	5,99	6,44	85

Технологічна карта № 1.3

Салат з томатів та цибулі маринованої

Категорія: холодні страви

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	Томати теплично-парникові свіжі	765	750	38,3	37,5	57,4	56,3	76,5	75
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	882	750	44,1	37,5	66,2	56,3	88,2	75
2	Цибуля ріпчаста	274	230	13,7	11,5	20,6	17,3	27,4	23
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Кріп сушений	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	13,5	10	0,7	0,5	1	0,8	1,4	1
Маринад для салату:									
5	Цукор	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
6	Оцет	50	50	2,5	2,5	3,75	3,75	5	5
	<i>або сік лимонний</i>	40	40	2	2	3	3	4	4
	<i>або кислота лимонна</i>	4,5	4,5	0,23	0,23	0,34	0,34	0,45	0,45
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
8	Вода питна	1000	1000	50	50	75	75	100	100
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

В охолодженій кип'яченій воді розчиняють $\frac{1}{2}$ порції солі, цукор та оцет (або сік лимонний, або кислоту лимонну). Цибулю очищують, миють, нарізають однорідною формою нарізки (кільцями або напівкільцями) та маринують протягом 55–60 хв у заздалегідь приготованому маринаді. Томати миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки, з'єднують з маринованою цибулею, порціонують салат і безпосередньо перед подачею поливають олією та посипають подрібненим свіжим або сухим кропом та сіллю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненим свіжим або сушеним кропом та сіллю. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, зверху салат посипаний кропом.

Колір: томати — насичено-червоні, цибуля — біла.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,59	1,58	3,39	30
75	0,88	2,36	5,09	44
100	1,17	3,15	6,78	59

Технологічна карта № 1.4

Салат зі свіжих томатів з солодким перцем

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	663	650	33,2	32,5	49,7	48,8	66,3	65
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	765	650	38,3	32,5	57,4	48,8	76,5	65
2	Цибуля зелена свіжа	125	100	6,3	5	9,4	7,5	12,5	10
	<i>або цибуля ріпчаста</i>	119	100	5,9	5	8,9	7,5	11,9	10
3	Перець солодкий свіжий	307	230	15,4	11,5	23	17,3	30,7	23
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Майоран сушений мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,037	0,037	0,05	0,05
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, томати зачищають від залишків плодоніжки, у перцю видаляють плодоніжку з насінням, цибулю ріпчасту очищають, миють. Підготовлені томати, перець та цибулю нарізають однорідною формою нарізки, в глибокій ємності з'єднують їх, додають майоран та сіль, перемішують. Готовий салат при відпусканні заправають олією, за бажанням посипають свіжим кропом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають свіжим кропом. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки.

Колір: властивий використаним овочам.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом майорану.

Консистенція: соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,58	1,56	2,50	25
75	0,86	2,35	3,75	38
100	1,15	3,13	5,00	50

Технологічна карта № 1.5

Салат зі свіжих томатів з редискою

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Томати теплично-парникові свіжі	612	600	30,6	30	45,9	45	61,2	60
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	706	600	35,3	30	52,9	45	70,6	60
2	Цибуля зелена свіжа	125	100	6,3	5	9,4	7,5	12,5	10
	<i>або цибуля ріпчаста</i>	119	100	5,9	5	8,9	7,5	11,9	10
3	Редиска з бадиллям свіжа	381	240	19	12	28,6	18	38,1	24
	<i>або редиска без бадилля свіжа</i>	258	240	12,9	12	19,4	18	25,8	24
4	Зелень кропу свіжого	54	40	2,7	2	4	3	5,4	4
5	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Овочі та зелень миють під проточною водою, томати та редиску зачищають від залишків плодоніжки (та корінця у редиски), цибулю ріпчасту очищають, миють. Підготовлені томати, редиску та цибулю нарізають однорідною формою нарізки, кріп дрібно шинкують. У глибокій ємності з'єднують попередньо нарізані овочі з кропом, додають сіль, перемішують. Готовий салат при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою ароматною олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають свіжим кропом. Температура подачі +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки.

Колір: властивий використаним овочам.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом спецій.

Консистенція: соковитий; редиска — хрумка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,59	1,58	2,23	25
75	0,89	2,36	3,34	37
100	1,19	3,15	4,45	49

Технологічна карта № 1.6

Салат з м'якого сиру та томатів

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир м'який адигейський (МП, Л)	323	300	16,2	15	24,2	22,5	32,3	30
	або бринза (МП, Л)	323	300	16,2	15	24,2	22,5	32,3	30
	або сулугуні (МП, Л)	323	300	16,2	15	24,2	22,5	32,3	30
2	Томати теплично-парникові свіжі	592	580	29,6	29	44,4	43,5	59,2	58
	або томати ґрунтові свіжі	682	580	34,1	29	51,2	43,5	68,2	58
3	Зелень кропу свіжого	135	100	6,8	5	10,1	7,5	13,5	10
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Орегано сушений мелений	2,5	2,5	0,125	0,125	0,18	0,18	0,25	0,25
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

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

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

Технологія приготування страви

Сир м'який натирають на тертці. Томати миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Кріп миють, просушують, дрібно шинкують. Підготовлені інгредієнти з'єднують, додають 1/2 порції орегано, перемішують. При відпусканні готовий салат заправляють олією і посипають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають орегано. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний орегано.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом орегано.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	3,16	4,58	1,76	58
75	4,74	6,86	2,64	87
100	6,32	9,15	3,52	116

Технологічна карта № 1.7

Салат з кисломолочного сиру, перцю солодкого та часнику

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	776	760	38,8	38	58,2	57	77,6	76
2	Перець солодкий свіжий	240	180	12	9	18	13,5	24	18
3	Зелень кропу свіжого	40,5	30	2	1,5	3	2,3	4	3

4	Часник свіжий	12,8	10	0,6	0,5	0,9	0,7	1,3	1
5	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,075	0,075	0,11	0,11	0,15	0,15
7	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,037	0,037	0,05	0,05
8	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Сир кисломолочний протирають через сито до однорідної консистенції. Перець солодкий миють, очищають від плодоніжок та насіння, нарізають дрібним кубиком. Часник очищають, перетирають. Кріп миють, просушують, дрібно шинкують. Підготовлений сир і перець з'єднують, додають подрібнений кріп, сіль, перець, $\frac{1}{2}$ порції орегано та перетертий часник, ретельно перемішують салат. При відпусканні готовий салат заправляють олією і посипають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають орегано. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний орегано.

Колір: білий з краплями зелені та перцю.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом орегано.

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
50	6,54	4,92	1,46	78
75	9,81	7,38	2,19	116
100	13,08	9,85	2,93	155

Технологічна карта № 1.8

Салат з яєць, сиру та куркуми

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	10 шт.	400	$\frac{1}{2}$ шт.	20	$\frac{3}{4}$ шт.	30	1 шт.	40
2	Сир твердий (МП, Л)	118	110	5,9	5,5	8,9	8,3	11,8	11
3	Цибуля зелена свіжа	375	300	18,8	15	28,1	22,5	37,5	30
	або цибуля ріпчаста	357	300	17,9	15	26,8	22,5	35,7	30
4	Сметана (МП, Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
5	Куркума	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

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.

продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Очищені яйця нарізають однорідною формою нарізки. Цибулю зелену миють, обсушують, дрібно нарізають; цибулю ріпчасту очищають, миють, дрібно нарізають. Сир твердий подрібнюють на тертці. Подрібнені яйця, цибулю та сир з'єднують, додають сіль, куркуму, перемішують. При відпусканні салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний свіжою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,32	5,42	1,21	71
75	6,47	8,13	1,81	107
100	8,63	10,84	2,41	142

Технологічна карта № 1.9

Салат з яєць та яблука зі сметаною

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яйця (Я)	15 шт.	600	3/4 шт.	30	1 1/9 шт.	45	1 1/2 шт.	60
2	Яблука свіжі	443	310	22,2	15,5	33,2	23,3	44,3	31
3	Сметана (МП, Л)	100	100	5	5	7,5	7,5	10	10
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

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

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця подрібнюють на тертці з великими отворами. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють серцевину з насінням і також подрібнюють на крупнофракційній тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль і при

відпусканні салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають паприкою або свіжою зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний паприкою або зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

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
50	4,02	4,26	1,98	62
75	6,02	6,39	2,96	93
100	8,03	8,52	3,95	124

Технологічна карта № 1.10

Салат з яєць та зеленого горошку

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	625	575*	31,3	28,8	46,9	43,1	62,5	57,5
2	Яйця (Я)	10 шт.	400	1/2 шт.	20	3/4 шт.	30	1 шт.	40
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Сік лимонний	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
	або кислота лимонна	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного горошку

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають крупно. Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують. Підготовлені інгредієнти салату змішують, додають сіль та сік лимона (при використанні кислоти лимонної її розчиняють у невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). При відпусканні готовий салат заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

°С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають паприкою або свіжою зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний паприкою або зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: м'який, ніжний, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,11	3,86	4,47	68
75	6,16	5,79	6,71	102
100	8,21	7,72	8,94	136

Технологічна карта № 1.11

Салат з овочів та яєць

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	462,5	370	23,1	18,5	34,7	27,8	46,3	37
2	Томати теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	294	250	14,7	12,5	22	18,8	29,4	25
3	Огірки теплично-парникові свіжі	245	240	12,3	12	18,4	18	24,5	24
	<i>або огірки ґрунтові свіжі</i>	300	240	15	12	22,5	18	30,0	24
4	Яйця (Я)	3 шт.	120	1/7 шт.	6	2/9 шт.	9	2/7 шт.	12
5	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Чебрець сушений мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

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

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають крупно. Огірки та томати миють, зачищають від залишків плодоніжок, нарізають однорідною формою нарізки. Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені нарізані овочі з'єднують, додають яйця, сіль, чебрець, усі інгредієнти страви перемішують. Готовий салат при відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають свіжою зеленню. Температура

подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

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
50	1,33	2,25	2,08	33
75	1,99	3,37	3,11	49
100	2,66	4,49	4,15	65

Технологічна карта № 1.12

Салат з квашених огірків, свіжої капусти, моркви та горіхів

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки квашені	500	400	25	20	37,5	30	50	40
2	Капуста білоголова свіжа	344	275	17,2	13,8	25,8	20,6	34,4	27,5
3	Морква свіжа до 01.01	344	275	17,2	13,8	25,8	20,6	34,4	27,5
	або морква свіжа з 01.01	367	275	18,4	13,8	27,5	20,6	36,7	27,5
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	32	30	1,6	1,5	2,4	2,3	3,2	3
5	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

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

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

Готові обсмажені горіхи охолоджують за кімнатної температури, звільняють від плівок, подрібнюють. Огірки квашені миють, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Капусту та моркву миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. У глибокій ємності з'єднують нарізані капусту, моркву та квашені огірки, перемішують та заправляють заздалегідь приготованою ароматною олією. Готовий салат при відпусканні посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненими ядрами горіхів волоських. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненими ядрами горіхів волоських.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом смажених горіхів та спецій.

Консистенція: овочі — м'які, ніжні, соковиті; горіхи — хрумкі.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,83	2,49	2,68	36
75	1,24	3,74	4,02	53
100	1,65	4,99	5,36	71

Технологічна карта № 1.13

Салат зелений з огірків та томатів

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Салат зелений	478	320	23,9	16	35,9	24	47,8	32
2	Огірки теплично-парникові свіжі	367	360	18,4	18	27,5	27	36,7	36
	або огірки ґрунтові свіжі	450	360	22,5	18	33,8	27	45	36
3	Томати теплично-парникові свіжі	306	300	15,3	15	22,9	22,5	30,6	30
	або томати ґрунтові свіжі	353	300	17,7	15	26,5	22,5	35,3	30
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Розетки салату миють проточною холодною водою, просушують, нарізають на великі шматки. Огірки та томати миють, зачищають від залишків плодоніжок, нарізають однорідною формою нарізки. Усі інгредієнти салату змішують, додають сіль, при відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненою свіжою зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, зверху салат посипаний подрібненою свіжою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: соковитий, ніжний, м'який; огірки — хрумкі.

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

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

50	0,51	2,51	1,80	31
75	0,76	3,76	2,70	47
100	1,01	5,01	3,60	62

Технологічна карта № 1.14

Салат з огірків та петрушки з часником

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки теплично-парникові свіжі	760	745	38	37,3	57	55,9	76	74,5
	або огірки ґрунтові свіжі	931	745	46,6	37,3	69,8	55,9	93,1	74,5
2	Зелень петрушки свіжої	270	200	13,5	10	20,3	15	27	20
3	Часник свіжий	38,5	30	1,9	1,5	2,9	2,3	3,9	3
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Оцет	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
	або сік лимонний	4	4	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	або кислота лимонна	0,45	0,45	0,023	0,023	0,034	0,034	0,045	0,045
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень петрушки перебирають, миють холодною проточною водою, просушують та дрібно нарізають. Часник очищають, миють, дрібно нарізають або витискають через прес для часнику. Усі інгредієнти салату змішують, заправляють заправкою з олії, оцту (або соку лимонного або кислоти лимонної, розчиненої у невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки оцту) та солі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають заправкою з олії, оцту та солі. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: соковитий, хрумкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,77	1,58	2,25	25
75	1,15	2,36	3,37	37
100	1,53	3,15	4,49	49

Технологічна карта № 1.15

Салат з морквою та імбиром

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	1225	980	61,3	49	91,9	73,5	122,5	98
	або морква свіжа з 01.01	1307	980	65,4	49	98	73,5	130,7	98
2	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
3	Імбир сушений мелений	2,5	2,5	0,13	0,13	0,19	0,19	0,25	0,25
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють, очищують, нарізають однорідною формою нарізки. До нарізаної моркви додають сіль та імбир, перемішують. Перед відпусканням салат заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: насичено-помаранчевий.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом імбиру.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,65	1,56	4,21	31
75	0,97	2,33	6,31	46
100	1,29	3,11	8,41	61

Технологічна карта № 1.16

Салат з моркви та яблука з соусом вінегрет

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	700	560	35	28	52,5	42	70	56
	або морква свіжа з 01.01	747	560	37,4	28	56	42	74,7	56
2	Яблука свіжі	586	410	29,3	20,5	43,9	30,8	58,6	41
3	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГЦ — гірчиця.

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

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

Технологія приготування страви

Моркву ретельно миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють серцевину з насінням, нарізають однорідною формою нарізки.

Підготовлені нарізані моркву та яблука змішують та заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет, додають сіль, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають дрібно нарізаною зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий соусом вінегрет.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,45	1,78	4,59	35
75	0,67	2,67	6,89	52
100	0,89	3,56	9,19	69

Технологічна карта № 1.17

Салат з моркви та яблук з йогуртом

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	375	300	18,8	15	28,1	22,5	37,5	30
	або морква свіжа з 01.01	400	300	20	15	30	22,5	40	30
2	Яблука свіжі	586	410	29,3	20,5	43,9	30,8	58,6	41
3	Родзинки	102	100	5,1	5	7,7	7,5	10,2	10
4	Йогурт (МП, Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: +3 %

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

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

Технологія приготування страви

Родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури +30–35 °С, декілька разів змінюючи воду. Потім родзинки заливають гарячою водою за температури +60–65 °С і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 7–10 хв. М'які родзинки просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Моркву ретельно миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють серцевину з насінням, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені моркву, яблука та родзинки змішують, при відпусканні заправляють

йогуртом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають йогуртом. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий йогуртом.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату, з присмаком йогурту.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,65	0,35	7,84	35
75	0,96	0,52	11,76	53
100	1,29	0,69	15,68	70

Технологічна карта № 1.18

Салат з моркви з родзинками та сметаною

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	913	730	45,7	36,5	68,5	54,8	91,3	73
	або морква свіжа з 01.01	973	730	48,7	36,5	72,9	54,8	97,3	73
2	Родзинки	102	100	5,1	5	7,7	7,5	10,2	10
3	Сметана (МП, Л)	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
4	Цукор	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Кориця мелена	1,5	1,5	0,08	0,08	0,1	0,1	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури +30–35 °С, декілька разів змінюючи воду. Потім родзинки заливають гарячою водою за температури +60–65 °С і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 7–10 хв. М'які родзинки просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Моркву ретельно миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені моркву та родзинки змішують, додають цукор, корицю і при відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною, посипають родзинками. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною, зверху посипаний родзинками.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом і присмаком кориці.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	1,17	8,27	44
75	1,18	1,75	12,39	65
100	1,57	2,33	16,53	87

Технологічна карта № 1.19

Салат з запеченої груші та моркви

Категорія: холодні страви

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Груша свіжа	548	400	27,4	20	41,1	30	54,8	40
	Маса запеченої груші	-	320	-	16	-	24	-	32
2	Морква свіжа до 01.01	813	650	40,6	32,5	60,9	48,8	81,3	65
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	867	650	43,4	32,5	65	48,8	86,7	65
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	<i>або кислота лимонна</i>	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Груші свіжі миють, очищають від шкірки та насінневого гнізда і запікають в попередньо розігрітій духовій шафі за температури +200 °С протягом 8–10 хв. Запечені груші охолоджують, нарізають однорідною формою нарізки. Моркву миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку) та сіль. Готовий салат при відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають олією. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом запеченої груші.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,51	1,59	4,78	33
75	0,76	2,39	7,17	50
100	1,01	3,18	9,56	66

Технологічна карта № 1.20

Салат з моркви з карі та соусом вінегрет

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	1213	970	60,6	48,5	90,9	72,8	121,3	97
	або морква свіжа з 01.01	1293	970	64,7	48,5	96,9	72,8	129,3	97
2	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
3	Карі ніжний мелений	2,5	2,5	0,13	0,13	0,19	0,19	0,25	0,25
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±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

Моркву миють, очищують, нарізають однорідною формою нарізки, додають сіль та карі. Готовий салат при відпусканні заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають соусом вінегрет. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий соусом вінегрет.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: приємні, притаманні інгредієнтам салату з ароматом карі.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,65	1,74	4,22	33
75	0,96	2,60	6,33	49
100	1,29	3,47	8,44	65

Технологічна карта № 1.21

Салат з моркви з сиром та сметаною

Категорія: холодні страви

Походження: світова 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	Морква свіжа до 01.01	963	770	48,2	38,5	72,2	57,8	96,3	77
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	1027	770	51,4	38,5	77	57,8	102,7	77
2	Сир твердий (МП, Л)	129	120	6,5	6	9,7	9	12,9	12
3	Сметана (МП, Л)	120	120	6	6	9	9	12	12
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Сир твердий подрібнюють на тертці, додають попередньо нарізану моркву, сіль, перемішують. Готовий салат при відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

Консистенція: ніжний, м'який, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,06	2,68	3,42	44
75	3,08	4,02	5,12	66
100	4,11	5,36	6,83	88

Технологічна карта № 1.22

Салат з моркви та капусти з хроном і сметаною

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	750	600	37,5	30	56,3	45	75	60
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	800	600	40	30	60	45	80	60
2	Капуста білоголова свіжа	281	225	14	11,3	21	16,9	28,1	22,5
3	Сметана (МП, Л)	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
4	Соус з хрому ТК № 11.5	5	5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,5	0,5
5	Сік лимонний	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
	<i>або кислота лимонна</i>	2	2	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2
6	Цукор	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Моркву миють, очищують, нарізають однорідною формою нарізки. Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені овочі змішують, додають сіль, цукор, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). Соус з хрону та сметану змішують до однорідної маси і заправляють салат перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,82	1,17	3,98	28
75	1,22	1,76	5,97	41
100	1,63	2,34	7,96	55

Технологічна карта № 1.23

Салат з капусти, моркви та зеленого горошку

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	218	200*	10,9	10	16,4	15	21,8	20
2	Капуста білоголова свіжа	750	600	37,5	30	56,3	45	75	60
3	Морква свіжа до 01.01	213	170	10,7	8,5	15,9	12,8	21,3	17
	або морква свіжа з 01.01	227	170	11,4	8,5	17	12,8	22,7	17
4	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного горошку

Відхилення до маси порції: ±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

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують. Моркву миють, очищують, нарізають однорідною формою нарізки. Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки.

Підготовлені овочі та горошок змішують, додають сіль і безпосередньо перед подачею запраляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілці гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий соусом вінегрет.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,19	1,73	4,04	35
75	1,79	2,59	6,06	52
100	2,39	3,46	8,08	69

Технологічна карта № 1.24

Салат з гарбузом, насінням та зеленим горошком

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	163	150*	8,2	7,5	12,2	11,3	16,3	15
2	Ядра насіння гарбузового	160	150*	8	7,5	12	11,3	16	15
3	Гарбуз свіжий	972	680	48,6	34	72,9	51	97,2	68
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сік лимонний	5	5	0,25	0,25	0,37	0,37	0,5	0,5
	або кислота лимонна	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового продукту

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

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують. Ядра насіння гарбузового перебирають, обсмажують протягом 3–5 хв на сухій попередньо розігрітій пательні до золотистого кольору, охолоджують за кімнатної температури. Гарбуз миють, очищають від шкірки, видаляють насіння, подрібнюють за допомогою овочерізки або натирають на тертці. Відварений охолоджений горошок змішують з подрібненим гарбузом, додають сіль, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості кип'яченої охолодженої води пропорційно до закладки соку) та запраляють олією. Готовий салат при відпусканні посипають обсмаженими ядрами насіння гарбузового.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не

довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають ядрами насіння гарбузового. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний ядрами насіння гарбузового.

Колір: помаранчевий з краплями зеленого горошку.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом смаженого насіння.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	3,63	5,51	3,14	77
75	5,45	8,27	4,70	115
100	7,26	11,02	6,27	153

Технологічна карта № 1.25

Салат з гарбузом та яблуком

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	972	680	48,6	34	72,9	51	97,2	68
2	Яблука свіжі	415	290	20,8	14,5	31,1	21,8	41,5	29
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	або кислота лимонна	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Гарбуз миють, очищають від шкірки, видаляють насіння, подрібнюють за допомогою овочерізки або натирають на тертці. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють насінневе гніздо та нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені гарбуз та яблука змішують, додають сіль, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості кип'яченої охолодженої води пропорційно до закладки соку) та заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: помаранчевий з вкрапленнями білого яблука.
Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.
Консистенція: ніжний, м'який, соковитий, хрумкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,39	1,59	3,38	29
75	0,59	2,39	5,06	43
100	0,79	3,18	6,75	57

Технологічна карта № 1.26

Салат з капусти, зеленого горошку та насіння соняшнику

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	142	130*	7,1	6,5	10,7	9,8	14,2	13
2	Ядра насіння соняшникового	53	50*	2,7	2,5	3,9	3,8	5,3	5
3	Капуста білоголова свіжа	1000	800	50	40	75	60	100	80
4	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового продукту

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

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують. Ядра насіння соняшника перебирають, обсмажують впродовж 3–5 хв на сухій попередньо розігрітій пательні до золотистого кольору, охолоджують за кімнатної температури. Якщо насіння для салату необхідна велика кількість, його підсушують в попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ приблизно 7–8 хв до появи глибокого золотистого кольору. Ядра соняшника після обсмажування стають маслянистими, солодкими та втрачають гіркоту, набувають глибокого аромату з приємним хрустом при розламуванні. Капусту миють, зачищають та нарізають однорідною формою нарізки.

Підготовлені капусту та горошок змішують, додають сіль і заправляють заздалегідь приготованою ароматною олією. При відпусканні готовий салат посипають обсмаженими ядрами насіння соняшника.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають обсмаженими ядрами насіння соняшника. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний ядрами насіння соняшника.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом смаженого насіння та спецій.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,72	3,04	3,37	47
75	2,57	4,56	5,06	70
100	3,43	6,08	6,74	93

Технологічна карта № 1.27

Салат з капусти та моркви

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	775	620	38,8	31	58,1	46,5	77,5	62
2	Морква свіжа до 01.01	438	350	21,9	17,5	32,9	26,3	43,8	35
	або морква свіжа з 01.01	467	350	23,4	17,5	35	26,3	46,7	35
3	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	або кислота лимонна	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
5	Паприка копчена мелена	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Моркву миють, очищають, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені овочі змішують, додають сіль, перець, паприку та сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). При відпусканні готовий салат заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з присмаком паприки.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	1,56	3,28	28
75	1,19	2,33	4,92	42
100	1,59	3,11	6,56	56

Технологічна карта № 1.28

Салат з запеченої капусти з родзинками

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	1375	1100	68,8	55	103,1	82,5	137,5	110
	Маса запеченої капусти	-	880	-	44	-	66	-	88
2	Родзинки	102	100	5,1	5	7,7	7,5	10,2	10
3	Олія	35	35	1,8	1,8	2,6	2,6	3,5	3,5
4	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	<i>або кислота лимонна</i>	<i>1,1</i>	<i>1,1</i>	<i>0,06</i>	<i>0,06</i>	<i>0,08</i>	<i>0,08</i>	<i>0,11</i>	<i>0,11</i>
5	Мускатний горіх мелений	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури +30–35 °С, декілька разів змінюючи воду. Потім родзинки заливають гарячою водою за температури +60–65 °С і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 7–10 хв. М'які родзинки просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Капусту миють, зачищають, видаляють качан, розрізають «голову» на чотири частини, викладають на деко або у форму для запікання та поливають 1/2 порції олії. Капусту запікають в духовій шафі протягом 25–30 хв за температури +180 °С. Готова капуста має залишитися після запікання хрумкою та пружною. Готову капусту охолоджують, нарізають великими шматками однорідної нарізки (крупні шашки), додають підготовлені родзинки, сіль, мускатний горіх, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). При відпусканні готовий салат заправляють 1/2 порції олії, подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом і присмаком мускатного горіха.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,09	1,83	6,63	44
75	1,64	2,74	9,94	66
100	2,18	3,65	13,25	88

Технологічна карта № 1.29

Салат з капусти з соусом з хрону

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	950	760	47,5	38	71,3	57	95	76
2	Сметана (МП, Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
3	Соус з хрону ТК № 11.5	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки, додають сіль. Соус з хрону змішують зі сметаною до однорідної маси. Підготовлену капусту заправляють готовим соусом, відпускають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з присмаком хрону.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,00	1,54	2,75	28
75	1,50	2,31	4,13	41
100	2,00	3,08	5,50	55

Технологічна карта № 1.30

Салат з червоної капусти з соусом вінегрет

Категорія: холодні страви

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста червоноголова свіжа	375	300	18,9	15	28,1	22,5	37,5	30
2	Капуста білоголова свіжа	838	670	41,9	33,5	62,9	50,3	83,8	67
3	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±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

Капусту червоноголову та білоголову миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки, змішують, додають сіль. Підготовлені овочі при відпусканні заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — 4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з присмаком гірчиці.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,82	1,73	2,99	29
75	1,22	2,59	4,49	44
100	1,63	3,45	5,99	58

Технологічна карта № 1.31

Салат з капусти з ароматною олією

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	1225	980	61,3	49	91,9	73,5	122,5	98
2	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
3	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки, додають сіль. При відпусканні салат заправляють заздалегідь приготованою ароматною олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, за бажанням посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний подрібненою зеленню.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом спецій.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,88	1,55	2,79	27
75	1,32	2,32	4,19	41
100	1,76	3,09	5,59	54

Технологічна карта № 1.32

Салат з капусти, огірків та кропу

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	875	700	43,8	35	65,6	52,5	87,5	70
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Зелень кропу свіжого	27	20	1,4	1	2	1,5	2,7	2
4	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень кропу миють, просушують, дрібно нарізають. Підготовлені овочі змішують з кропом і при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненим кропом. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний кропом.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом свіжого кропу.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,76	1,45	2,54	25
75	1,13	2,17	3,81	37

100	1,51	2,89	5,08	49
-----	------	------	------	----

Технологічна карта № 1.33

Салат з молодої капусти, огірків та кропу

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова молода	875	700	43,8	35	65,6	52,5	87,5	70
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Зелень кропу свіжого	27	20	1,4	1	2	1,5	2,7	2
4	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень кропу миють, просушують, дрібно нарізають. Підготовлені овочі змішують з кропом і при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, посипають подрібненим кропом. Температура подачі — $+4-10^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний кропом.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні свіжим овочам та кропу.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,76	1,45	2,54	25
75	1,13	2,17	3,81	37
100	1,51	2,89	5,08	49

Технологічна карта № 1.34

Салат з капусти, яблука та селери

Категорія: холодні страви

Походження: англійська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	625	500	31,3	25	46,9	37,5	62,5	50
2	Яблука свіжі	443	310	22,2	15,5	33,2	23,3	44,3	31

3	Селери корінь (С)	235	160	11,8	8	17,6	12	23,5	16
4	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

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

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Яблука миють, очищають від шкірки, видаляють серцевину з насінням, нарізають однорідною формою нарізки. Корінь селери ретельно миють, очищають та натирають на тертці. Підготовлені інгредієнти салату змішують і безпосередньо при подачі заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий заправкою.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,62	1,51	3,73	31
75	0,93	2,27	5,59	46
100	1,24	3,02	7,45	61

Технологічна карта № 1.35

Салат з молодої капусти, огірків та томатів

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова молода	538	430	26,9	21,5	40,4	32,3	53,8	43
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	<i>або огірки ґрунтові свіжі</i>	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Томати теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	294	250	14,7	12,5	22	18,8	29,4	25
4	Зелень кропу свіжого	54	40	2,7	2	4	3	5,4	4
5	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
6	Фенхель насіння	2,5	2,5	0,125	0,125	0,19	0,19	0,25	0,25
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки та томати миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень кропу миють, просушують та дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти салату змішують і безпосередньо при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату, посипають насінням фенхелю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають заправкою та посипають насінням фенхелю. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний насінням фенхелю.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом фенхелю.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,69	1,48	2,45	25
75	1,04	2,22	3,67	37
100	1,39	2,96	4,89	49

Технологічна карта № 1.36

Салат з капусти та огірків з насінням фенхелю

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	900	720	45	36	67,5	54	90	72
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
	або огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,7	12,5	23,5	18,8	31,3	25
3	Заправка для салату ТК № 11.1	40	40	2	2	3	3	4	4
4	Фенхель насіння	5	5	0,25	0,25	0,38	0,38	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені інгредієнти салату змішують, при відпусканні заправляють заздалегідь приготованою заправкою для салату, посипають насінням фенхелю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають заправкою та посипають насінням фенхелю. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, посипаний насінням фенхелю.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом фенхелю.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	1,49	2,69	26
75	1,19	2,23	4,04	38
100	1,58	2,97	5,39	51

Технологічна карта № 1.37

Салат з капусти та огірків зі сметаною

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста білоголова свіжа	838	670	41,9	33,5	62,9	50,3	83,8	67
2	Огірки теплично-парникові свіжі	204	200	10,2	10	15,3	15	20,4	20
	або огірки ґрунтові свіжі	250	200	12,5	10	18,8	15	25	20
3	Зелень кропу свіжого	27	20	1,4	1	2	1,5	2,7	2
4	Сметана (МП, Л)	120	120	6	6	9	9	12	12
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Капусту миють, зачищають, нарізають однорідною формою нарізки. Огірки миють, зачищають від залишків плодоніжки, нарізають однорідною формою нарізки. Зелень кропу перебирають, миють, просушують і дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти салату змішують, додають сіль, при відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною.

Колір: властивий інгредієнтам салату.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом свіжого кропу.

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

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,88	0,95	2,46	21
75	1,32	1,42	3,68	31
100	1,76	1,89	4,91	41

Технологічна карта № 1.38

Салат з буряка зі сметаною

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1085	850*	54,3	42,5	81,4	63,8	108,5	85
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	<i>1157</i>	<i>850*</i>	<i>57,9</i>	<i>42,5</i>	<i>86,8</i>	<i>63,8</i>	<i>115,7</i>	<i>85</i>
2	Сметана (МП, Л)	160	160	8	8	12	12	16	16
3	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,025	0,025	0,038	0,038	0,05	0,05
4	Хмелі-сунелі	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

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

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. До нарізаного буряка додають сіль, перець, хмелі-сунелі, ретельно перемішують. При відпусканні готовий салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною. Температура подачі $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною.

Колір: багрянний.

Смак і запах: притаманні вареному буряку зі сметаною та хмелі-сунелі.

Консистенція: соковитий; притаманна вареному буряку.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,88	1,25	4,53	31
75	1,32	1,87	6,79	47
100	1,76	2,49	9,05	62

Технологічна карта № 1.39

Салат з буряка з ароматною олією

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1250	980*	62,5	49	93,8	73,5	125	98
	або буряк столовий свіжий з 01.01	1334	980*	66,7	49	100	73,5	133,4	98
2	Сік лимонний	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
	або кислота лимонна	0,3	0,3	0,015	0,015	0,023	0,023	0,03	0,03
3	Ароматна олія ТК № 11.3	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Орегано сушений мелений	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

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

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. До нарізаного буряка додають сіль, орегано та сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену у невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку), ретельно перемішують. При відпусканні готовий салат заправляють ароматною олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: насичено-багряний.

Смак і запах: притаманні вареному буряку з ароматом спецій.

Консистенція: соковитий; притаманна вареному буряку.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,74	1,55	4,93	35
75	1,11	2,33	7,39	52
100	1,48	3,10	9,85	69

Технологічна карта № 1.40

Салат з буряком та чорносливом зі сметаною

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1085	850*	54,3	42,5	81,4	63,8	108,5	85
	або буряк столовий свіжий з 01.01	1157	850*	57,9	42,5	86,8	63,8	115,7	85

2	Чорнослив без кісточки	40	40	2	2	3	3	4	4
	або чорнослив з кісточкою	54	40	2,7	2	4	3	5,4	4
3	Сметана (МП, Л)	100	100	5	5	7,5	7,5	10	10
4	Цукор	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

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

Чорнослив перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30-35\text{ }^{\circ}\text{C}$, декілька разів змінюючи воду. Потім чорнослив заливають гарячою водою за температури $+60-65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 20–25 хв. М'які сухофрукти просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу (якщо використовують чорнослив з кісточкою, то кісточку видаляють). Просушений чорнослив дрібно нарізають.

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. До нарізаного буряка додають цукор, подрібнений чорнослив та ретельно перемішують. При відпусканні готовий салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною.

Колір: багряний з включеннями чорносливу.

Смак і запах: притаманні вареному буряку зі сметаною та чорносливом.

Консистенція: соковитий; притаманна вареному буряку.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,84	0,81	6,9	37
75	1,25	1,22	10,35	55
100	1,67	1,62	13,80	73

Технологічна карта № 1.41

Салат з буряком, курагою та горіхами з йогуртом

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	868	680*	43,4	34	65,1	51	86,8	68
	або буряк столовий свіжий з 01.01	926	680*	46,3	34	69,5	51	92,6	68
2	Курага	51	50	2,6	2,5	3,8	3,7	5,1	5
3	Ядра горіхів волоських (ГХ)	160	150	8	7,5	12	11,3	16	15

4	Йогурт (МП, Л)	100	100	5	5	7,5	7,5	10	10
5	Цукор	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГХ — горіхи; 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

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури $+180\text{--}200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки.

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

Курагу перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30\text{--}35\text{ }^{\circ}\text{C}$, декілька разів змінюючи воду. Потім курагу заливають гарячою водою за температури $+60\text{--}65\text{ }^{\circ}\text{C}$ і залишають для розм'якшення структури сухофруктів на 20–25 хв. М'які сухофрукти просушують, виклавши в один шар на серветці або паперовому рушнику, щоб видалити зайву вологу. Просушену курагу дрібно нарізають. Підготовлені буряк та курагу змішують, додають цукор. Готовий салат при відпусканні заправляють йогуртом та посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають йогуртом, посипають ядрами горіхів волоських. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий йогуртом, посипаний подрібненими ядрами горіхів волоських.

Колір: багрянний з включеннями подрібненої кураги.

Смак і запах: притаманні вареному буряку з йогуртом та курагою.

Консистенція: соковитий, ніжний; притаманна вареному буряку з йогуртом.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,96	4,92	8,23	84
75	2,94	7,37	12,35	125
100	3,92	9,83	16,46	167

Технологічна карта № 1.42

Салат з буряка та селери з сиром

Категорія: холодні страви
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1008	790*	50,4	39,5	75,6	59,3	100,8	79
	або буряк столовий свіжий з 01.01	1075	790*	53,8	39,5	80,6	59,3	107,5	79
2	Селери корінь (С)	147	100	7,4	5	11	7,5	14,7	10
3	Сир твердий (МП, Л)	86	80	4,3	4	6,5	6	8,6	8
4	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сік лимонний	10	10	0,5	0,5	0,75	0,75	1	1
	або кислота лимонна	1,1	1,1	0,06	0,06	0,08	0,08	0,11	0,11
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

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

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 1,5 год. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Корінь селери ретельно миють, очищають та нарізають однорідною формою нарізки або подрібнюють на тертці. Сир твердий зачищають, натирають на тертці з великими отворами. Підготовлені інгредієнти салату змішують, додають сіль, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку). При відпусканні готовий салат заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають олією. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий олією.

Колір: багрянний.

Смак і запах: притаманні вареному буряку з сиром та селерою.

Консистенція: соковитий, ніжний; притаманна вареному буряку з сиром.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,58	2,72	4,35	47
75	2,37	4,07	6,52	71
100	3,16	5,43	8,69	94

Технологічна карта № 1.43

Салат з буряка та яєць зі сметаною

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

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

з/п		брутто,	нетто,	брутто,	нетто,	брутто,	нетто,	брутто,	нетто,
		г	г	г	г	г	г	г	г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	842	660*	42,1	33	63,2	49,5	84,2	66
	або буряк столовий свіжий з 01.01	898	660*	44,9	33	67,4	49,5	89,8	66
2	Яйця (Я)	5 шт.	200	1/4 шт.	10	3/8 шт.	15	1/2 шт.	20
3	Сметана (МП, Л)	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,23	0,23	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

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

Буряк ретельно миють і відварюють у великій кількості води у щільно закритій кришкою ємності до готовності при помірному кипінні впродовж 85–90 хв. Якщо необхідна велика кількість буряка для салату, його запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С протягом 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують до температури +8–10 °С, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Оброблені яйця закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °С. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця дрібно нарізають або подрібнюють на тертці.

Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні готовий салат заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжеприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають сметаною. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений на тарілці гіркою, политий сметаною.

Колір: багрянний.

Смак і запах: притаманні вареному буряку зі сметаною.

Консистенція: соковитий, ніжний; притаманна вареному буряку зі сметаною та вареними яйцями.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,98	2,31	3,59	42
75	2,98	3,47	5,39	62
100	3,97	4,62	7,19	83

Технологічна карта № 1.44

Салат з гречки та овочів

Категорія: холодні страви

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа гречана (ЗП)	242	242	24,2	24,2	43,5	43,5	60,5	60,5
2	Вода питна	458	458	45,8	45,8	82,4	82,4	114,5	114,5

	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	458	458	45,8	45,8	82,4	82,4	114,5	114,5
	Маса готової каші	-	580	-	58	-	104	-	145
3	Морква свіжа до 01.01	252	200*	25,2	20	45,4	36	63	50
	або морква свіжа з 01.01	268	200*	26,8	20	48,2	36	67	50
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	255	200*	25,5	20	45,9	36	63,8	50
	або буряк столовий свіжий з 01.01	272	200*	27,2	20	48,9	36	68	50
5	Олія	30	30	3	3	5,4	5,4	7,5	7,5
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,54	0,54	0,75	0,75
Вихід готової страви, г		1000		100		180		250	

* — маса відварених та очищених овочів

** — 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.

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 рідину (воду питну або відвар овочевий), при цьому видаляють пустотілі зерна, що спливли. Кашу варять до загустіння, помішуючи. При варінні в харчовому казані після набухання крупи зменшують нагрів, закривають казан кришкою і доводять кашу до готовності. При варінні в посуді на плиті для доведення каші до готовності посуд щільно закривають кришкою і залишають на плиті з помірним нагріванням для упрівання каші на 1 год. Готову розсипчасту кашу охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Буряк та моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні: буряк — протягом 85–90 хв, моркву — протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість буряка та моркви для салату, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$: буряк — протягом 60–90 хв, моркву — протягом 25–30 хв до повної готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Підготовлені нарізані овочі змішують з розсипчастою кашею, додають сіль і безпосередньо перед подачею заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою, поливають олією, за бажанням посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, рівномірно перемішані з розсипчастою кашею, заправлені олією, посипані подрібненою зеленню петрушки або кропу.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні вареним овочам з гречаною кашею.

Консистенція: овочі — м'які, соковиті; гречка — розсипчаста.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,61	3,84	18,97	123
180	6,49	6,91	34,15	221
250	9,03	9,60	47,43	308

Технологічна карта № 1.45

Вінегрет

Категорія: холодні страви

Походження: французька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	426	310*	21,3	15,5	31,9	23,3	42,6	31
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	457	310*	22,9	15,5	34,3	23,3	45,7	31
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	492	310*	24,6	15,5	36,9	23,3	49,2	31
	або картопля свіжа з 01.03	533	310*	26,7	15,5	39,9	23,3	53,3	31
2	Морква свіжа до 01.01	252	200*	12,6	10	18,9	15	25,2	20
	або морква свіжа з 01.01	268	200*	13,4	10	20,1	15	26,8	20
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	255	200*	12,8	10	19,1	15	25,5	20
	або буряк столовий свіжий з 01.01	272	200*	13,6	10	20,4	15	27,2	20
4	Горошок зелений свіжоморожений	109	100*	5,5	5	8,2	7,5	10,9	10
5	Капуста квашена	100	70	5	3,5	7,5	5,3	10	7
6	Цибуля ріпчаста	83	70	4,2	3,5	6,2	5,3	8,3	7
7	Зелень петрушки свіжої	27	20	1,4	1	2	1,5	2,7	2
8	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	40	40	2	2	3	3	4	4
9	Сіль	1	1	0,05	0,05	0,075	0,075	0,1	0,1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відварених та очищених овочів

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

Буряк та моркву ретельно миють і відварюють в шкірці у великій кількості води при щільно закритій кришці до готовності при помірному кипінні: буряк — протягом 85–90 хв, моркву — протягом 30–35 хв. Якщо необхідна велика кількість буряка та моркви для салату, коренеплоди запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С: буряк — протягом 60–90 хв, моркву — протягом 25–30 хв до повної готовності. Картоплю миють, закладають у киплячу воду і відварюють впродовж 25–30 хв в залежності від сорту при помірному кипінні до готовності. Готові відварені або запечені коренеплоди охолоджують до температури +8–10 °С, очищають від шкірки та нарізають однорідною формою нарізки. Цибулю очищають, миють, нарізають дрібно або напівкільцями. Капусту квашену перебирають, великі листи подрібнюють, промивають холодною проточною водою за температури +15–17 °С, відтискають для видалення зайвої вологи. Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду і відварюють протягом 1–2 хв до готовності, після чого воду зливають, горошок охолоджують до температури +8–10 °С. Зелень петрушки перебирають, миють, просушують і дрібно нарізають. Усі підготовлені інгредієнти вінегрету змішують, додають сіль і при відпусканні заправляють заздалегідь приготованим соусом вінегрет, посипають подрібненою зеленню петрушки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Вінегрет викладають на тарілку гіркою, поливають соусом, посипають подрібненою зеленню петрушки. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі нарізані однорідною формою нарізки, рівномірно перемішані і заправлені соусом, посипані подрібненою зеленню петрушки.

Колір: властивий овочам, що входять до складу вінегрету.

Смак і запах: притаманні для варених овочів зі свіжою зеленню.

Консистенція: м'який, соковитий, хрумкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,99	1,76	5,87	42
75	1,49	2,65	8,81	63
100	1,98	3,53	11,75	84

Технологічна карта № 1.46

Салат з огірків, помідорів з кускусом

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус крупа (ЗП, Г)	55	160*	3	8	4	12	6	16
2	Огірки свіжі	337	330	17	17	25	25	34	33
3	Помідори свіжі	347	330	17	17	26	25	35	33
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	205	160	10	8	15	12	21	16
	або буряк столовий свіжий з 01.01	213	160	11	8	16	12	21	16
5	Петрушка сушена	0,5	0,5	0,025	0,025	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Імбир сушений мелений	0,6	0,6	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Олія	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового кускусу

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

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг буряків — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищають, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, солять, заправляють олією.

Крупку заливають окропом, залишають набухати без нагріву під кришкою впродовж 7–10 хв, за потреби зайву воду зливають.

Підготовлені огірки зі шкіркою і помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, додають до нарізаного буряка разом з відвареним охолодженим кускусом, прянощами, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з ароматом прянощів.

Консистенція: хрумкий, пружний, компоненти салату розподілені рівномірно, зерна кускусу м'які, зберігають форму, овочі — не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	1,10	4,03	28
75	1,18	1,65	6,05	42
100	1,58	2,20	8,07	57

Технологічна карта № 1.47

Салат зі стручкової квасолі з сиром

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля стручкова лопатка свіжоморожена	652	632/600*	65	63/60*	78	76/72*	98	95/90*
2	Сир м'який або крем-сир (17–25 % жирності) (МП, Л)	350	350	35	35	42	42	53	53
3	Лимонний сік промислового виробництва	14	14	1	1	2	2	2	2
	<i>або лимон (сік)</i>	35	14	4	1	4	2	5	2
4	Кріп сушений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
5	Орегано сушений мелений	0,6	0,6	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Олія	36	36	3,6	3,6	4,3	4,3	5,4	5,4
	Маса заправленої квасолі	-	625	-	63	-	75	-	94
	Маса сирної пасти	-	375	-	38	-	45	-	56
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса блишованої квасолі

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

Квасолю стручкову, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л та 10 г солі на 1 кг квасолі стручкової) і відварюють з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, охолоджують перед подальшим використанням до температури +8–10 °С. Охолоджену квасолю нарізають на шматочки завдовжки 3–4 см. Додають половину закладки солі, лимонного соку, олії, ретельно перемішують.

До сиру додають орегано, кріп і решту закладки солі, лимонного соку, олії, ретельно перемішують до пастоподібного стану.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Заправлену стручкову квасолю викладають гіркою на подушку з сирної пасти. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: стручкова квасоля викладена гіркою на подушці з сирної пасти, нарізка стручкової квасолі — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, з кислинкою, свіжий.

Консистенція: варені овочі — м'які, сирна паста — в'язка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,62	11,71	6,15	143
120	4,34	14,06	7,38	172
150	5,43	17,57	9,23	215

Технологічна карта № 1.48

Салат з буряком і апельсином

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	417	325*	42	33	50	39	63	49
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	445	325*	45	33	53	39	67	49
2	Морква свіжа до 01.01	538	430	54	43	65	52	81	65
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	573	430	57	43	69	52	86	65
3	Апельсин	600	200	60	20	72	24	90	30
4	Апельсиновий сік промислового виробництва	35	35	4	4	4	4	5	5
	<i>або лимон (сік)</i>	88	35	9	4	11	4	13	5
5	Коріандр мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
6	Орегано сушений мелений	0,7	0,7	0,07	0,07	0,08	0,08	0,11	0,11
7	Карі ніжний мелений	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
8	Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
9	Сіль	2,5	2,5	0,25	0,25	0,3	0,3	0,4	0,4
10	Олія	20	20	2	2	2,5	2,5	3	3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відвареного цілком очищеного буряка

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

Очищену моркву натирають на дрібну тертку, заправляють олією, соком апельсина, спеціями та прянощами, залишають для маринування на 5–6 хв.

Буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою до готовності (70–100 хв залежно від розміру коренеплодів), охолоджують перед подальшим використанням до температури +8–10 °С. Охолоджений буряк очищають, натирають на крупну тертку.

М'якоть підготовлених очищених від шкірки та внутрішніх плівочок апельсинів нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–3 см.

До моркви додають буряк натертий, нарізану м'якоть апельсинів, перець і сіль.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: викладають гіркою, нарізка — однорідна, овочі зберегли форму нарізання.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: пряний, ніжний, у міру солоний, з вираженим ароматом апельсина.

Консистенція: варені овочі — м'які, сирі овочі — хрумкі.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,36	2,12	9,09	57
120	1,63	2,54	10,91	68
150	2,03	3,18	13,64	85

Технологічна карта № 1.49

Салат з морської капусти, яблука та моркви

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста морська (ламінарія)	653	650	65	65	78	78	98	98
2	Морква свіжа до 01.01	210	167	21	17	25	20	32	25
	або морква свіжа з 01.01	223	167	22	17	27	20	33	25
3	Яблука свіжі	190	167	19	17	23	20	29	25
4	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	-	25	-	3	-	3,5	-	4
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±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

Підготовлену моркву і яблука очищають, натирають на дрібну тертку. Морську капусту нарізають завдовжки 3–4 см. Яблука, моркву, капусту заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, свіжий.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; соус — рідкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,87	2,30	5,23	49
120	1,05	2,76	6,28	59
150	1,31	3,45	7,85	73

Технологічна карта № 1.50

Салат з морської капусти і кукурудзи

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

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

1	Капуста морська (ламінарія)	603	600	60	60	72	72	90	90
2	Цибуля ріпчаста	107	90	11	9	13	11	16	14
3	Кукурудза свіжоморожена	220	220	22	22	26	26	33	33
4	Соус сметанно-гірчичний ТК № 11.22 (МП, Л, ГЦ)	-	100	-	10	-	12	-	15
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, нарізають півкільцями завтовшки 0,1–0,2 см. Морську капусту нарізають завдовжки 3–4 см. Кукурудзу свіжоморожену бланшують, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Овочі заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, ніжний.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; соус — напіврідкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,70	1,14	8,82	58
120	2,04	1,37	10,58	69
150	2,55	1,71	13,22	87

Технологічна карта № 1.51

Салат з огірків, морської капусти та яйця

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста морська (ламінарія)	392	390	39	39	47	47	59	59
2	Огірки квашені	398	390	40	39	48	47	60	59
3	Яйця (Я)	5 шт.	200	1/2 шт.	20	3/5 шт.	24	4/5 шт.	30
4	Олія	30	30	3	3	4	4	5	5
5	Сіль	2	2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: 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

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води і 10 г солі на 10 шт. яєць) і

відварюють протягом 8–10 хв з наступним охолодженням до температури +8–10 °С у холодній воді (нижче +15 °С) для полегшення очищення від шкаралупи. Очищені яйця, зварені круто, нарізають часточками сегментів завтовшки 0,3–0,5 см.

Морську капусту нарізають завдовжки 3–4 см. Огірки квашені нарізають соломкою завтовшки 0,2 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлені капусту, огірки, яйця солять і заправляють олією, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, в міру солоний.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; яйця — пружні.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,20	5,41	2,21	73
120	3,84	6,50	2,65	88
150	4,80	8,12	3,31	110

Технологічна карта № 1.52

Салат з буряка, квашеної капусти і картоплі

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	474	370*	24	19	36	28	47	37
	або буряк столовий свіжий з 01.01	493	370*	25	19	37	28	49	37
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	514	370*	26	19	39	28	51	37
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	552	370*	28	19	41	28	55	37
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	597	370*	30	19	45	28	60	37
	або картопля свіжа з 01.03	649	370*	32	19	49	28	65	37
3	Капуста квашена	260	260	13	13	20	20	26	26
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відварених цілком і очищених овочів

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

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг буряка — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, нарізають брусочками з ребром завтовшки 0,2–0,3 см та завдовжки 4–5 см або кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см, солять, заправляють олією.

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі —

вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням, очищують, нарізають брусочками з ребром завтовшки 0,2–0,3 см та завдовжки 4–5 см або кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см.

Квашену капусту, відтиснуту від рідини, перебирають і нарізають смужками завдовжки 3–4 см. Якщо капуста надміру кисла, то її промивають холодною кип'яченою водою і відтискають.

До заправленого буряка додають овочі, перемішують перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою.

Консистенція: пружний, соковитий; овочі зберегли форму.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,94	0,59	5,47	30
75	1,41	0,89	8,20	45
100	1,87	1,18	10,93	60

Технологічна карта № 1.53

Салат з квашеної капусти та яблук

Категорія: холодні страви

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	Капуста квашена	700	490	70	49	84	59	105	74
2	Яблука свіжі	500	440	50	44	60	53	75	66
3	Насіння кунжуту білого (К)	35	35	3,5	3,5	4	4	5	5
4	Петрушка сушена	2	2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
	або зелень петрушки свіжої	3	2	0,3	0,2	0,4	0,3	0,5	0,3
5	Сіль	2	2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія	40	40	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: К — кунжут.

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

Квашену капусту, відтиснуту від рідини, перебирають і нарізають смужками завдовжки 3–4 см. Якщо капуста надміру кисла, то її промивають холодною кип'яченою водою і відтискають.

Підготовлені яблука з видаленою серцевиною нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5 см або брусочками з ребром завтовшки 0,2–0,3 см та завдовжки 4–5 см.

До капусти і яблук додають кунжутне насіння, петрушку сушену, солять, заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не

довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з кислінкою.

Консистенція: овочі та фрукти — хрумкі, соковиті.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,84	4,31	8,21	88
120	2,20	5,18	9,85	106
150	2,75	6,47	12,32	133

Технологічна карта № 1.54

Салат з пекінської капусти, моркви з медово-гірчичним соусом

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста пекінська свіжа	800	665	80	67	96	80	120	100
2	Морква свіжа до 01.01	330	280	33	28	40	34	50	42
	або морква свіжа з 01.01	353	280	35	28	42	34	53	42
3	Соус медово-гірчичний ТК № 11.21 (ГЦ)	-	65	-	7	-	8	-	10
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлену моркву натирають на дрібну тертку або нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

Суміш капусти і моркви заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з легкою солодкістю.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті.

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

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

100	1,29	1,27	7,02	46
120	1,54	1,52	8,42	55
150	1,93	1,90	10,53	69

Технологічна карта № 1.55

Салат з капусти, моркви з соусом сметанно-гірчичним

Категорія: холодні страви

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	Морква свіжа до 01.01	225	180	23	18	27	22	34	27
	або морква свіжа з 01.01	240	180	24	18	29	22	36	27
2	Капуста білокачанна свіжа	788	630	79	63	95	76	118	95
3	Соус сметанно-гірчичний ТК № 11.22 (МП, Л, ГЦ)	-	200	-	20	-	24	-	30
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Підготовлену моркву очищують, натирають на дрібну тертку або нарізають соломкою з перерізом 0,1–0,2 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлену капусту шинкують соломкою завширшки 0,1–0,2 см і завдовжки 3–4 см.

Нарізані моркву і капусту заправляють лимонним соком, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: пряний, з легкою солодкістю.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; соус — густий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,25	1,30	5,30	42
120	2,70	1,56	6,36	50
150	3,37	1,95	7,95	63

Технологічна карта № 1.56

Салат з червоної та білої капусти, авокадо і солодким перцем

Категорія: холодні страви

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	Капуста білокачанна свіжа	338	270	34	27	41	32	51	41
2	Капуста червоноголова свіжа	338	270	34	27	41	32	51	41

3	Перець солодкий свіжий	269	215	27	22	32	26	40	32
4	Авокадо	213	115	21	12	26	14	32	17
5	Соус сметанно-огірковий ТК № 11.23 (МП, Л)	-	140	-	14	-	17	-	21
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлений перець нарізають соломкою з перерізом 0,2–0,3 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлену капусту шинкують соломкою завширшки 0,1–0,2 см і завдовжки 3–4 см.

Нарізані перець і капусту заправляють соусом, перемішують.

Авокадо очищають від шкірки і кісточки, нарізають слайсами завтовшки 0,1–0,3 см і викладають на поверхню салату віялом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, на поверхні — віяло з авокадо, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з легкою кислинкою.

Консистенція: капуста і перець — хрумкі, соковиті; авокадо — м'яке, пружне; соус — густий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,57	2,41	5,35	52
120	5,48	2,90	6,42	62
150	6,85	3,62	8,02	77

Технологічна карта № 1.57

Салат з червоної та білої капусти і солодким перцем

Категорія: холодні страви

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	Капуста білокачанна свіжа	388	310	39	31	47	37	58	47
2	Капуста червоноголова свіжа	388	310	39	31	47	37	58	47
3	Перець солодкий свіжий	300	240	30	24	36	29	45	36
4	Соус сметанно-огірковий ТК № 11.23 (МП, Л)	-	150	-	15	-	18	-	23
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлений перець нарізають соломкою з перерізом 0,2–0,3 см та завдовжки 3–4 см. Підготовлену капусту шинкують соломкою завширшки 0,1–0,2 см та завдовжки 3–4 см. Нарізаний перець і капусту заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з легкою кислинкою.

Консистенція: капуста і перець — хрумки, соковиті; соус — густий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,90	0,98	5,29	37
120	5,88	1,17	6,35	44
150	7,34	1,47	7,94	56

Технологічна карта № 1.58

Салат з цвітної капусти

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжоморожена	1120	840	56	42	84	63	112	84
2	Сметана (МП, Л)	150	150	8	8	11	11	15	15
3	Гірчична паста не гостра (ГЦ)	8	8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
4	Цибуля зелена сушена	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
5	Кріп сушений	0,5	0,5	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Часник сушений мелений	0,4	0,4	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Олія	8	8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГЦ — гірчиця; 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

Підготовлену цвітну капусту, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л на 1 кг) і відварюють без солі з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, відкидають, додають олію, сіль, перемішують, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

До сметани додають гірчицю, прянощі, перемішують.

Охолоджені суцвіття капусти заправляють сметанною сумішшю, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою, нарізка однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: вершковий, з кислинкою.

Консистенція: овочі зберегли форму; пружний, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,26	1,67	2,53	28
75	1,89	2,50	3,79	43
100	2,52	3,33	5,05	57

Технологічна карта № 1.59

Салат картопляний з огірком, квасолею і яйцем

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	514	370*	26	19	39	28	51	37
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	552	370*	28	19	41	28	55	37
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	597	370*	30	19	45	28	60	37
	або картопля свіжа з 01.03	649	370*	32	19	49	28	65	37
2	Огірок квашений	455	250	23	13	34	19	45	25
3	Квасоля біла суха	122	250**	6	13	9	19	12	25
	або квасоля біла відварна ТК № 4.11	250	250	13	13	19	19	25	25
4	Яйця (Я)	3 шт.	120	¹ / ₇ шт.	6	² / ₉ шт.	9	² / ₇ шт.	12
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2,0	2,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса відвареної цілком очищеної картоплі

** — маса відвареної квасолі

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Перед варінням квасолею ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °C на 5–8 год. Для варіння квасолею заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °C) під час варіння. Відварену квасолею охолоджують до температури +8–10 °C перед подальшим використанням.

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури +8–10 °C перед подальшим використанням, очищують, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см.

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолону воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто протягом 8–10 хв до повної готовності. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця одразу після варіння занурюють в холодну воду за температури +15–17 °C. Готові яйця повинні мати в міру щільний білок і жовток. Охолоджені очищені яйця нарізають крупним кубиком.

Квашений огірок, злитий від рідини, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Якщо

огірки надміру кислі, то їх промивають холодною кип'яченою водою і відтискають.

До овочів додають подрібнені яйця, солять, додають олію і перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою, нарізка однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: властивий овочам, що входять до складу страви.

Консистенція: пружний, соковитий, овочі зберегли форму.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,30	1,32	3,83	32
75	1,96	1,98	5,75	48
100	2,61	2,64	7,67	64

Технологічна карта № 1.60

Салат з буряка, квасолі і яблука

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	615	480	31	24	46	36	62	48
	або буряк столовий свіжий з 01.01	516	480	26	24	39	36	52	48
2	Яблука свіжі	386	340	19	17	29	26	39	34
3	Квасоля біла суха	80	165	4	8	6	12	8	17
	або квасоля біла відварна ТК № 4.11	165	165	8	8	12	12	17	17
4	Лимонний сік промислового виробництва	8	8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
5	або лимон (сік)	20	8	1,0	0,4	1,5	0,6	2,0	0,8
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
7	Олія	15	15	0,8	0,8	1,1	1,1	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищають, нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см.

Підготовлені яблука з видаленою серцевиною нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см.

Перед варінням квасоллю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння квасоллю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С)

під час варіння. Відварену квасоллю охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Буряк, яблука, квасоллю змішують, заправляють лимонним соком, додають сіль та олію.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою, нарізка однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою.

Консистенція: овочі зберегли форму; пружний, соковитий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,61	0,67	7,30	40
75	2,42	1,00	10,94	60
100	3,23	1,34	14,59	81

Технологічна карта № 1.61

Салат зі стручковою квасолею, горіхами і капустою у медово-гірничному соусі

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста пекінська свіжа	530	440	53	44	64	53	80	66
	або капуста білоголова свіжа	550	440	55	44	66	53	83	66
2	Квасоля стручкова (лопатка) свіжоморожена	477	463/440*	48	46/44*	57	56/53*	72	69/66*
3	Ядра горіхів волоських (ГХ)	68	65	7	7	8	8	10	10
4	Соус медово-гірничний ТК № 11.21 (ГЦ)	-	65	-	7	-	8	-	10
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відвареної квасолі

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГЦ — гірчиця; 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

Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

Квасоллю стручкову, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л та 10 г солі на 1 кг квасолі стручкової) і відварюють з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, охолоджують перед подальшим використанням до температури +8–10 °С. Охолоджену квасоллю нарізають на шматочки завдовжки 3–4 см.

Овочеву суміш заправляють соусом, додають підготовлені однорідно подрібнені горіхи і перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з легкою пікантністю і солодкістю.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; соус — напіврідкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,88	5,49	8,96	98
120	3,46	6,59	10,76	118
150	4,32	8,23	13,45	148

Технологічна карта № 1.62

Салат з пекінської капусти з апельсином

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста пекінська свіжа	747	620	75	62	90	74	112	93
2	Апельсин (філе)	758	250	76	25	91	30	114	38
3	Лимонний сік промислового виробництва	12	12	1,2	1,2	1,4	1,4	1,8	1,8
	або лимон (сік)	30	12	3	1,2	3,6	1,4	4,5	1,8
4	Соус сметанно-гірчичний ТК № 11.22 (МП, Л, ГЦ)	-	125	-	13	-	15	-	19
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

М'якоть підготовлених очищених від шкірки та внутрішніх плівочок апельсинів нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–3 см.

Овочево-фруктову суміш заправляють лимонним соком і соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °C чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °C.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з легкою кислинкою, з вираженим цитрусовим ароматом.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; апельсинове філе — пружне, соковите; заправка —

рідка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,59	0,94	4,20	36
120	1,91	1,13	5,04	44
150	2,39	1,41	6,30	55

Технологічна карта № 1.63

Салат картопляно-помідоровий

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	764	550	76	55	92	66	115	83
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	821	550	82	55	99	66	123	83
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	887	550	89	55	106	66	133	83
	або картопля свіжа з 01.03	965	550	97	55	116	66	145	83
2	Помідори свіжі	390	370	39	37	47	44	59	56
3	Соус сметанно-огірковий ТК № 11.23 (МП, Л)	-	90	-	9	-	11	-	14
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлену картоплю у шкiрці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджену картоплю очищають, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Нарізані овочі заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, свіжий.

Консистенція: картопля — м'яка, не розварена; помідори — м'які, пружні; соус — густий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,90	0,84	11,31	61
120	2,28	1,01	13,57	73
150	2,85	1,26	16,96	91

Технологічна карта № 1.64

Салат огірковий з нутом
Категорія: холодні страви
Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Огірки свіжі	473	430*	24	22	35	32	47	43
2	Нут сухий	195	410**	10	21	15	31	20	41
3	Сметана (МП, Л)	150	150	8	8	11	11	15	15
4	Кріп сушений	0,8	0,8	0,04	0,04	0,06	0,06	0,08	0,08
5	Базилік сушений мелений	1,4	1,4	0,07	0,07	0,1	0,1	0,14	0,14
6	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
7	Олія	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса огірків без шкірки нарізаних кубиком

** — маса нуту відвареного

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Перед варінням нут ретельно перебирають, видаляючи домішки (відходи при перебиранні становлять не більше ніж 1%), промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж +15 °С на 5–8 год. Для варіння нут заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води (+60–70 °С) під час варіння. Відвар зливають, заправляють олією. Відварений нут охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Підготовлені огірки без шкірки нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см, додають охолоджений нут, прянощі, сіль, сметану, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: вершково-огірковий, з кислинкою.

Консистенція: хрумкий, м'який, компоненти салату розподілені рівномірно.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,34	2,09	5,82	54
75	3,51	3,13	8,73	82
100	4,68	4,17	11,64	109

Технологічна карта № 1.65

Салат з капусти, гарбуза та сиру

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

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

1	Гарбуз свіжий	716	500	72	50	86	60	107	75
2	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	400	-	40	-	48	-	60
3	Капуста пекінська свіжа	482	400	48	40	58	48	72	60
4	Сир твердий (МП, Л)	130	120	13	12	16	14	20	18
5	Ядра насіння гарбузового	30	30	3	3	4	4	5	5
6	Соус сметанно-гірчичний ТК № 11.22 (ГЦ, МП, Л)	-	60	-	6	-	7	-	9
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають сегментами завтовшки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, змащують олією, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза), охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням. Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см. Сир твердий натирають на тертку.

До нарізаних овочів додають натертий сир, заправляють соусом. Для подачі посипають очищеним насінням гарбуза.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, посипані насінням; нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, з легкою пікантністю.

Консистенція: гарбуз — м'який, овочі зберегли форму, капуста — хрумка, соковита; соус — рідкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,98	6,34	4,10	100
120	5,98	7,60	4,92	121
150	7,48	9,50	6,15	151

Технологічна карта № 1.66

Салат з гарбуза з гірчицею

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	1540	1075	154	108	185	129	231	161
2	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
	Маса запеченого гарбуза	-	860	-	86	-	103	-	129
3	Кмин	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15

4	Ядра насіння гарбузового	68	68	7	7	8	8	10	10
5	Гірчиця ТК № 11.4 (ГЦ)	80	80	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають сегментами завтовшки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, змащують олією, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури $+200\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза), охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням, додають прянощі, заправляють соусом. Для подачі посипають очищеним насінням гарбуза.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, посипані насінням, нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: яскраво-помаранчевий.

Смак і запах: ніжний, з легкою пікантністю.

Консистенція: гарбуз — м'який, овочі зберегли форму, соус — рідкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,31	4,65	6,92	93
120	3,97	5,58	8,30	111
150	4,97	6,98	10,37	139

Технологічна карта № 1.67

Салат буряково-гарбузовий

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	589	413	59	41	71	50	88	62
2	Олія	10	10	1,0	1,0	1,2	1,2	1,5	1,5
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	330	-	33	-	40	-	50
2	Морква свіжа до 01.01	390	310*	39	31	47	37	59	47
	або морква свіжа з 01.01	415	310*	42	31	50	37	62	47
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	397	310**	40	31	48	37	60	47
	або буряк столовий свіжий з 01.01	425	310**	43	31	51	37	64	47
4	Соус вінегрет ТК № 11.2	-	50	-	5	-	6	-	8
6	Ядра насіння гарбузового	10	10	1	1	1	1	2	2
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса відвареної цілком очищеної моркви

** — маса відвареного цілком очищеного буряка

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

Підготовлену моркву у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 20–30 хв, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджену моркву очищають, нарізають скибочками завтовшки 0,3–0,5 см і завдовжки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,75 см.

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищають, нарізають скибочками завтовшки 0,3–0,5 см і завдовжки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,75 см.

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають сегментами завтовшки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, змащують олією, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +200 °С впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза), охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Нарізані овочі заправляють соусом вінегрет, солять. Для подачі посипають очищеним насінням гарбуза.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, посипані насінням, нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять.

Смак і запах: з кислинкою, ніжний.

Консистенція: овочів — м'яка, овочі зберегли форму.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,44	4,75	8,21	82
120	1,73	5,70	9,85	98
150	2,16	7,12	12,32	123

Технологічна карта № 1.68

Салат з буряка з м'яким сиром

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	811	633*	49	38	73	57	97	76
	або буряк столовий свіжий з 01.01	844	633*	51	38	76	57	101	76
2	Ядра насіння соняшникового	27	27	2	2	2	2	3	3
3	Олія	9	9	0,5	0,5	0,8	0,8	1,1	1,1
4	Сіль	3	3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
	Маса салату		672		40		60		81

5	Сир м'який або крем-сир (17–25 % жирності) (МП, Л)	181	181	11	11	16	16	22	22
6	Сметана (МП, Л)	90	90	5	5	8	8	10,8	10,8
7	Кефір (МП, Л)	54	54	3	3	4,9	4,9	7	7
8	Лимонний сік промислового виробництва	9	9	0,5	0,5	1	1	1,1	1,1
	або лимон (сік)	23	9	1,4	0,5	2	1	2,7	1,1
9	Орегано сушений мелений	0,34	0,34	0,02	0,02	0,03	0,03	0,041	0,041
10	Кріп сушений	0,32	0,32	0,019	0,019	0,03	0,03	0,04	0,04
11	Перець чорний мелений	0,35	0,35	0,02	0,02	0,03	0,03	0,042	0,042
	Маса заправки		334		20		30		40
	Вихід готової страви, г		1000		60		90		120

* — маса приготовленого цілком очищеного буряка

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

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, натирають на тертку, додають сіль, олію, насіння, ретельно перемішують.

Для вершкової заправки змішують разом сир, кефір, сметану, лимонний сік і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою на подушку з вершкової заправки. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою на подушку з вершкової заправки.

Колір: салат — червоний, соус — білий.

Смак і запах: з кислинкою.

Консистенція: овочі зберегли форму; пружний, соковитий, заправка — пастоподібна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	2,39	4,57	5,55	72
90	3,59	6,85	8,32	108
120	4,79	9,13	11,10	144

Технологічна карта № 1.69

Салат з буряка з коріандром і ягодами

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	1141	890*	57	45	86	67	114	89
	або буряк столовий свіжий з 01.01	1187	890*	59	45	89	67	119	89
2	Смородина чорна свіжа	65	65	3,3	3,3	4,9	4,9	6,5	6,5
	або смородина чорна свіжоморожена	65	65	3,3	3,3	4,9	4,9	6,5	6,5

3	Гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	55	55	2,8	2,8	4,1	4,1	5,5	5,5
4	Коріандр мелений	0,6	0,6	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса приготовленого цілком очищеного буряка

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

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–90 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, натирають на тертку, додають підготовлені ягоди.

Фруктово-овочеву суміш заправляють пастою гірчиною, додають коріандр, солять, ретельно перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою.

Колір: насичений червоний.

Смак і запах: з кислинкою.

Консистенція: пружний, соковитий, овочі зберегли форму.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,16	0,19	6,78	32
75	1,75	0,29	10,18	48
100	2,33	0,39	13,57	64

Технологічна карта № 1.70

Салат з буряка з вишнею, волоським горіхом і м'яким сиром

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Буряк столовий свіжий до 01.01	788	615*	39	31	59	46	79	62
	або буряк столовий свіжий з 01.01	820	615*	41	31	62	46	82	62
2	Вишня свіжоморожена	80	80	4	4	6	6	8	8
3	Ядра горіхів волоських (ГХ)	35	35	2	2	3	3	4	4
4	Сир м'який або крем-сир (17–25 % жирності) (МП, Л)	230	230	12	12	17	17	23	23
5	Олія	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Кріп сушений	0,3	0,3	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03
7	Прованські трави	0,3	0,3	0,015	0,015	0,02	0,02	0,03	0,03
8	Лимонний сік промислового виробництва	8	8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8
	або лимон (сік)	20	8	1	0,4	1,5	0,6	2	0,8

9	Зелень кропу свіжого	21	15	1	0,8	1,6	1,2	2,1	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса приготовленого цілком очищеного буряка

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, натирають на крупнофракційну тертку.

Підготовлений сир м'який подрібнюють товкачкою.

Ядра горіхів волоських викладають на попередньо розігріту суху пательню, розподіливши їх рівним шаром і при слабкому нагріві, постійно помішуючи, обсмажують до насичено коричневого кольору протягом 5–7 хв. Якщо горіхів для салату необхідна велика кількість, їх підсушують в попередньо розігрітій духовій шафі за температури $+180\text{ }^{\circ}\text{C}$ приблизно 7–8 хв до появи глибокого золотисто-коричневого кольору. Горіхи перебирають, однорідно дрібно нарізають.

Олію змішують з прянощами і лимонним соком.

До буряка додають вишні, сир, горіхи, олійну заправку, ретельно перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою на подушку з вершкової заправки. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою.

Колір: властивий інгредієнтам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманні інгредієнтам салату з ароматом смажених горіхів та спецій.

Консистенція: овочі — м'які, ніжні, соковиті; горіхи — хрумкі.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,96	4,95	5,08	72
75	2,94	7,42	7,62	107
100	3,92	9,89	10,16	143

Технологічна карта № 1.71

Паста з зеленого горошку з буряком та насінням соняшника

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Горошок зелений свіжоморожений	390	360*	39	36	47	43	59	54
2	Олія	20	20	2	2	2,4	2,4	3	3
3	Вода питна	50	50	5	5	6	6	8	8
	Маса пюре з горошку	-	430	-	43	-	52	-	65
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	724	565**	72	57	87	68	109	85

	або буряк столовий свіжий з 01.01	775	565**	78	57	93	68	116	85
5	Олія	5	5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
6	Ядра насіння соняшникового	10	10	1	1	1	1	2	2
7	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

* — маса бланшованого горошку

** — маса відвареного цілком очищеного буряка

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

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджений буряк очищують, нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,75 см або натирають на крупну тертку, заправляють олією, додають половину норми солі, перемішують.

Горошок, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л на 1 кг горошку) і відварюють без солі з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, відкидають, додають олію, половину норми солі, і воду, у якій відварювали горошок, у обсягах згідно закладання сировини, блендерують до однорідності, охолоджують перед подальшим використанням до температури +8–10 °С. При подачі посипають соняшниковим насінням.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Для подачі на подушку з горохової пасти викладають заправлений буряк гіркою і посипають насінням. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: на подушку з горохового пюре викладають заправлений буряк гіркою; нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: яскравий, властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: в міру солоний, ніжний.

Консистенція: пюре — однорідне, густе, оксамитове; буряк — м'який, овочі зберегли форму.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,06	3,19	10,66	81
120	3,67	3,82	12,79	97
150	4,59	4,78	15,99	121

Технологічна карта № 1.72

Салат з капусти, яблука з соусом вінегрет

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста пекінська свіжа	747	620	75	62	90	74	112	93
2	Яблука свіжі	352	310	35	31	42	37	53	47

3	Соус вінегрет ТК № 11.2 (ГЦ)	-	80	-	8	-	10	-	12
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлену капусту нарізають соломкою завширшки 0,1 см і завдовжки 3–4 см.

Підготовлені яблука з видаленою серцевиною нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5 см або брусочками з ребром завтовшки 0,2–0,3 см та завдовжки 4–5 см.

Овочево-фруктову суміш заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — $+4-10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: свіжий, з легкою кислинкою.

Консистенція: овочі та фрукти — хрумкі, соковиті; соус — рідкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,94	6,93	5,33	91
120	1,13	8,31	6,39	109
150	1,41	10,39	7,99	136

Технологічна карта № 1.73

Салат морквяно-апелсиновий з куркумою

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	731	585	73	59	88	70	110	88
	або морква свіжа з 01.01	780	585	78	59	94	70	117	88
2	Апельсин (філе)	1167	385	117	39	140	46	175	58
3	Соус медово-гірчичний ТК № 11.21 (ГЦ)	-	40	-	4	-	5	-	6
4	Куркума	1	1	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлену моркву очищають, натирають на дрібну тертку. М'якоть підготовлених очищених від шкірки та внутрішніх плівочок апельсинів нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–3 см. Овочево-фруктову суміш заправляють соусом, додають спеції, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: яскравий помаранчевий.

Смак і запах: з легкою солодкістю, насичений апельсиновий аромат.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; апельсинове філе — соковите, пружне.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,13	0,81	10,27	48
120	1,36	0,98	12,33	57
150	1,70	1,22	15,41	72

Технологічна карта № 1.74

Салат морквяний з родзинками

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа до 01.01	1095	875	110	88	131	105	164	131
	або морква свіжа з 01.01	1167	875	117	88	140	105	175	131
2	Родзинки	113	110	11	11	14	13,2	17	17
3	Лимонний сік промислового виробництва	20	20	2	2	2	2,4	3	3
	або лимон (сік)	50	20	5	2	6	2,4	8	3
4	Часник сушений мелений	2	2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
5	Коріандр мелений	2	2	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлену моркву очищають, натирають на дрібну тертку. Родзинки перебирають, ошпарюють окропом, ретельно промивають кип'яченою водою, обсушують перед подальшим використанням. До моркви натертої додають підготовлені родзинки, заправляють лимонним соком, додають сіль і спеції, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: яскравий помаранчевий.

Смак і запах: пряний, з легкою солодкістю.

Консистенція: овочі — хрумкі, соковиті; родзинки — м'які, пружні.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,35	0,09	15,04	59
120	1,62	0,11	18,04	71
150	2,03	0,13	22,56	89

Технологічна карта № 1.75

Салат картопляно-помідорний з авокадо

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	720	520	72	52	86	62	108	78
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	775	520	78	52	93	62	116	78
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	840	520	84	52	101	62	126	78
	або картопля свіжа з 01.03	910	520	91	52	109	62	137	78
2	Помідори свіжі	370	350	37	35	44	42	56	53
3	Авокадо	95	50	10	5	11	6	14	8
4	Соус сметанково-огірковий ТК № 11.23 (МП, Л)	-	90	-	9	-	11	-	14
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлену картоплю у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг картоплі — вода має покривати овочі на 1–2 см) і відварюють без солі під кришкою впродовж 20–30 хв до готовності, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням, очищують, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 1–1,5 см. Нарізані овочі заправляють соусом, перемішують.

Авокадо очищують від шкірки і кісточки, нарізають слайсами завтовшки 0,1–0,3 см і викладають на поверхню салату віялом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою, зверху віяло зі слайсів авокадо. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, на поверхні віяло з авокадо, нарізка овочів — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з кислинкою, свіжий.

Консистенція: картопля — м'яка, не розварена; помідори і авокадо — м'які, пружні; соус — густий.

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

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

100	1,90	1,48	11,00	66
120	2,28	1,78	13,20	79
150	2,85	2,22	16,49	99

Технологічна карта № 1.76

Салат кабачковий з фенхелем

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кабачок свіжий	833	750	83	75	100	90	125	113
2	Сир кисломолочний (МП, Л)	240	235	24	24	29	28	36	35
3	Лимонний сік промислового виробництва	20	20	2	2	2	2	3	3
	або лимон (сік)	50	20	5	2	6	2	8	3
4	Фенхель насіння	7	7	0,7	0,7	0,8	0,8	1,1	1,1
5	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлений кабачок свіжий зі шкіркою та насінням нарізають соломкою з поперечним перерізом 0,2 см завдовжки 4–5 см, додають прянощі, заправляють половиною норми лимонного соку, перемішують. Сир солять, заправляють рештою лимонного соку, ретельно перемішують до пастоподібного стану. Нарізані кабачки заправляють сирною пастою і перемішують або викладають гіркою на сирну подушку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізані кабачки заправляють сирною пастою і перемішують або викладають гіркою на сирну подушку. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: кабачки викладені гіркою на подушці з сирної пасту або змішані з нею, нарізка кабачків — однорідна, овочі зберегли форму.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: ніжний, з кислинкою, свіжий.

Консистенція: овочі — хрумкі, сирна паста — в'язка, однорідна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,39	2,34	4,46	55
120	5,27	2,81	5,35	66
150	6,59	3,51	6,68	83

Технологічна карта № 1.77

Салат з запечених овочів з медово-гірчичним соусом

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	1074	751	107	75	129	90	161	113
2	Олія	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
	Маса очищеного запеченого гарбуза	-	600	-	60	-	72	-	90
3	Морква свіжа до 01.01	440	440	44	44	53	53	66	66
	або морква свіжа після 01.01	469	469	47	47	56	56	70	70
	Маса відвареної цілком очищеної моркви	-	350	-	35	-	42	-	53
4	Соус медово-гірчичний ТК № 11.21 (ГЦ)	-	50	-	5	-	6	-	8
5	Ядра насіння гарбузового	10	10	1	1	1,2	1,2	1,5	1,5
6	Сіль	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлену моркву у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг моркви — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 20–30 хв, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням. Охолоджену моркву очищують, нарізають скибочками завтовшки 0,3–0,5 см і завдовжки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,75 см.

Гарбуз обмивають, очищують від шкірки, насіння та волокон, нарізають сегментами завтовшки 2–2,5 см або кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, змащують олією, викладають на деко, запікають до готовності у духовій шафі за температури +200 °С впродовж 15–30 хв (час запікання залежить від сорту гарбуза), охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Нарізані коренеплоди заправляють соусом, солять. Для подачі посипають очищеним насінням гарбуза.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають незаправленими у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С або заправленими не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, посипані насінням, зберегли форму; нарізка овочів — однорідна.

Колір: яскравий помаранчевий.

Смак і запах: ніжний, кисло-солодкий.

Консистенція: овочі — м'які, зберегли форму.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,21	1,43	9,50	58
120	1,45	1,71	11,40	70
150	1,82	2,14	14,25	87

Технологічна карта № 1.78

Салат овочевий з ягідним соусом

Категорія: холодні страви

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	Огірки свіжі	587	575	59	58	70	69	88	86
2	Помідори свіжі	320	305	32	31	38	37	48	46
3	Ядра горіхів волоських (ГХ)	73	70	7	7	9	8	11	11
4	Соус ягідний ТК № 11.24	-	60	-	6	-	7	-	9
Вихід готової страви, г		1000		100		120		150	

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

Підготовлені огірки зі шкіркою і помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5 см, додають подрібнені мілко горіхи, заправляють соусом, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, нарізка овочів і горіхів — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з легкою солодкістю, свіжий.

Консистенція: овочі — хрумкі, пружні; соус — напіврідкий, компоненти розподілені рівномірно.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,90	4,56	5,32	68
120	2,28	5,47	6,38	82
150	2,85	6,83	7,97	102

Технологічна карта № 1.79

Салат з помідорів з ароматною олією і сухарями

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Помідори свіжі	926	880	46	44	69	66	93	88
2	Сухарі пшеничні цільнозернові мелені (ЗП, Г)	110	110	6	6	8	8	11	11
3	Італійські трави	0,6	0,6	0,03	0,03	0,05	0,05	0,06	0,06
4	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Ароматна олія ТК № 11.3	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2,0	2,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

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

Підготовлені помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5 см, додають сухарі, заправляють прянощами й ароматною олією, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з ароматом спецій і прянощів.

Консистенція: овочі — хрумкі, пружні; компоненти салату розподілені рівномірно.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,03	0,91	5,50	34
75	1,54	1,37	8,26	51
100	2,06	1,82	11,01	68

Технологічна карта № 1.80

Салат а-ля грецький

Категорія: холодні страви

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	Огірки свіжі	449	440	22,4	22	34	33	45	44
2	Помідори свіжі	463	440	23	22	35	33	46	44
3	Сир твердий (МП, Л)	118	110	6	5,5	9	8	12	11
4	Орегано сушений мелений	0,2	0,2	0,01	0,01	0,015	0,015	0,02	0,02
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія	15	15	0,8	0,8	1,1	1,1	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Технологія приготування страви

Підготовлені огірки зі шкіркою, помідори і сир нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см, додають прянощі, сіль, заправляють олією, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі викладені гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з ароматом спецій і прянощів.

Консистенція: хрумкий, пружний, компоненти салату розподілені рівномірно.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,68	2,16	1,74	32
75	2,52	3,24	2,61	49
100	3,37	4,32	3,48	65

Технологічна карта № 1.81

Салат овочевий з кускусом

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус крупа (ЗП, Г)	69	200*	3	10	5	15	7	20
2	Огірки свіжі	408	400	20	20	31	30	41	40
3	Помідори свіжі	411	390	21	20	31	29	41	39
4	Базилік сушений мелений	0,7	0,7	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
5	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Олія	15	15	0,8	0,8	1,1	1,1	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового кускусу

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

Крупку заливають окропом, залишають набухати без нагріву під кришкою впродовж 7–10 хв, за потреби зайву воду зливають.

Підготовлені огірки зі шкіркою і помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–1 см, додають відварений охолоджений кускус, сіль, прянощі, заправляють олією, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з ароматом прянощів.

Консистенція: хрумкий, пружний, компоненти салату розподілені рівномірно, зерна кускусу м'які, зберігають форму, овочі — не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,79	0,86	3,97	26

75	1,18	1,29	5,96	39
100	1,58	1,72	7,94	52

Технологічна карта № 1.82

Салат буряково-кабачковий з кускусом

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Кускус крупа (ЗП, Г)	69	200*	3	10	5	15	7	20
2	Буряк столовий свіжий до 01.01	474	370	24	19	36	28	47	37
	або буряк столовий свіжий з 01.01	493	370	25	19	37	28	49	37
3	Кабачки	487	380	24	19	37	29	49	38
4	Лимонний сік промислового виробництва	30	30	1,5	1,5	2	2	3	3
	або лимон (сік)	75	30	4	2	6	2	8	3
5	Орегано сушений мелений	0,7	0,7	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
6	М'ята сушена	0,7	0,7	0,04	0,04	0,05	0,05	0,07	0,07
7	Сіль	3	3	0,15	0,15	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Олія	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

* — маса готового кускусу

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

Підготовлений буряк у шкірці закладають у киплячу воду (0,6–0,7 л на 1 кг буряків — вода має покривати овочі на 1–2 см), відварюють без солі під кришкою за тихого кипіння до готовності впродовж 70–100 хв залежно від розміру коренеплодів, охолоджують до температури +8–10 °С перед подальшим використанням.

Крупу заливають окропом, залишають набухати без нагріву під кришкою впродовж 7–10 хв, за потреби зайву воду зливають.

Кабачки зі шкіркою і буряк нарізають однорідною нарізкою (соломкою, кубиком чи брусочками), додають кускус і прянощі, солять, заправляють олією, лимонним соком, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури +4–8 °С чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури +8–10 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають гіркою. Температура подачі — +4–10 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладено гіркою, нарізка — однорідна.

Колір: властивий продуктам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з ароматом прянощів.

Консистенція: хрумкий, пружний, компоненти салату розподілені рівномірно, зерна кускусу м'які, зберігають форму, овочі — не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,87	1,13	5,32	34
75	1,31	1,69	7,97	51

100	1,75	2,26	10,63	68
-----	------	------	-------	----

Технологічна карта № 1.83

Салат з цвітної капусти з квасолею

Категорія: холодні страви

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Капуста цвітна свіжоморожена	627	470	31	24	47	35	63	47
2	Квасоля біла суха	200	410	10	21	15	31	20	41
	або квасоля біла відварна ТК № 4.11	410	410	21	21	31	31	41	41
3	Цибуля ріпчаста	95	80	5	4	7	6	10	8
4	Мед	15	15	0,75	0,75	1	1	1,5	1,5
5	Гірчиця (паста) не гостра (ГЦ)	15	15	0,75	0,75	1	1	1,5	1,5
6	Олія	20	20	1	1	1,5	1,5	2	2
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: ГЦ — гірчиця.

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

Технологія приготування страви

Перед варінням квасолею ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази, замочують у холодній воді (2 л на 1 кг) за температури не вище ніж $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ на 5–8 год. Для варіння квасолею заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі у закритому посуді при слабкому кипінні впродовж 1,5–2 год. За потреби допускається доливання гарячої води ($+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$) під час варіння. Відварену квасолею охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

Підготовлену цвітну капусту, не розморожуючи, закладають у киплячу воду (3–4 л на 1 кг) і відварюють без солі з відкритою кришкою до готовності впродовж 2–3 хв, відкидають, додають олію, перемішують, охолоджують до температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$ перед подальшим використанням.

Підготовлену цибулю нарізають півкільцями або кільцями завтовшки 0,1–0,2 см.

Капусту, квасолею, цибулю змішують, заправляють гірчично-медовою сумішшю, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відпускають свіжоприготованим або зберігають незаправленим у холодильних шафах не довше ніж 6 год за температури $+4\text{--}8\text{ }^{\circ}\text{C}$ чи заправленим не довше ніж 15 хв за температури $+8\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають на тарілку гіркою. Температура подачі — $+4\text{--}10\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: пряно-солодкий.

Консистенція: овочі зберегли форму; пружний, хрумкий, соковитий, квасоля і капуста — зберігають форму після відварювання.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,78	1,30	7,46	50
75	4,16	1,96	11,19	76
100	5,55	2,61	14,92	101

