

Технологічна карта № 2.1

Відвар овочевий (напівфабрикат)

Категорія: супи

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	63	50	12,6	10	15,7	12,5	18,9	15
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	67	50	13,4	10	16,7	12,5	20,1	15
2	Селери корінь (С)	66	45	13,2	9	16,5	11,3	19,8	13,5
3	Цибуля ріпчаста	24	20	4,8	4	6	5	7,2	6
4	Часник сушений мелений	15	15	3	3	3,75	3,75	4,5	4,5
5	Лист лавровий	0,04	0,04	0,008	0,008	0,01	0,01	0,012	0,012
6	Перець духмянний	0,1	0,1	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
7	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
8	Вода питна	-	1150	-	230	-	288	-	345
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Попередньо підготовлені очищені овочі (селеру, моркву та цибулю) нарізають великими шматками, закладають у киплячу воду та варять впродовж 20 хв. Додають часник, лист лавровий, перець духмянний, перець чорний мелений, варять протягом 5–7 хв. Готовий відвар проціджують, доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Відвар овочевий використовують для приготування перших страв протягом 2-х год з моменту приготування.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з жовтуватим відтінком.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: притаманний наявним у відварі овочам та спеціям.

Консистенція: рідкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	0,79	0,06	3,83	19
250	0,99	0,07	4,79	24
300	1,19	0,09	5,74	29

Технологічна карта № 2.2

Борщ з картоплею

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	333	250	66,6	50	83,3	62,5	99,9	75
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	357	250	71,4	50	89,3	62,5	107,1	75
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	385	250	77	50	96,2	62,5	115,5	75
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	417	250	83,4	50	104,2	62,5	125,1	75
2	Морква свіжа до 01.01	38	30	7,6	6	9,5	7,5	11,4	9
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	40	30	8	6	10	7,5	12	9
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	200	160	40	32	50	40	60	48

	або буряк столовий свіжий з 01.01	213	160	42,6	32	53,3	40	63,9	48
4	Цибуля ріпчаста	36	30	7,2	6	9	7,5	10,8	9
5	Петрушка корінь	13	10	2,6	2	3,3	2,5	3,9	3
6	Томатна паста	30	30	6	6	7,5	7,5	9	9
7	Чорнослив без кісточки	20	20	4	4	5	5	6	6
	або чорнослив з кісточкою	27	20	5,4	4	6,7	5	8,1	6
8	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
9	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Цукор	6	6	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
11	Лист лавровий	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
12	Перець духмянний	0,5	0,5	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
13	Хмелі-сунелі	0,5	0,5	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
14	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
15	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
16	Сметана для подачі (МП, Л)	20	20	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		200/4		250/5		300/6	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють, очищають. Очищений корінь петрушки нарізають соломкою. Буряк нарізають соломкою, пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії протягом 5–7 хв, додають цукор, томатну пасту (розведена в невеликій кількості води або відвару овочевого) і тушкують до готовності впродовж 15–20 хв. Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою і пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

Чорнослив перебирають, видаляють сторонні домішки, ретельно промивають у теплій воді за температури $+30$ – 35 °С, декілька разів змінюючи воду. Потім чорнослив заливають гарячою водою за температури $+60$ – 65 °С 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 нарізають соломкою. У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований з томатною пастою буряк, корінь петрушки, пасеровані овочі і варять протягом 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лист лавровий, перець духмянний, хмелі-сунелі, сушені кріп або петрушку та попередньо нарізаний чорнослив. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+75$ °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — $+75$ °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сушена зелень та сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, притаманний борщу з чорносливом, з ароматом хмелі-сунелі.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/4	2,29	4,93	18,91	127
250/5	2,86	6,16	23,64	159
300/6	3,44	7,39	28,37	191

Технологічна карта № 2.3

Полтавський борщ

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
2	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	200	160	40	32	50	40	60	48
	<i>або буряк столовий свіжий з 01.01</i>	213	160	42,6	32	53,3	40	63,9	48
4	Цибуля ріпчаста	48	40	9,6	8	12	10	14,4	12
5	Петрушка корінь	13	10	2,6	2	3,3	2,5	3,9	3
6	Томатна паста	46	46	9,2	9,2	11,5	11,5	13,8	13,8
7	Сливи свіжі	89	80	17,8	16	22,3	20	26,7	24
	<i>або сливи свіжоморожені без кісточки</i>	80	80	16	16	20	20	24	24
8	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
9	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Цукор	30	30	6	6	7,5	7,5	9	9
11	Лист лавровий	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
12	Перець духмянний	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
13	Хмелі-сунелі	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
14	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
15	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	700	700	140	140	175	175	210	210
16	Сметана для подачі (МП, Л)	20	20	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		200/4		250/5		300/6	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють, очищають. Очищений корінь петрушки нарізають соломкою. Буряк нарізають соломкою, пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії впродовж 5–7 хв, додають $\frac{1}{2}$ порції цукру, томатну пасту (розведена в невеликій кількості води або відвару овочевого) і тушкують до готовності протягом 15–20 хв. Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою і пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії впродовж 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів. Сливи свіжі миють, видаляють плодоніжки та кісточки (свіжоморожені — розморожують), дрібно нарізають, закладають в сотейник, додають $\frac{1}{2}$ порції цукру, доводять до кипіння та тушкують при помірному нагріві протягом 20 хв до готовності та розм'якшення структури плодів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований з томатною пастою буряк, корінь петрушки, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лист лавровий, перець духмянний,

хмелі-сунелі, сушені кріп або петрушку та попередньо протушковані сливи з цукром. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сушена зелень та сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, притаманний борщу зі сливами, з ароматом хмелі-сунелі.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/4	2,34	4,87	21,62	135
250/5	2,93	6,09	27,03	169
300/6	3,51	7,31	32,43	203

Технологічна карта № 2.4

Зелений борщ зі шпинатом

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	333	250	66,6	50	83,3	62,5	99,9	75
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	357	250	71,4	50	89,3	62,5	107,1	75
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	385	250	77	50	96,2	62,5	115,5	75
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	417	250	83,4	50	104,2	62,5	125,1	75
2	Морква свіжа до 01.01	38	30	7,6	6	9,5	7,5	11,4	9
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	40	30	8	6	10	7,5	12	9
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7,2	6	9	7,5	10,8	9
4	Цибуля зелена	37,5	30	7,5	6	9,4	7,5	11,3	9
5	Зелень петрушки свіжої	27	20	5,4	4	6,8	5	8,1	6
6	Шпинат свіжий	41	30	8,2	6	10,2	7,5	12,3	9
7	Яйця (Я)	2 шт.	80	$\frac{2}{5}$ шт.	16	$\frac{1}{2}$ шт.	20	$\frac{3}{5}$ шт.	24
8	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
9	Лист лавровий	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
10	Перець духмянний	0,05	0,05	0,01	0,01	0,013	0,013	0,015	0,015
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
12	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	700	700	140	140	175	175	210	210
13	Сметана для подачі (МП, Л)	20	20	4	4	5	5	6	6
Вихід готової страви, г		1000		200/4		250/5		300/6	

* — 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; 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 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 дрібним кубиком.

Картоплю миють, очищають, нарізають брусочками. Цибулю ріпчасту очищають, миють та нарізають кубиком; моркву миють, очищають і натирають на тертці. Підготовлені моркву та цибулю пасерують на олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів. Шпинат, цибулю зелену та петрушку перебирають, миють, обсушують та дрібно нарізають.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 10–15 хв. Потім додають пасеровані овочі, подрібнені шпинат, цибулю та петрушку, сіль, лист лавровий, перець духмянний і варять борщ ще 7–10 хв. За 5 хв до завершення варіння в борщ зелений додають нарізані варені яйця. Відпускають готовий зелений борщ зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, яйця нарізані кубиком.

Колір: відвар — прозорий; овочі мають природне забарвлення; яйця — білого кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля та овочі — м'які, не розварені; яйця — пружні.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/4	3,69	6,72	10,81	117
250/5	4,61	8,40	13,51	146
300/6	5,54	10,08	16,22	176

Технологічна карта № 2.5

Овочева юшка

Категорія: супи

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	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	або морква свіжа з 01.01	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7,2	6	9	7,5	10,8	9
4	Селери корінь (С)	51,5	35	10,3	7	12,9	8,8	15,5	10,5
5	Горошок зелений свіжоморожений	50	50	10	10	12,5	12,5	15	15
6	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
7	Томатна паста	6	6	1,2	1,2	1,5	1,5	1,8	1,8
8	Цукор	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
9	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225

Вихід готової страви, г	1000	200	250	300
--------------------------------	-------------	------------	------------	------------

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

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

Картоплю миють, очищають, нарізають кубиком. Цибулю очищають, миють; моркву та селеру миють, очищають та нарізають усі овочі дрібним кубиком. Підготовлені моркву та цибулю пасерують на олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів, додають томатну пасту, пасерують ще 1–2 хв.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену картоплю та селеру, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 15–20 хв. Потім додають зелений горошок, пасеровані з томатною пастою овочі і варять суп впродовж 10–15 хв. За 5 хв до завершення варіння додають сіль та цукор. Відпускають готову юшку, посипаючи кропом або петрушкою сушеними.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки.

Колір: рідка частина — помаранчева, овочі — натурального кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густа; картопля та овочі — м'які, не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,29	2,34	17,07	97
250	2,86	2,93	21,34	121
300	3,44	3,51	25,61	146

Технологічна карта № 2.6

Мінестроне

Категорія: супи

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	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	63	50	12,6	10	15,7	12,5	18,9	15
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	67	50	13,4	10	16,7	12,5	20,1	15
3	Томати теплично-парникові свіжі	31	30	6,2	6	7,7	7,5	9,3	9
	<i>або томати ґрунтові свіжі</i>	35	30	7	6	8,8	7,5	10,5	9
4	Кабачки свіжі	45	30	9	6	11,2	7,5	13,5	9
	<i>або гарбуз свіжий</i>	43	30	8,6	6	10,7	7,5	12,9	9
5	Перець солодкий свіжий	40	30	8	6	10	7,5	12	9
6	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3

7	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Куркума	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають кубиком. Моркву миють, очищають, нарізають дрібним кубиком і пасерують на олії з маслом вершковим протягом 7–10 хв до золотистого забарвлення. Кабачки або гарбуз миють, очищають від шкірки та насіння; перець солодкий миють, очищають від плодоніжки з насінням; томати миють, зачищають від залишків плодоніжки. Усі овочі нарізають кубиками середнього розміру.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 10–15 хв. Потім додають попередньо нарізані кабачки (або гарбуз), перець, томати та пасеровану моркву, продовжують варити суп ще 15 хв. За 5 хв до завершення варіння в суп додають сіль та куркуму. Відпускають готовий суп, посипаючи кропом або петрушкою сушеними.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: рідка частина — жовта, овочі — натурального кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля та овочі — м'які, не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,80	3,79	14,21	96
250	2,25	4,74	17,76	120
300	2,70	5,69	21,32	144

Технологічна карта № 2.7

Мінестроне (безлактозний)

Категорія: супи

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	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105

	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	63	50	12,6	10	15,7	12,5	18,9	15
	або морква свіжа з 01.01	67	50	13,4	10	16,7	12,5	20,1	15
3	Томати теплично-парникові свіжі	31	30	6,2	6	7,7	7,5	9,3	9
	або томати ґрунтові свіжі	35	30	7	6	8,8	7,5	10,5	9
4	Кабачки свіжі	45	30	9	6	11,2	7,5	13,5	9
	або гарбуз свіжий	43	30	8,6	6	10,7	7,5	12,9	9
5	Перець солодкий свіжий	40	30	8	6	10	7,5	12	9
6	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
7	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Куркума	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти.

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

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають кубиком. Моркву миють, очищають, нарізають дрібним кубиком і пасерують на олії з маслом гхі протягом 7–10 хв до золотистого забарвлення. Кабачки або гарбуз миють, очищають від шкірки та насіння; перець солодкий миють, очищають від плодоніжки з насінням; томати миють, зачищають від залишків плодоніжки. Усі овочі нарізають кубиками середнього розміру.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають попередньо нарізані кабачки (або гарбуз), перець, томати та пасеровану моркву, продовжують варити суп ще 15 хв. За 5 хв до завершення варіння в суп додають сіль та куркуму. Відпускають готовий суп, посипаючи кропом або петрушкою сушеними.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: рідка частина — жовта, овочі — натурального кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля та овочі – м'яка, не розварена.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,79	4,33	14,18	100
250	2,23	5,41	17,72	125
300	2,68	6,49	21,27	150

Авголемоно
Категорія: супи
Походження: грецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	113	90	22,6	18	28,2	22,5	33,9	27
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	120	90	24	18	30	22,5	36	27
3	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
4	Селери корінь (С)	74	50	14,8	10	18,5	12,5	22,2	15
5	Масло вершкове (МП, Л)	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
6	Яйця (Я)	$\frac{1}{2}$ шт.	20	$\frac{1}{9}$ шт.	4	$\frac{1}{8}$ шт.	5	$\frac{1}{7}$ шт.	6
7	Кислота лимонна	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
10	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Моркву та селеру миють, очищають, подрібнюють на крупнофракційній тертці. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком. У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлені моркву, селеру та цибулю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають попередньо нарізану картоплю, продовжують варити суп ще 10–15 хв при помірному кипінні. До супу додають вершкове масло, сіль. За 5 хв до завершення варіння в суп вводять тонкою цівкою при постійному помішуванні попередньо приготовану заправку, доводять авголемоно до кипіння, проварюють протягом 5 хв, подають. При відпусканні готовий суп посипають сушеною зеленню кропу або петрушки.

Для заправки: в окремій ємності у холодній воді за температури $+15\text{--}17\text{ }^{\circ}\text{C}$ (100 г на 1 яйце) розчиняють кислоту лимонну, після чого вводять яйце, збите з невеликою кількістю води, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон білий з дрібними пластівцями вареного білку, картопля після варіння зберегла форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремовий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля — м'яка, не розварена.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,43	2,97	15,08	95
250	3,03	3,71	18,85	119
300	3,64	4,45	22,62	143

Технологічна карта № 2.9

Авголемоно (безлактозний)

Категорія: супи

Походження: грецька кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
2	Морква свіжа до 01.01	113	90	22,6	18	28,2	22,5	33,9	27
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	120	90	24	18	30	22,5	36	27
3	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
4	Селери корінь (С)	74	50	14,8	10	18,5	12,5	22,2	15
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
6	Яйця (Я)	¹ / ₂ шт.	20	¹ / ₉ шт.	4	¹ / ₈ шт.	5	¹ / ₇ шт.	6
7	Кислота лимонна	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
10	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: С — селера; МП — молочні продукти; Я — яйця.

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

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Моркву та селеру миють, очищають, подрібнюють на крупнофракційній тертці. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком. У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлені моркву, селеру та цибулю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають попередньо нарізану картоплю, продовжують варити суп ще 10–15 хв при помірному кипінні. До супу додають масло гхі, сіль. За 5 хв до завершення варіння в суп вводять тонкою цівкою при постійному помішуванні попередньо приготовану заправку, доводять авголемоно до кипіння, проварюють протягом 5 хв, подають. При відпусканні готовий суп посипають сушеною зеленню кропу або петрушки.

Для заправки: в окремій ємності у холодній воді за температури +15–17 °С (100 г на 1 яйце) розчиняють кислоту лимонну, після чого вводять яйце, збите з невеликою кількістю води, перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон білий з дрібними пластівцями вареного білку, картопля після варіння зберегла форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремовий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: в міру густий; картопля — м'яка, не розварена.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,41	3,78	15,04	103
250	3,01	4,72	18,80	129
300	3,61	5,67	22,56	155

Технологічна карта № 2.10

Юшка з перловою або рисовою крупною та томатом

Категорія: супи

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 перлова (ЗП, Г)	40	40	8	8	10	10	12	12
	або крупа рисова (ЗП)	40	40	8	8	10	10	12	12
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	500	350	100	70	125	87,5	150	105
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	538	350	107,6	70	134,5	87,5	161,4	105
	або картопля свіжа з 01.03	583	350	116,6	70	145,8	87,5	174,9	105
3	Цибуля ріпчаста	48	40	9,6	8	12	10	14,4	12
4	Томатна паста	30	30	6	6	7,5	7,5	9	9
5	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком. Рисову або перлову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності (рис варять впродовж 10 хв, перлову крупу — 25 хв), після чого воду зливають.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену крупу, нарізану картоплю та цибулю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. До юшки додають вершкове масло, сіль, томатну пасту, орегано та варять ще 10–15 хв до повної готовності. Відпускають юшку, посипаючи сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: картопля після варіння зберегла форму нарізки, крупа не розварена; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремова, з червоним відтінком.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом орегано.

Консистенція: в міру густа; картопля та крупа — м'яка, не розварена.

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

Юшка з перловою крупною та томатом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,65	1,84	19,77	105
250	3,31	2,30	24,71	131
300	3,98	2,76	29,66	158

Юшка з рисовою крупною та томатом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,46	1,84	20,12	106
250	3,08	2,30	25,15	133
300	3,69	2,76	30,18	159

Технологічна карта № 2.11

Юшка з перловою або рисовою крупною та томатом (безлактозна)

Категорія: супи

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 перлова (ЗП, Г)	40	40	8	8	10	10	12	12
	<i>або крупа рисова (ЗП)</i>	<i>40</i>	<i>40</i>	<i>8</i>	<i>8</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>12</i>	<i>12</i>
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	467	350	93,4	70	116,7	87,5	140,1	105
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	<i>500</i>	<i>350</i>	<i>100</i>	<i>70</i>	<i>125</i>	<i>87,5</i>	<i>150</i>	<i>105</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	<i>538</i>	<i>350</i>	<i>107,6</i>	<i>70</i>	<i>134,5</i>	<i>87,5</i>	<i>161,4</i>	<i>105</i>
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	<i>583</i>	<i>350</i>	<i>116,6</i>	<i>70</i>	<i>145,8</i>	<i>87,5</i>	<i>174,9</i>	<i>105</i>
3	Цибуля ріпчаста	48	40	9,6	8	12	10	14,4	12
4	Томатна паста	30	30	6	6	7,5	7,5	9	9
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Орегано сушений мелений	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	750	750	150	150	187,5	187,5	225	225
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	<i>750</i>	<i>750</i>	<i>150</i>	<i>150</i>	<i>187,5</i>	<i>187,5</i>	<i>225</i>	<i>225</i>
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

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

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком. Рисову або перлову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності (рис варять впродовж 10 хв, перлову крупу — 25 хв), після чого воду зливають.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену крупу, нарізану картоплю та цибулю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. До юшки додають масло гхі, сіль, томатну пасту, орегано та варять ще 10–15 хв до повної готовності. Відпускають юшку, посипаючи сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: картопля після варіння зберегла форму нарізки, крупа не розварена; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремова, з червоним відтінком.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом орегано.

Консистенція: в міру густа; картопля та крупа — м'яка, не розварена.

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

Юшка з перловою крупою та томатом (безлактозна)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,63	2,38	19,74	110
250	3,28	2,97	24,67	138
300	3,94	3,57	29,61	165

Юшка з рисовою крупою та томатом (безлактозна)

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,45	2,37	20,09	111
250	3,06	2,96	25,11	139
300	3,67	3,55	30,13	167

Технологічна карта № 2.12

Суп гороховий

Категорія: супи

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	Горох сушений	101	100	20,2	20	25,3	25	30,3	30
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	280	210	56	42	70	52,5	84	63
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	300	210	60	42	75	52,5	90	63
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	323	210	64,6	42	80,8	52,5	96,9	63
	або картопля свіжа з 01.03	350	210	70	42	87,5	52,5	105	63
3	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	або морква свіжа з 01.01	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
4	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
5	Селери корінь (С)	51,5	35	10,3	7	12,9	8,8	15,5	10,5
6	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6

1	Квасоля суха	101	100	20,2	20	25,3	25	30,3	30
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
3	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	або морква свіжа з 01.01	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
4	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
5	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
6	Розмарин сушений мелений	2,5	2,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
7	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Квасолію перед приготуванням ретельно перебирають, видаляючи сміттєві домішки (відходи при перебиранні становлять 1 %) і промивають у холодній проточній воді за температури $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$. З метою скорочення терміну теплової обробки та збереження цілісності зерен квасолі під час варіння її попередньо замочують на 5–8 год у холодній воді за температури $+15\text{--}17\text{ }^{\circ}\text{C}$ (у співвідношенні 1:2), яку потім зливають. Перед варінням квасолію заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг бобових) і варять в закритому посуді при слабкому безперервному кипінні протягом 1–2 год. Після того, як зерна квасолі стануть м'якими, варіння припиняють і залишають їх на 15–20 хв у відварі, який потім зливають.

Картоплю та моркву миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком, пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлені моркву та картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 15–20 хв. Потім додають пасеровану цибулю та попередньо відварену квасолію, продовжують варити юшку ще 10–15 хв при помірному кипінні до готовності. За 5 хв до завершення варіння до юшки додають сіль і розмарин, при подачі посипають сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка з квасолею та шматочками овочів; картопля після варіння зберегла форму нарізки; на поверхні блискітки жиру та сушена зелень.

Колір: кремова або рожева в залежності від сорту використаної квасолі.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом розмарину.

Консистенція: в міру густа; квасоля та картопля — м'яка, не розварена.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	5,77	4,38	18,87	136
250	7,21	5,48	23,58	170

300	8,65	6,57	28,30	204
-----	------	------	-------	-----

Технологічна карта № 2.14

Юшка біла з галушками

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
2	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	12,5	10	15	12
	або морква свіжа з 01.01	53	40	10,6	8	13,3	10	15,9	12
3	Цибуля ріпчаста	30	25	6	5	7,5	6,3	9	7,5
4	Яйця (Я)	¹ / ₂ шт.	20	¹ / ₉ шт.	4	¹ / ₈ шт.	5	¹ / ₇ шт.	6
5	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
6	Орегано сушений мелений	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
	Галушки ТК № 14.20 (Г, МП, Л, Я):	-	150	-	30	-	37,5	-	45
10	Борошно пшеничне цілнозернове (ЗП, Г)	96,5	96,5	19,3	19,3	24,1	24,1	28,9	28,9
11	Яйця (Я)	0,23 шт.	9	0,04 шт.	1,8	0,06 шт.	2,3	0,07 шт.	2,7
12	Сода харчова	0,9	0,9	0,18	0,18	0,23	0,23	0,27	0,27
13	Сіль	0,4	0,4	0,08	0,08	0,1	0,1	0,12	0,12
14	Вода питна для тіста	48	48	9,6	9,6	12	12	14,4	14,4
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — 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; МП — молочні продукти; Л — лактоза; ЗП — злакові продукти.

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

Технологія приготування страви

Картоплю та моркву миють, очищають, нарізають середнім кубиком. Цибулю очищають, миють, нарізають кубиком, пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлені моркву та картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві впродовж 10–15 хв. Потім додають пасеровану цибулю, сіль, орегано та кріп або петрушку. Тістовий напівфабрикат розкачують в джгут діаметром 1–2 см та нарізають на галушки вагою по 10 г, які закладають до юшки та варять впродовж 10–15 хв до повної готовності. Готові галушки мають спливати на поверхню супу, мати м'яку, пружну, соковиту консистенцію. Готову юшку охолоджують до температури +45–50 °С та при постійному помішуванні вводять збите яйце, інтенсивно перемішують до рівномірного кольору, доводять до кипіння, проварюють ще 5 хв. Готова юшка повинна мати однорідний білий колір.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка зі шматочками овочів та галушками.

Колір: бульйон білий, злегка каламутний; галушки — кремового кольору.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом орегано.

Консистенція: рідка; галушки — м'які, соковиті; овочі — м'які, не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,12	5,28	20,36	149
250	5,15	6,60	25,45	186
300	6,18	7,92	30,54	224

Технологічна карта № 2.15

Картопляний крем-суп

Категорія: супи

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	600	450	120	90	150	112,5	180	135
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	643	450	128,6	90	160,7	112,5	192,9	135
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	693	450	138,6	90	173,2	112,5	207,9	135
	або картопля свіжа з 01.03	750	450	150	90	187,5	112,5	225	135
2	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	37,5	30	46,9	37,5	56,3	45
	або морква свіжа з 01.01	200	150	40	30	50	37,5	60	45
3	Цибуля ріпчаста	178,5	150	35,7	30	44,6	37,5	53,6	45
4	Олія	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Мускатний горіх мелений	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, миють, нарізають крупним кубиком і пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. Бульби картоплі миють, очищають, нарізають крупними часточками. Моркву миють, очищають, нарізають на чотири частини. Підготовлені нарізані моркву та картоплю закладають у киплячу воду і відварюють після закипання впродовж 30–35 хв до повної готовності. Після чого воду зливають, картоплю та моркву підсушують. Варені овочі разом з пасерованою цибулею перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. Температура протирання овочів повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше овочеве пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту овочеву масу вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гарячу кип'ячену воду або відвар овочевий, додають сіль, мускатний горіх, розтоплене масло вершкове. Суміш ретельно збивають блендером до отримання напіврідкої однорідної маси, проварюють ще 5–7 хв. Подають готову страву, посипаючи зверху сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: кремовий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,76	5,03	21,26	138
250	3,45	6,29	26,58	173
300	4,14	7,55	31,89	207

Технологічна карта № 2.16

Картопляний крем-суп (безлактозний)

Категорія: супи

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	600	450	120	90	150	112,5	180	135
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	643	450	128,6	90	160,7	112,5	192,9	135
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	693	450	138,6	90	173,2	112,5	207,9	135
	або картопля свіжа з 01.03	750	450	150	90	187,5	112,5	225	135
2	Морква свіжа до 01.01	187,5	150	37,5	30	46,9	37,5	56,3	45
	або морква свіжа з 01.01	200	150	40	30	50	37,5	60	45
3	Цибуля ріпчаста	178,5	150	35,7	30	44,6	37,5	53,6	45
4	Олія	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Мускатний горіх мелений	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
8	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
9	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти.

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

Технологія приготування страви

Цибулю очищають, миють, нарізають крупним кубиком і пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. Бульби картоплі миють, очищають, нарізають крупними часточками. Моркву миють, очищають, нарізають на чотири частини. Підготовлені нарізані моркву та картоплю закладають у киплячу воду і відварюють після закипання впродовж 30–35 хв до повної готовності. Після чого воду зливають, картоплю та моркву підсушують. Варені овочі разом з

пасерованою цибулею перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. Температура протирання овочів повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше овочеве пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту овочеву масу вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гарячу кип'ячену воду або відвар овочевий, додають сіль, мускатний горіх, масло гхі. Суміш ретельно збивають блендером до отримання напіврідкої однорідної маси, проварюють ще 5–7 хв. Подають готову страву, посипаючи зверху сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: кремовий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,74	5,57	21,23	142
250	3,42	6,96	26,53	178
300	4,11	8,35	31,85	213

Технологічна карта № 2.17

Морквяний крем-суп

Категорія: супи

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	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
2	Морква свіжа до 01.01	563	450	112,6	90	140,8	112,5	168,9	135
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	600	450	120	90	150	112,5	180	135
3	Олія	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
4	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
5	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
6	Імбир сушений мелений	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
8	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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

Бульби картоплі миють, очищують, нарізають крупними часточками. Моркву миють, очищують, нарізають на чотири частини. Підготовлені нарізані овочі закладають у киплячу воду і відварюють після закипання впродовж 30–35 хв до повної готовності. Після чого воду зливають, картоплю та моркву підсушують. Варені овочі перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. Температура протирання овочів повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше овочеve пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту овочеву масу вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гарячу кип'ячену воду або відвар овочевий, додають сіль, імбир, олію, розтоплене масло вершкове. Суміш ретельно збивають блендером до отримання напіврідкої однорідної маси, проварюють ще 5–7 хв. Подають готову страву, посипаючи зверху сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: насичено-помаранчевий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,07	4,72	14,88	105
250	2,58	2,90	18,60	131
300	3,11	7,08	22,32	158

Технологічна карта № 2.18

Морквяний крем-суп (безлактозний)

Категорія: супи

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	267	200	53,4	40	66,7	50	80,1	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57,2	40	71,5	50	85,8	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	61,6	40	77	50	92,4	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	66,6	40	83,3	50	99,9	60
2	Морква свіжа до 01.01	563	450	112,6	90	140,8	112,5	168,9	135
	або морква свіжа з 01.01	600	450	120	90	150	112,5	180	135
3	Олія	15	15	3	3	3,8	3,8	4,5	4,5
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
5	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
6	Імбир сушений мелений	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
7	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
8	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти.

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

Технологія приготування страви

Бульби картоплі миють, очищають, нарізають крупними часточками. Моркву миють, очищають, нарізають на чотири частини. Підготовлені нарізані овочі закладають у киплячу воду і відварюють після закипання впродовж 30–35 хв до повної готовності. Після чого воду зливають, картоплю та моркву підсушують. Варені овочі перетирають у протиральній машині до однорідної консистенції. Температура протирання овочів повинна бути не нижче ніж +80 °С, інакше овочеve пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту овочеву масу вливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гарячу кип'ячену воду або відвар овочевий, додають сіль, імбир, олію, масло гхі. Суміш ретельно збивають блендером до отримання напіврідкої однорідної маси, проварюють ще 5–7 хв. Подають готову страву, посипаючи зверху сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: насичено-помаранчевий.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: сметаноподібний, однорідний, еластичний.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,06	5,26	14,85	109
250	2,57	6,57	18,56	136
300	3,09	7,89	22,27	164

Технологічна карта № 2.19

Сочевичний суп-пюре

Категорія: супи

Походження: східна кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сочевиця червона або жовта	151,5	150	30,3	30	37,9	37,5	45,5	45
2	Морква свіжа до 01.01	63	50	12,6	10	15,7	12,5	18,9	15
	<i>або морква свіжа з 01.01</i>	67	50	13,4	10	16,7	12,5	20,1	15
3	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	12,5	18	15
4	Часник свіжий	6,5	5	1,3	1	1,6	1,3	1,9	1,5
5	Олія	20	20	4	4	5	5	6	6
6	Томатний сік	150	150	30	30	37,5	37,5	45	45
	<i>або томатна паста</i>	22,5	22,5	4,5	4,5	5,6	5,6	6,8	6,8
7	Сік лимонний	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
	<i>або кислота лимонна</i>	1,1	1,1	0,22	0,22	0,28	0,28	0,33	0,33
8	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
9	Паприка мелена	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	500	500	100	100	125	125	150	150

	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	500	500	100	100	125	125	150	150
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Підготовлені очищені моркву та цибулю дрібно нарізають та пасерують на пательні впродовж 5–7 хв, додають підготовлений подрібнений часник і продовжують пасерування ще 2–3 хв до золотистого кольору овочів. Сочевицю 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 сочевицю заливають холодною водою або відваром овочевим, ставлять на сильний нагрів для швидкого доведення до кипіння. Після закипання сочевицю варять протягом 2–3 хв, додають пасеровані овочі, томатний сік (або томатну пасту, розведену в невеликій кількості води пропорційно до закладки соку) і варять при помірному нагріві до повної готовності сочевиці протягом 25–30 хв. Сочевиця має бути м'якою, розвареною до пюреподібного стану. Готову сочевицю з овочами подрібнюють блендером до однорідної консистенції, без грудочок та шматочків овочів. До подрібненої маси додають сіль, паприку, сік лимонний (або кислоту лимонну, розчинену в невеликій кількості охолодженої кип'яченої води пропорційно до закладки соку), сушену зелень, ретельно перемішують, доводять суп-пюре до кипіння і проварюють протягом 5–7 хв. Готовий суп-пюре відпускають, посипаючи кропом або петрушкою сушеними.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Колір: кремовий з помаранчевим відтінком.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви.

Консистенція: однорідний, еластичний, без грудочок.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	8,04	4,38	18,91	156
250	10,05	5,48	23,64	195
300	12,06	6,57	28,37	234

Технологічна карта № 2.20

Капусняк з гарбузом

Категорія: супи

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 перлова (ЗП, Г)	40	40	8	8	10	10	12	12
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	133	100	26,6	20	33,3	25	39,9	30
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	143	100	28,6	20	35,7	25	42,9	30

	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	154	100	30,8	20	38,5	25	46,2	30
	або картопля свіжа з 01.03	167	100	33,4	20	41,7	25	50,1	30
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7,2	6	9	7,5	10,8	9
4	Капуста білоголова свіжа	313	250	62,6	50	78,3	62,5	93,9	75
5	Гарбуз свіжий	86	60	17,2	12	21,5	15	25,8	18
6	Олія	25	25	5	5	6,3	6,3	7,5	7,5
7	Лист лавровий	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,07	0,07
8	Мускатний горіх мелений	0,5	0,5	0,1	0,1	0,12	0,12	0,15	0,15
9	Кріп або петрушка сушені	1,5	1,5	0,3	0,3	0,38	0,38	0,45	0,45
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,75	0,75	0,9	0,9
11	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Картоплю миють, очищають, нарізають брусочками. Капусту миють, зачищають та нарізають соломкою. Гарбуз миють, очищають від шкірки, видаляють насіння та нарізають кубиком. Цибулю очищають, миють, нарізають дрібним кубиком і пасерують на олії протягом 7–10 хв до золотистого кольору. Перлову крупу перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою (за температури +30–40 °С), потім гарячою водою (за температури +55–60 °С) та закладають у киплячу воду або відвар овочевий і варять при слабкому кипінні впродовж 20 хв. До крупи додають тонко нашатковану капусту, попередньо нарізану картоплю, пасеровану цибулю, гарбуз та варять капусняк при помірному кипінні протягом 15–20 хв до готовності гарбуза. За 5–7 хв до завершення варіння до капусняку додають лист лавровий, мускатний горіх та сіль. Відпускають готовий капусняк, посипаючи сушеним кропом або петрушкою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті з моменту приготування. Температура зберігання — +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи сушеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп середньої густини, овочі після варіння зберегли свою форму.

Колір: кремовий, злегка каламутний.

Смак і запах: відповідають продуктам, що входять до складу страви, з ароматом мускатного горіха.

Консистенція: в міру густий; крупа, картопля та гарбуз — м'які, не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,33	5,31	13,12	107
250	2,91	6,64	16,40	134
300	3,49	7,96	19,68	161

Технологічна карта № 2.21

Гречана юшка (без засмажки)

Категорія: супи

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)	40	40	8	8	10	10	12	12
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	333	250	67	50	83	62	100	75
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	357	250	71	50	89	62	107	75
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	385	250	77	50	96	62	116	75
	або картопля свіжа з 01.03	417	250	83	50	104	62	125	75
3	або картопля молода до 1.09	313	250	63	50	78	62	94	75
	Морква свіжа до 1.01	44	35	9	7	11	9	13	11
4	або морква свіжа з 1.01	47	35	10	7	12	9	14	11
	Цибуля ріпчаста	42	35	9	7	11	9	13	11
5	Вода питна	700	700	140	140	175	175	210	210
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	700	700	140	140	175	175	210	210
6	Перець духмяний горошком	1	1	0,2	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3
7	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,01	0,01	0,012	0,012
8	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
9	Сіль	2,5	2,5	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
10	Зелень петрушки свіжої	13	10	2,6	2	3,3	2,4	4	3
	або зелень кропу свіжого	13	10	2,6	2	3,3	2,4	4	3
	або кріп сушений	0,5	0,5	0,1	0,1	0,13	0,13	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — 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

Крупу гречану перебирають, промивають спочатку у теплій воді, потім у гарячій воді. Промиту крупу закладають у киплячу воду, варять за слабого кипіння протягом 10–15 хв. Додають подрібнену картоплю, доводять до кипіння (1–2 хв), закладають підготовлені натерту моркву і нарізану дрібно цибулю ріпчасту, варять до готовності при тихому кипінні протягом 20 хв. За 5–7 хв до закінчення варіння додають сіль, спеції, олію. Подають з сушеною зеленню або подрібненою підготовленою свіжою зеленню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті впродовж 2 год за температури $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

З зеленню свіжою або сушеною. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон злегка каламутний, овочі не розварені, посипані зеленню.

Колір: золотавий, злегка каламутний бульйон, компоненти зберегли своє забарвлення, часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні.

Смак і запах: овочева, у міру солена.

Консистенція: овочі і крупа — не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,20	2,47	14,98	90
250	2,75	3,09	18,73	113
300	3,30	3,70	22,47	135

Бограч без м'яса
Категорія: основні страви з овочів
Походження: українська страва

№ 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	533	400	107	80	133	100	160	120
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	571	400	114	80	143	100	171	120
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	615	400	123	80	154	100	185	120
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	667	400	133	80	167	100	200	120
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	500	400	100	80	125	100	150	120
2	Цибуля ріпчаста	71	60	14	12	18	15	21	18
3	Перець солодкий свіжий	175	140	35	28	44	35	53	42
4	Помідори свіжі	147	140	29	28	37	35	44	42
5	Зелень петрушки свіжої	14	10	2,7	2,0	3,4	2,5	4,1	3,0
6	Перець чорний горошком	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Паприка мелена	0,8	0,8	0,16	0,16	0,20	0,20	0,24	0,24
8	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
9	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	500	500	100	100	125	125	150	150
12	Зелень петрушки свіжої	20	15	4	3	5	4	6	5
	<i>або зелень кропу свіжого</i>	20	15	4	3	5	4	6	5
	<i>або кріп сушений</i>	0,5	0,5	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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 нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв до прозорості. Додають підготовлений нарізаний крупним кубиком з ребром завтовшки 2,5–3 см перець свіжий, припускають у власному соку на середньому вогні до м'якості впродовж 7–12 хв. Перекладають овочеву суміш до каstrулі. Додають очищену і нарізану шматками середнього розміру картоплю, заливають гарячою водою за температури $+60-70\text{ }^{\circ}\text{C}$, доводять до кипіння і тушкують до напівготовності картоплі при слабкому кипінні впродовж 20–25 хв. Додають подрібнені середнім кубиком з ребром завтовшки 2,5–3 см помідори, солять, закладають прянощі і спеції, перемішують і варять до готовності. За 5 хв до готовності додають сушену зелень або подрібнену підготовлену свіжу зелень.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігають на марміті впродовж 2 год за температури $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

З зеленню свіжою або сушеною. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: густий, овочі зберегли форму нарізки.

Колір: овочі зберегли забарвлення.

Смак і запах: насичений овочевий, у міру солоний.

Консистенція: густий; овочі — не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	5,72	3,37	18,18	110
250	7,15	4,22	22,73	137
300	8,57	5,06	27,27	164

Технологічна карта № 2.23

Юшка з фрикадельками

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	333	250	67	50	83	63	100	75
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	357	250	71	50	89	63	107	75
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	385	250	77	50	96	63	115	75
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	417	250	83	50	104	63	125	75
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	313	250	63	50	78	63	94	75
2	Цибуля ріпчаста	71	60	14	12	18	15	21	18
3	Морква свіжа до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	107	80	21	16	27	20	32	24
4	Горошок зелений свіжоморожений	26	25	5	5	6	6	8	8
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Фенхель сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Кріп сушений	0,1	0,1	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
8	Перець духмяний горошком	0,14	0,14	0,028	0,028	0,035	0,035	0,042	0,042
9	Цибуля зелена сушена мелена	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
10	Петрушка сушена мелена	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
11	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
12	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
	Маса юшки	-	1000	-	200	-	250	-	300
	Для фрикадельок:								
14	Курятина філе	109	75	22	15	27	19	33	23
	<i>або філе індички</i>	101	75	20	15	25	19	30	23
15	Цибуля ріпчаста	15	13	3,1	2,6	3,9	3,3	4,6	3,9
16	Перець чорний мелений	0,01	0,01	0,0013	0,0013	0,0017	0,0017	0,002	0,002
17	Коріандр мелений	0,04	0,04	0,007	0,007	0,009	0,009	0,011	0,011
18	Часник сушений мелений	0,09	0,09	0,018	0,018	0,022	0,022	0,027	0,027
	Маса напівфабрикату	-	156	-	31 (3 шт.)	-	39 (4 шт.)	-	47 (5 шт.)
	Маса відварених фрикадельок	-	117	-	23	-	29	-	35
	Вихід готової страви, г	1000/117		200/23		250/29		300/35	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см, закладають у киплячу воду або відвар овочевий, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі, доводять до кипіння, додають фрикадельки, доводять повторно до кипіння, варять до готовності впродовж 10–12 хв. За 4–5 хв до завершення додають горошок свіжоморожений, сіль, спеції і прянощі.

Для приготування фрикадельок філе птиці без шкіри нарізають на шматки, подрібнюють на м'ясорубці один-два рази. До фаршу додають очищену дрібно січену цибулю, спеції, ретельно перемішують, вибивають, формують кульки масою 8–10 г. Фрикадельки припускають окремо у

невеликій кількості води до готовності, кладуть у юшку перед відпусканням.

Термін придатності до споживання та умови зберігання
Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу
Відпускають юшку разом фрикадельками. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка в міру рідка; фрикадельки — круглої форми; збережена форми нарізки овочів

Колір: рідка частина — кремова, фрикадельки — світло-сірі.

Смак і запах: легка м'ясна, з ароматом пасерований овочів.

Консистенція: в міру рідка; фрикадельки — м'які, соковиті.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/23	4,18	4,98	12,22	109
250/29	5,23	6,23	15,27	137
300/35	6,28	7,48	18,33	164

Технологічна карта № 2.24

Суп-пюре з гарбуза з імбиром і гарбузовим насінням

Категорія: супи

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	270	230	54	46	68	57	81	69
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	213	160	43	32	53	40	64	48
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	213	160	43	32	53	40	64	48
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	246	160	49	32	62	40	74	48
	або картопля свіжа з 01.03	267	160	53	32	67	40	80	48
	або картопля молода до 1.09	200	160	40	32	50	40	60	48
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7	6	9	8	11	9
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	або морква свіжа після 01.01	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Селери стебло (С)	53	40	11	8	13	10	16	12
6	Олія	15	15	3	3	4	4	4,5	4,5
7	Масло вершкове (МП, Л)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
8	Імбир сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
9	Карі ніжний мелений	0,3	0,3	0,05	0,05	0,07	0,07	0,08	0,08
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	600	600	120	120	150	150	180	180
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	600	600	120	120	150	150	180	180
12	Ядра насіння гарбузового	15	15	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Очищені бульби картоплі, гарбуз, очищений від шкірки і без насіння, та стебло селери

нарізають однорідним за розміром кубиком. Гарбуз і селеру закладають у киплячу воду або відвар овочевий і варять при слабкому кипінні протягом 7–10 хв, закладають нарізану картоплю і продовжують варити ще 12–15 хв до готовності овочів.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву натерту на крупнофракційну тертку і пасерують на середньому вогні ще 5–7 хв. Додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння.

За 5–7 хв до завершення варіння до супу додають спеції, сіль, масло. Блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, повторно доводять до кипіння і порціонують.

Відпускають, посипаючи насінням гарбузовим.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, посипаючи насінням гарбуза. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, посипаний насінням.

Колір: від жовтого до насиченого помаранчевого залежно від сорту гарбуза.

Смак і запах: насичений овочевий, не виражений гарбузовий.

Консистенція: помірно густий, однорідний, без шматочків непротертих овочів.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,38	5,31	10,27	98
250	2,97	6,63	12,84	123
300	3,57	7,96	15,41	147

Технологічна карта № 2.25

Вегетаріанський фо

Категорія: супи

Походження: в'єтнамська 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	267	200	53	40	67	50	80	60
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	286	200	57	40	71	50	86	60
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	308	200	62	40	77	50	92	60
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	333	200	67	40	83	50	100	60
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	250	200	50	40	63	50	75	60
2	Цибуля ріпчаста	24	20	5	4	6	5	7	6
3	Морква свіжа до 01.01	49	40	10	8	12	10	15	12
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	53	40	11	8	13	10	16	12
4	Перець свіжий солодкий	38	30	8	6	9	8	11	9
5	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	31	30	6	6	8	8	9	9
7	Кукурудза свіжоморожена	31	30	6	6	8	8	9	9
8	Горошок свіжоморожений	31	30	6	6	8	8	9	9
9	Соус соєвий (СБ)	20	20	4	4	5	5	6	6
10	Олія	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
11	Кориця (паличка)	1,3	1,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4
12	Гвоздика (зірочка)	0,02	0,02	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
13	Бодян	0,4	0,4	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
14	Імбир сушений мелений	0,1	0,1	0,02	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03
15	М'ята сушена	0,06	0,06	0,01	0,01	0,01	0,01	0,02	0,02
16	Базилік сушений мелений	0,2	0,2	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
17	Вода питна	750	750	150	150	188	188	225	225

	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	750	750	150	150	188	188	225	225
18	Локшина скляна ТК № 10.27	-	100		20		25		30
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: С — селера; СБ — соєві боби.

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

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву натирають на крупнофракційну тертку. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. Перець без сім'яної коробки нарізають кубиком завтовшки 0,5–0,7 см або соломкою товщиною 0,3–0,5 см.

На сухій пательні на середньому вогні прогрівають палички кориці, гвоздику, бодян до появи аромату впродовж 3–4 хв, закладають у киплячу воду або відвар овочевий, додають соєвий соус, доводять до кипіння і за тихого кипіння варять впродовж 20–30 хв, видаляють прянощі.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв.

У ароматизовану прянощами рідину закладають картоплю і варять при слабкому кипінні впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі, перець, а також квасолю, кукурудзу, горошок, не розморожуючи, решту спецій і прянощів, доводять суп до кипіння, варять до готовності.

Окремо готують локшину одним із двох способів, представлених у ТК № 10.27.

Порціонують, додаючи локшину до порції супу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп разом з локшиною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон прозорий, з блискітками жиру на поверхні, овочі та локшина зберегли форму.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з ароматом прянощів.

Консистенція: помірно густий; нарізка однорідна, овочі і локшина зберегли форму.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,72	1,90	14,65	82
250	2,15	2,38	18,32	102
300	2,58	2,85	21,98	122

Технологічна карта № 2.26

Густий овочевий суп

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Гарбуз свіжий	71	60	14	12	18	15	21	18
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	133	100	27	20	33	25	40	30
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	133	100	27	20	33	25	40	30

	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	154	100	31	20	38	25	46	30
	або картопля свіжа з 01.03	167	100	33	20	42	25	50	30
	або картопля молода до 1.09	125	100	25	20	31	25	38	30
3	Цибуля ріпчаста	24	20	5	4	6	5	7	6
4	Морква свіжа до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або морква свіжа після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
5	Селери стебло (С)	27	20	5	4	7	5	8	6
6	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	31	30	6	6	8	8	9	9
7	Кабачок свіжий	56	50	11	10	14	13	17	15
8	Перець солодкий свіжий	38	30	8	6	9	8	11	9
9	Капуста білоголова свіжа	75	60	15	12	19	15	23	18
10	Лимон (сік)	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
	або лимонний сік промислового виробництва	3,3	2	0,7	0,4	0,8	0,5	1,0	0,6
	або лимонна кислота	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,08	0,08
11	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
12	Чебрець сушений мелений	0,1	0,1	0,03	0,02	0,03	0,03	0,04	0,03
13	Карі ніжний мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
14	Лист лавровий	0,15	0,15	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
15	Цибуля зелена сушена мелена	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
16	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
17	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
18	Зелень кропу свіжого	15	15	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

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

Очищені бульби картоплі, гарбуз, очищений від шкірки і без насіння, зачищене стебло селери та кабачок зі шкіркою нарізають однорідним за розміром кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см. Капусту нарізають шашечками з ребром завтовшки 2,5–3,5 см. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. Перець без сім'яної коробки нарізають кубиком завтовшки 0,5–0,7 см.

Гарбуз, селеру, закладають у киплячу воду або відвар овочевий і варять при слабкому кипінні протягом 7–10 хв, закладають нарізану картоплю, капусту і продовжують варити ще 12–15 хв до готовності овочів.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають підготовлену моркву пасерують на середньому вогні ще 3–5 хв, додають перець, квасолю, не розморожуючи, кабачки і пасерують разом ще 2–3 хв. Додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння разом з сіллю, спеціями і прянощами. Перед подачею додають лимонний сік. Порціонують, посипаючи дрібно січеною свіжою зеленню кропу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, посипаючи подрібненою зеленню кропу. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, посипаний зеленню кропу.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий.

Консистенція: помірно густий; нарізка однорідна, овочі зберегли форму.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,23	3,18	8,39	66
250	1,54	3,98	10,49	82
300	1,85	4,77	12,59	99

Технологічна карта № 2.27

Огірчанка

Категорія: супи

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 перлова (ЗП, Г)	20	50*	3	10	4	13	5	15
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	293	220	59	44	73	55	88	66
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	314	220	63	44	79	55	94	66
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	338	220	68	44	85	55	102	66
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	367	220	73	44	92	55	110	66
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	275	220	55	44	69	55	83	66
3	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
4	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	67	50	13	10	17	13	20	15
5	Селери корінь (С)	33	25	7	5	8	6	10	8
6	Огірки квашені	127	70	25	14	32	17	38	21
7	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
8	Хмелі-сунелі	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
9	Кріп сушений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
10	Перець духмяний горошком	0,1	0,1	0,02	0,02	0,025	0,025	0,03	0,03
11	Лавровий лист	0,04	0,04	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
12	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
14	Сметана (МП, Л)	30	30	6	6	8	8	9	9
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відвареної крупи

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Крупу перлову перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою за температури $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$, потім гарячою водою за температури $+55-60\text{ }^{\circ}\text{C}$, закладають у киплячу воду, відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 25 хв, після чого воду зливають.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв. Окремо припускають огірки у невеликій кількості рідини.

Очищені бульби картоплі, селеру нарізають однорідним кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, закладають у киплячу воду або відвар овочевий разом з відвареною до напівготовності крупою, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі та припущені огірки, варять до готовності. За 5–10 хв до завершення додають сіль, спеції і прянощі.

Відпускають разом зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають юшку разом зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: з ароматом квашених огірків.

Консистенція: помірно густа; збережена форми нарізки овочів.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,27	3,22	16,86	105
250	2,84	4,03	21,07	132
300	3,41	4,83	25,28	158

Технологічна карта № 2.28

Гарбузовий суп з яблуками

Категорія: супи

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	353	300	71	60	88	75	106	90
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	293	220	59	44	73	55	88	66
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	293	220	59	44	73	55	88	66
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	338	220	68	44	85	55	102	66
	або картопля свіжа з 01.03	367	220	73	44	92	55	110	66
	або картопля молода до 1.09	275	220	55	44	69	55	83	66
3	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
4	Яблука свіжі	160	120	32	24	40	30	48	36
5	Молоко (МП, Л)	100	100	20	20	25	25	30	30
6	Масло вершкове (МП, Л)	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
7	Імбир сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
8	Кориця мелена	0,4	0,4	0,08	0,08	0,10	0,10	0,12	0,12
9	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
10	Вода питна	400	400	80	80	100	100	120	120
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	400	400	80	80	100	100	120	120
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Очищені бульби картоплі, гарбуз, очищений від шкірки і без насіння, нарізають однорідним кубиком середнього розміру. Гарбуз закладають у киплячу воду або відвар овочевий і припускають при слабкому кипінні впродовж 7–10 хв, закладають нарізану картоплю і продовжують варити ще 12–15 хв до готовності овочів.

Очищені яблука без сім'яної коробки нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см.

Яблука та очищену нарізану дрібно цибулю додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння.

За 5–7 хв до завершення варіння до супу додають спеції, сіль, масло. Блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, вливають гаряче молоко за температури +60–70 °С при постійному помішуванні, повторно доводять до кипіння і порціонують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: від жовтого до насиченого помаранчевого залежно від сорту гарбуза.

Смак і запах: насичений овочевий, з кислинкою.

Консистенція: помірно густий, однорідний, без шматочків непротертих овочів.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,30	2,28	15,30	89
250	2,87	2,85	19,13	111
300	3,44	3,42	22,95	133

Технологічна карта № 2.29

Юшка з буряком і сочевицею

Категорія: супи

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	Сочевиця суха	33	70*	7	14	8	18	10	21
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	320	240	64	48	80	60	96	72
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	320	240	64	48	80	60	96	72
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	369	240	74	48	92	60	111	72
	або картопля свіжа з 01.03	400	240	80	48	100	60	120	72
	або картопля молода до 1.09	300	240	60	48	75	60	90	72
3	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
4	Морква свіжа до 01.01	44	35	9	7	11	9	13	11
	або морква свіжа після 01.01	47	35	9	7	12	9	14	11
5	Селери корінь (С)	33	25	7	5	8	6	10	8
6	Буряк столовий свіжий до 01.01	77	60**	15	12	19	15	23	18
	або буряк столовий свіжий після 01.01	82	60**	16	12	21	15	25	18
7	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
8	Чебрець сушений мелений	0,06	0,06	0,012	0,012	0,015	0,015	0,018	0,018
9	Орегано сушений мелений	0,06	0,06	0,012	0,012	0,015	0,015	0,018	0,018
10	Лавровий лист	0,07	0,07	0,015	0,015	0,018	0,018	0,022	0,022
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Вода питна	750	750	150	150	188	188	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1***	750	750	150	150	188	188	225	225
14	Зелень кропу або петрушки свіжої	20	15	4	3	5	4	6	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відвареної сочевиці

** — маса запеченого буряка

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

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

Миті буряки запікають в духовій шафі за температури +180–200 °С впродовж 60–90 хв до повної готовності. Готові коренеплоди охолоджують, очищають від шкірки та нарізають соломкою завдовжки 3–4 см або натирають на крупнофракційну тертку.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

Перед варінням сочевицю ретельно перебирають, видаляючи домішки, промивають 2–3 рази. Червону або жовту сочевицю заливають холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варять без солі при слабкому кипінні впродовж 10–15 хв, зелену — 15–20 хв. Відкидають на сито, звільняючи від зайвої рідини.

Очищені бульби картоплі, селеру нарізають однорідним кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, закладають у киплячу воду або відвар овочевий, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі, буряк, відварену сочевицю, варять до готовності. За 5–10 хв до завершення додають сіль, спеції і прянощі. Порціонують, посипаючи дрібно січеною свіжою зеленню кропу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають юшку разом з січеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка помірно густа.

Колір: червоно-фіолетова.

Смак і запах: з насиченим ароматом овочів.

Консистенція: помірно густа; збережена форми нарізки овочів.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,99	2,32	14,45	90
250	3,74	2,90	18,07	112
300	4,49	3,49	21,68	135

Технологічна карта № 2.30

Мінестроне з вермішеллю

Категорія: супи

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	Макаронні вироби з цільнозернового борошна (ЗП, Г)	23	50*	5	10	6	13	7	15
2	Квасоля біла / кольорова суха	24	50**	5	10	6	13	7	15
3	Цибуля ріпчаста	83	70	17	14	21	18	25	21
4	Морква свіжа до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або морква свіжа після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
5	Селери корінь (С)	107	80	21	16	27	20	32	24
6	Помідори свіжі	74	70	15	14	18	18	22	21
7	Томатна паста	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
8	Квасоля стручкова різана свіжоморожена	82	80	16	16	21	20	25	24
9	Кабачок свіжий	67	60	13	12	17	15	20	18
10	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5

11	Перець чорний мелений	0,07	0,07	0,014	0,014	0,017	0,017	0,021	0,021
12	Розмарин сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
13	Лавровий лист	0,16	0,16	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
14	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
15	Вода питна	750	750	150	150	188	188	225	225
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1***	750	750	150	150	188	188	225	225
16	Зелень кропу свіжого	15	15	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відварених макарон

** — маса відвареної квасолі

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

1-й спосіб: перед варінням квасолі 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 квасолі 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. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закипання і заливають повторно гарячою водою.

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

З готової квасолі зливають зайву рідину.

Очищений корінь селери нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см. Очищені кабачки нарізають кубиком з ребром завтовшки 1 см. Очищену моркву нарізають кільцями або півкільцями. Помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см. Стручкову квасолі інспектують і за потреби нарізають стручки завдовжки 3–4 см.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв, додають кабачки та селеру, готують разом ще 5–10 хв, додають помідори, томатну пасту, готують до м'якості помідорів ще 2–3 хв. Пасеровані овочі закладають у киплячу воду або відвар овочевий, доводять до кипіння, варять впродовж 5–7 хв, додають квасолі стручкову, не розморожуючи, відварену квасолі, сіль, спеції і прянощі, повторно доводять до кипіння, варять впродовж 3–4 хв.

Макарони всипають в підсолену киплячу воду (на 1 кг макарон 6 л води), варять до напівготовності впродовж 3–5 хв, зливають воду з макарон, додають до супу, доводять до кипіння суп і одразу порціонують, посипаючи дрібно січеною свіжою зеленню кропу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, посипаючи подрібненою зеленню кропу. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп густий, посипаний зеленню кропу.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий, з кислинкою.

Консистенція: густий; збережена форми нарізки овочів.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,33	3,50	18,66	123
250	5,41	4,37	23,32	153
300	6,49	5,25	27,98	184

Технологічна карта № 2.31

Юшка з кукурудзяною крупою на овочевому бульйоні

Категорія: супи

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 кукурудзяна (ЗП)	30	30	6	6	8	8	9	9
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53	40	67	50	80	60
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	286	200	57	40	71	50	86	60
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	308	200	62	40	77	50	92	60
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	333	200	67	40	83	50	100	60
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	250	200	50	40	63	50	75	60
3	Цибуля ріпчаста	71	60	14	12	18	15	21	18
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Куркума мелена	0,06	0,06	0,012	0,012	0,015	0,015	0,018	0,018
6	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,07	0,07	0,09	0,09
7	Лавровий лист	0,09	0,09	0,018	0,018	0,022	0,022	0,027	0,027
8	Олія	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1 (С)	850	850	170	170	213	213	255	255
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції: ±3 %

Наявність харчових алергенів у страві: ЗП — злакові продукти; 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

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см, закладають у киплячий відвар овочевий разом з промитою кукурудзяною крупою, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 10–12 хв, додають пасеровані овочі, варять до готовності. За 5–10 хв до завершення додають сіль, спеції і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають юшку разом зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка помірно густа.

Колір: жовта.

Смак і запах: з ароматом пасерованих овочів і спецій.

Консистенція: помірно густа; збережена форми нарізки овочів.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,14	1,69	16,70	90
250	2,67	2,12	20,88	112
300	3,21	2,54	25,06	135

Технологічна карта № 2.32

Овочева юшка з булгуром

Категорія: супи

Походження: світова кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Крупа булгур (ЗП, Г)	40	40	8	8	10	10	12	12
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53	40	67	50	80	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57	40	71	50	86	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	62	40	77	50	92	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	67	40	83	50	100	60
	або картопля молода до 1.09	250	200	50	40	63	50	75	60
3	Цибуля ріпчаста	36	30	7	6	9	8	11	9
4	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	13	10	15	12
	або морква свіжа після 01.01	53	40	11	8	13	10	16	12
5	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
6	Часник сушений мелений	0,1	0,1	0,020	0,020	0,025	0,025	0,030	0,030
7	Перець духмяний горошком	0,08	0,08	0,017	0,017	0,021	0,021	0,025	0,025
8	Лавровий лист	0,16	0,16	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см, закладають у киплячу воду або відвар овочевий, доводять до кипіння, варять за тихого кипіння впродовж 7–10 хв, додають пасеровані овочі, через 3–4 хв додають крупу, варять впродовж 15–20 хв до готовності. За 5–10 хв до завершення додають сіль, спеції і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: юшка помірно густа.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: насичений овочевий.

Консистенція: помірно густа, збережена форми нарізки овочів.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,76	3,32	14,25	95
250	2,19	4,15	17,81	118
300	2,63	4,98	21,38	142

Технологічна карта № 2.33

Куртбульйон

Категорія: супи

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	Хек патраний без голови свіжоморожений (Р)	338	250	68	50	84	63	101	75
	<i>або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	278	250	56	50	69	63	83	75
	<i>або минтай патраний без голови свіжоморожений (Р)</i>	391	250	78	50	98	63	117	75
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	278	250	56	50	69	63	83	75
	Маса припущеної риби	-	203	-	41	-	51	-	61
2	Цибуля ріпчаста	95	80	19	16	24	20	29	24
3	Морква свіжа до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	107	80	21	16	27	20	32	24
4	Селери корінь (С)	107	80	21	16	27	20	32	24
5	Оцет	8	8	1,6	1,6	2,0	2,0	2,4	2,4
6	Цукор	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
7	Розмарин сушений (гілочка)	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
8	Перець духмяний горошком	0,16	0,16	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Лавровий лист	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	1200	1200	240	240	300	300	360	360
12	Зелень кропу або петрушки свіжої	20	15	4	3	5	4	6	5
	Вихід готової страви, г	1000		200		250		300	

Відхилення до маси порції: +3 %

Наявність харчових алергенів у страві: Р — риба; 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

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток, нарізають шматками завширшки 3–4 см або кубиком завтовшки 1,5–2 см. Коренеплоди ретельно миють і очищають, нарізають крупними шматками, цибулю очищену розрізають навпіл.

У киплячу воду закладають овочі, доводять до кипіння, варять при тихому кипінні впродовж 60 хв. За 5–7 хв до завершення варіння додають оцет, цукор, сіль, лавровий лист, перець духмяний, розмарин. Бульйон проціджують, видаляючи коренеплоди та спеції. У проціджений бульйон додають рибу, доводять до кипіння, знімають піну, варять протягом 10–15 хв до готовності. Порціонують куртбульйон викладаючи шматочки риби, які заливають бульйоном і посипають дрібно січеною зеленню свіжою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 30 хв на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи свіжою січеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки риби, залиті прозорим бульйоном; посипано січеною зеленню.

Колір: рідка частина — прозора, жовта; шматочки риби — світло-сірі.

Смак і запах: в міру солоний, насичений рибний, з ароматом прянощів.

Консистенція: бульйон — рідкий; риба — м'яка, соковита; шматочки зберегли форму.

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

Куртбульйон з хеком

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	8,46	0,47	3,63	51
250	10,57	0,58	4,54	64
300	12,69	0,70	5,45	77

Куртбульйон з мінтаєм

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	8,81	1,12	3,63	58
250	11,01	1,40	4,54	73
300	13,21	1,67	5,45	87

Технологічна карта № 2.34

Журек

Категорія: супи

Походження: польська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	40	30	50	38	60	45
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	214	150	43	30	54	38	64	45
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	231	150	46	30	58	38	69	45
	або картопля свіжа з 01.03	250	150	50	30	63	38	75	45
	або картопля молода до 1.09	188	150	38	30	47	38	56	45
2	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
3	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	або морква свіжа після 01.01	80	60	16	12	20	15	24	18
4	Селери корінь (С)	53	40	11	8	13	10	16	12
5	Борошно житнє (ЗП, Г)	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Масло вершкове (МП, Л)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
7	Сметана (МП, Л)	105	105	21	21	26	26	32	32
8	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
10	Петрушка сушена мелена	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
11	Сіль	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
12	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
13	Курячий бульйон з анісом та спеціями ТК № 2.48	800	800	160	160	200	200	240	240
	в т.ч. м'ясо відварене куряче у складі бульйону	-	160	-	32	-	40	-	48
14	Яйця (Я)	2 шт.	80	² / ₅ шт.	16	¹ / ₂ шт.	20	³ / ₅ шт.	24
Вихід готової страви, г		1000/160/80		200/32/16		250/40/20		300/48/24	

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Приготовлений за ТК № 2.48 курячий бульйон з анісом та спеціями після проціджування розділяють на дві частини: одна частина має покривати шматочки відвареної курятини, а решта бульйону використовується для приготування супу.

Оброблені яйця закладають у киплячу підсолену воду (3 л води на 10 яєць) і варять круто впродовж 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 скибочками відповідно до розміру порції.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см, селеру — 0,7–1 см, моркву — 0,5–0,7 см, цибулю дрібно січуть.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–4 хв. Додають моркву і селеру, пасерують разом на середньому вогні ще 5–7 хв.

У киплячий бульйон закладають нарізану картоплю, овочеву пасеровку, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 12–15 хв до готовності.

Готують білу жирову пасеровку: у розтопленому маслі при безперервному помішуванні на слабкому вогні пасерують борошно до появи легкого горіхового аромату впродовж 2–3 хв. Пасеровка має бути дуже гладкою і вологою, з глянцеvim блиском — не сухою і не жирною. У готову жирову пасеровку додають холодну сметану за температури +4–8 °С, ретельно перемішують віничком до однорідності, розводять бульйоном.

За 5–10 хв до готовності заправляють суп борошняною пасеровкою, додають петрушку, лавровий лист, часник, сіль.

Порціонують, додаючи шматочки відвареного курячого філе та яйця.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають з відвареною локшиною і шматочками м'яса. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: помірно густий, з блискітками жиру на поверхні; м'ясо — не розварене; яйце — зварене круто.

Колір: рідина — біла, не прозора; м'ясо — світло-сіре; яйця — без синюшності.

Смак і запах: кисломолочний, м'ясний, в міру солоний, з ароматом прянощів та овочів.

Консистенція: помірно густий; овочі зберегли форму нарізки; м'ясо — не розварене, яйце — доведене до готовності.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/32/16	11,45	3,02	11,92	119
250/40/20	14,31	3,77	14,89	149
300/48/24	17,17	4,53	17,87	179

Технологічна карта № 2.35

Томатний суп з квасолею

Категорія: супи

Походження: польська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Квасоля біла суха	14	30*	3	6	3,6	7,5	4,3	9,0
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	173	130	35	26	43	33	52	39
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	186	130	37	26	46	33	56	39
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	200	130	40	26	50	33	60	39
	або картопля свіжа з 01.03	217	130	43	26	54	33	65	39

	<i>або картопля молода до 1.09</i>	163	130	33	26	41	33	49	39
3	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Селери корінь (С)	67	50	13	10	17	13	20	15
6	Помідори свіжі	116	110	23	22	29	28	35	33
7	Томатна паста	20	20	4	4	5	5	6	6
8	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
9	Прованські трави	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
10	Паприка солодка мелена	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Вода питна	650	650	130	130	163	163	195	195
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**</i>	650	650	130	130	163	163	195	195
13	Зелень кропу свіжого	15	15	3	3	4	4	5	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відвареної квасолі

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

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

1-й спосіб: перед варінням квасолі 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 квасолі 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. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закипання і заливають повторно гарячою водою.

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

З готової квасолі зливають зайву рідину.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву і селери корінь натирають на тертку. Помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають нарізану картоплю, відварюють 12–15 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву і селеру, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв, додають томатну пасту і помідори, готують до м'якості помідорів ще 3–5 хв. Пасеровані овочі, відварену квасолі додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння разом з сіллю, спеціями і прянощами. Блендерують до однорідності у гарячому стані за температури $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, повторно доводять до кипіння і порціонують, посипаючи дрібно січеною свіжою зеленню кропу.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, посипаючи подрібненою зеленню кропу. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, посипаний зеленню кропу.

Колір: червоний.

Смак і запах: насичений томатний, з кислинкою.

Консистенція: помірно густий, однорідний, без шматочків непротертих овочів.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,56	3,31	12,19	88
250	3,20	4,13	15,24	110
300	3,84	4,96	18,28	132

Технологічна карта № 2.36

Суп полтавський з галушками

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	187	140	37	28	47	35	56	42
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	200	140	40	28	50	35	60	42
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	215	140	43	28	54	35	65	42
	або картопля свіжа з 01.03	233	140	47	28	58	35	70	42
	або картопля молода до 1.09	175	140	35	28	44	35	53	42
2	Цибуля ріпчаста	59	50	12	10	15	12	18	15
3	Морква свіжа до 01.01	62	50	12	10	16	12	19	15
	або морква свіжа після 01.01	66	50	13	10	17	12	20	15
4	Олія	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
5	Перець духмянний горошком	0,15	0,15	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
6	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
7	Корінь петрушки	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
8	Сіль	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
9	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
	Маса супу	-	1000	-	200	-	250	-	300
10	Борошно цільнозернове (ЗП, Г)	30	30	9	9	12	12	15	15
11	Вода питна	43	43	13	13	17	17	22	22
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	43	43	13	13	17	17	22	22
12	Яйця (Я)	1/3 шт.	13	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5	1/6 шт.	7
13	Масло вершкове	5	5	1,5	1,5	2,0	2,0	2,5	2,5
14	Олія	3	3	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
15	Сіль	1	1	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
	Маса сирих галушок	-	88	-	27	-	35	-	44
	Маса відварених галушок	-	100	-	30 (3 шт.)	-	40 (4 шт.)	-	50 (5 шт.)
	Вихід готової страви, г	1000		200/30		250/40		300/50	

* — 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; 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

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву натирають на крупнофракційну тертку. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають нарізану картоплю, відварюють завтовшки 10–12 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–4 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 4–6 хв. Пасеровані овочі додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння разом з сіллю, спеціями і прянощами, доводять до кипіння, закладають сформовані галушки.

Для приготування галушок у киплячу воду або відвар овочевий додають сіль, масло до розчинення, засипають з постійним помішуванням у кілька етапів борошно, заварюючи тісто, доки воно не буде легко відходити від стінок каструлі. В охоложене тісто до температури +50–60 °С додають збиті яйця, вимішують масу. Розкочують тісто у формі ковбасок з діаметром 1–1,5 см, змащуючи руки і поверхню олією, нарізають шматочками масою 7–9 г.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп разом з галушками (3–5 шт. на порцію). Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, галушки однорідні за формою і розміром.

Колір: рідина — кремова з помаранчевими блискітками жиру; галушки — світло-коричневі.

Смак і запах: притаманний овочевій пасеровці.

Консистенція: помірно густий; овочі — м'які, зберегли форму нарізки; галушки — пружні, м'які, пухкі, однорідні за розміром і формою.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/30	1,76	3,08	10,40	77
250/40	2,20	3,85	13,00	96
300/50	2,64	4,61	15,60	115

Технологічна карта № 2.37

Рибна юшка

Категорія: супи

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	Хек патраний без голови с/м (Р)	155	115	31	23	39	29	47	35
	<i>або хек філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)</i>	128	115	26	23	32	29	38	35
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	40	30	50	38	60	45
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	214	150	43	30	54	38	64	45
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	231	150	46	30	58	38	69	45
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	250	150	50	30	63	38	75	45
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	188	150	38	30	47	38	56	45
3	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Кріп або петрушка сушені	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Перець духмянний горошком	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
8	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Р — риба.

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

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см. Коренеплоди ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Моркву нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см або натирають на крупнофракційну тертку. Цибулю дрібно січуть.

Цибулю та моркву пасерують з олією 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Після додають рибу, доводять до кипіння, знімають піну, додають пасеровані овочі, варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лавровий лист, перець духмяний, зелень сушену.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву у глибоких супових тарілках. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, шматочки риби зберегли форму.

Колір: рідка частина — кремова, прозора; жир — жовтий; шматочки риби — світло-сірі.

Смак і запах: в міру солена, насичена рибна.

Консистенція: в міру густа; збережена форми нарізки овочів; риба — м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,53	2,34	6,98	66
250	5,66	2,92	8,73	82
300	6,79	3,51	10,47	99

Технологічна карта № 2.38

Рибний суп з томатами

Категорія: супи

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	Хек паграний без голови свіжоморожений (Р)	135	100	27	20	34	25	41	30
	або хека філе, що випускається промисловістю свіжоморожене (Р)	111	100	22	20	28	25	33	30
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	133	100	27	20	33	25	40	30
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	143	100	29	20	36	25	43	30
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	154	100	31	20	38	25	46	30
	або картопля свіжа з 01.03	167	100	33	20	42	25	50	30
	або картопля молода до 1.09	125	100	25	20	31	25	38	30
3	Цибуля ріпчаста	35	30	7	6	9	7	11	9
4	Морква свіжа до 01.01	37	30	7	6	9	7	11	9
	або морква свіжа після 01.01	40	30	8	6	10	7	12	9
5	Селери корінь (С)	67	50	13	10	17	13	20	15
6	Помідори свіжі	32	30	6	6	8	8	9	9
7	Томатна паста	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5

8	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
9	Паприка солодка мелена	0,10	0,10	0,020	0,020	0,025	0,025	0,030	0,030
10	Перець духмяний горошком	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
11	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
12	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
13	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
14	Зелень кропу або петрушки свіжа	20	15	4	3	5	4	6	5
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Р — риба; 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

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток, нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2 см. Коренеплоди ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Селеру та моркву нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,5–0,7 см або натирають на крупнофракційну тертку. Цибулю дрібно січуть. Помідори нарізають кубиком з ребром завтовшки 0,7–1 см.

Цибулю з морквою та селерою пасерують з олією протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів, додають помідори, томатну пасту, пасерують до м'якості помідорів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Після додають рибу, доводять до кипіння, знімають піну, додають пасеровані овочі, варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лавровий лист, перець духмяний, паприку солодку. Готовий суп подають, посипаючи дрібно січеною зеленню свіжою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву, посипаючи свіжою січеною зеленню. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, шматочки риби зберегли форму, посипано січеною зеленню.

Колір: рідка частина — помаранчево-червона; шматочки риби — світло-сірі з червоним відтінком.

Смак і запах: з кислинкою, в міру солоний, насичений рибний.

Консистенція: в міру густий; збережена форми нарізки овочів; риба — м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,06	2,30	5,88	61
250	5,08	2,88	7,35	76
300	6,10	3,46	8,82	91

Технологічна карта № 2.39

Борщ з рибою

Категорія: супи

Походження: українська кухня

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

		г	г	г	г	г	г	г	г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	160	120	32	24	40	30	48	36
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	171	120	34	24	43	30	51	36
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	185	120	37	24	46	30	55	36
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	200	120	40	24	50	30	60	36
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	150	120	30	24	38	30	45	36
2	Цибуля ріпчаста	36	30	7	6	9	8	11	9
3	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	67	50	13	10	17	13	20	15
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	88	70	18	14	22	18	26	21
	<i>або буряк столовий свіжий після 01.01</i>	93	70	19	14	23	18	28	21
5	Томатна паста	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
7	Кріп сушений	0,5	0,5	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
8	Перець духмянний горошком	0,08	0,08	0,015	0,015	0,019	0,019	0,023	0,023
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,009	0,009	0,011	0,011	0,013	0,013
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
	Маса борщу, г	-	1000	-	200	-	250	-	300
	Для рибних шматочків:								
12	Минтай патраний без голови (Р)	193	123	39	25	77	49	116	74
	<i>або минтай філе, що випускається промисловістю (Р)</i>	137	123	27	25	55	49	82	74
13	Перець духмянний горошком	0,14	0,14	0,03	0,03	0,06	0,06	0,08	0,08
14	Лавровий лист	0,02	0,02	0,004	0,004	0,007	0,007	0,011	0,011
	Маса припущеної риби	-	100	-	20 (1 шт.)	-	40 (2 шт.)	-	60 (3 шт.)
	Вихід готової страви, г	-		200/20		250/40		300/60	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: Р — риба.

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

Порційні шматки риби нарізають на філе зі шкірою без кісток. На поверхні шкіри кожного шматочка роблять два-три надрізи, щоб під час припускання шматки риби не деформувалися. Викладають у посудину в один шар, заливають гарячою водою, щоб рідина покривала рибу на $\frac{1}{3}$, додають лавровий лист, перець духмянний, доводять до кипіння, припускають на слабкому вогні, накриваючи кришкою, впродовж 10–15 хв.

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Буряк та моркву нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку. Цибулю дрібно січуть.

Буряк пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії впродовж 5–7 хв, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності протягом 15–20 хв.

Моркву та цибулю пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лавровий лист, перець духмянний. Готовий борщ подають зі шматочками припущеної риби.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності борщу — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^\circ\text{C}$, риби припущеної у бульйоні із закритою кришкою — не більше ніж 25–30 хв.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі шматочками припущеної риби. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки овочів — однорідна, овочі після варіння зберегли форму нарізки, шматочки риби зберегли форму.

Колір: рідка частина — малиново-червона, насичена; шматочки риби — світло-сірі.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний, насичений рибний.

Консистенція: в міру густий; збережена форми нарізки овочів; риба — м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/20	4,80	3,34	7,38	78
250/40	5,99	4,17	9,23	97
300/60	7,19	5,01	11,07	117

Технологічна карта № 2.40

Борщ з курячими фрикадельками

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	160	120	32	24	40	30	48	36
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	171	120	34	24	43	30	51	36
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	185	120	37	24	46	30	55	36
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	200	120	40	24	50	30	60	36
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	150	120	30	24	38	30	45	36
2	Цибуля ріпчаста	36	30	7	6	9	8	11	9
3	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	67	50	13	10	17	13	20	15
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	88	70	18	14	22	18	26	21
	<i>або буряк столовий свіжий після 01.01</i>	93	70	19	14	23	18	28	21
5	Томатна паста	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
6	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
7	Кріп сушений	0,5	0,5	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
8	Перець духмяний горошком	0,08	0,08	0,015	0,015	0,019	0,019	0,023	0,023
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,009	0,009	0,011	0,011	0,013	0,013
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	800	800	160	160	200	200	240	240
	Для фрикадельок:								
12	Курятина філе	109	75	22	15	27	19	33	23
	<i>або філе індички</i>	101	75	20	15	25	19	30	23
13	Цибуля ріпчаста	15	13	3,1	2,6	3,9	3,3	4,6	3,9
14	Перець чорний мелений	0,01	0,01	0,0013	0,0013	0,0017	0,0017	0,002	0,002
15	Коріандр мелений	0,04	0,04	0,007	0,007	0,009	0,009	0,011	0,011
16	Часник сушений мелений	0,09	0,09	0,018	0,018	0,022	0,022	0,027	0,027
	Маса напівфабрикату	-	156	-	31 (3 шт.)	-	39 (4 шт.)	-	47 (5 шт.)
	Маса відварених фрикадельок	-	117	-	23	-	29	-	35
	Вихід готової страви, г	1000/117		200/ 23		250/ 29		300/ 35	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

Для приготування фрикадельок філе птиці без шкіри нарізають на шматки, подрібнюють на м'ясорубці один-два рази. До фаршу додають очищену дрібно січену цибулю, спеції, ретельно перемішують, вибивають, формують кульки масою 8–10 г. Фрикадельки припускають окремо у невеликій кількості води до готовності, кладуть у борщ перед відпусканням.

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см. Буряк та моркву нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку. Цибулю дрібно січуть.

Буряк пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії протягом 5–7 хв, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності впродовж 15–20 хв.

Моркву та цибулю пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лавровий лист, кріп та перець духмянний. Готовий борщ подають з фрикадельками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву з фрикадельками по 3–5 шт. на порцію. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки овочів — однорідна, овочі після варіння зберегли форму нарізки, фрикадельки — круглої форми.

Колір: рідка частина — малиново-червона, насичена; фрикадельки — світло-сірі.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний; фрикадельки — насичені м'ясні.

Консистенція: в міру густий; збережена форми нарізки овочів; фрикадельки — м'які, соковиті.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/23	3,64	5,88	7,74	97
250/29	4,55	7,35	9,68	121
300/35	5,45	8,82	11,61	146

Технологічна карта № 2.41

Борщ-крем

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	187	140	37	28	47	35	56	42
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	200	140	40	28	50	35	60	42
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	215	140	43	28	54	35	65	42
	або картопля свіжа з 01.03	233	140	47	28	58	35	70	42
	або картопля молода до 1.09	175	140	35	28	44	35	53	42
2	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
3	Морква столова свіжа до 01.01	50	40	10	8	13	10	15	12
	або морква свіжа після 01.01	53	40	11	8	13	10	16	12
4	Буряк столовий свіжий до 01.01.	100	80	20	16	25	20	30	24
	або буряк столовий свіжий після 01.01.	107	80	21	16	27	20	32	24

5	Томатна паста	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Капуста білоголова свіжа	63	50	13	10	16	13	19	15
7	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
8	Часник сушений мелений	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	830	830	166	166	208	208	249	249
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	830	830	166	166	208	208	249	249
11	Сметана (МП, Л)	40	40	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Картоплю і моркву ретельно миють і очищають. Картоплю нарізають кубиком, моркву натирають на тертку, цибулю нарізають кубиком, капусту шинкують.

Буряки миють, запікають зі шкіркою у духовій шафі за температури $+180-200\text{ }^{\circ}\text{C}$ впродовж 60–90 хв до повної готовності, очищають від шкірки, нарізають брусочками.

Моркву та цибулю пасерують разом з часником на $1/2$ порції олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності ще 7–10 хв.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, додають капусту, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають запечений буряк і пасеровані овочі, сіль, варять впродовж 7–10 хв до готовності. Блендерують до однорідності у гарячому стані за температури $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, повторно доводять до кипіння і порціонують разом зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75-80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: помірно густий, однорідний, без шматочків непротертих овочів.

Колір: малиново-червоний, не насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний.

Консистенція: в міру густий, однорідний.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,42	3,34	9,12	70
250	1,78	4,18	11,40	88
300	2,13	5,02	13,67	106

Технологічна карта № 2.42

Борщ зі сливами та чебрецем

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	40	30	50	38	60	45

	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	214	150	43	30	54	38	64	45
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	231	150	46	30	58	38	69	45
	або картопля свіжа з 01.03	250	150	50	30	63	38	75	45
	або картопля молода до 1.09	188	150	38	30	47	38	56	45
2	Цибуля ріпчаста	63	50	13	10	16	13	19	15
3	Морква свіжа до 01.01	80	60	16	12	20	15	24	18
	або морква свіжа після 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
4	Буряк столовий свіжий до 01.01	120	90	24	18	30	23	36	27
	або буряк столовий свіжий після 01.01	107	90	21	18	27	23	32	27
5	Томатна паста	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
6	Капуста білоголова свіжа	75	60	15	12	19	15	23	18
7	Сливи свіжі	56	50	11,1	10,0	13,9	12,5	16,7	15,0
	або сливи свіжоморожені без кісточки	50	50	10,0	10,0	12,5	12,5	15,0	15,0
8	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
9	Чебрець сушений мелений	0,05	0,05	0,010	0,010	0,013	0,013	0,015	0,015
10	Перець духмянний горошок	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
13	Сметана (МП, Л)	40	40	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють і очищають. Сливи свіжі миють, видаляють кісточку, нарізають часточками. Сливи свіжоморожені використовують без попереднього розморожування. Капусту шинкують або нарізають шашечками. Картоплю нарізають кубиком або часточками.

Буряк нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку, пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії протягом 5–7 хв, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності впродовж 15–20 хв.

Очищені моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку та цибулю січену дрібно пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії впродовж 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають картоплю, доводять до кипіння, додають капусту, сливи, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, чебрець, перець духмянний. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: форма нарізки овочів — однорідна, овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний, з легким ароматом чебрецю.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені; капуста — пружна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,68	4,36	11,52	90
250	2,10	5,45	14,40	112
300	2,52	6,54	17,28	135

Технологічна карта № 2.43

Борщ з бататом

Категорія: супи

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	Батат свіжий	188	150	38	30	47	38	56	45
2	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	або морква свіжа після 01.01	67	50	13	10	17	13	20	15
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або буряк столовий свіжий після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
4	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
5	Капуста білоголова свіжа	75	60	15	12	18,8	15,0	23	18
6	Томатна паста	15	15	3	3	3,8	3,8	5	5
7	Олія	10	10	2	2	2,5	2,5	3	3
8	Часник сушений мелений	0,50	0,50	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
9	Лист лавровий	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
10	Перець духмянний горошок	0,15	0,15	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	800	800	160	160	200	200	240	240
13	Сметана (МП, Л)	40	40	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють і очищають.

Буряк нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку, пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії протягом 5–7 хв, додають томатну пасту, невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності впродовж 15–20 хв.

Очищені моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку та цибулю січену дрібно пасерують разом з часником на $\frac{1}{2}$ порції олії протягом 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо нарізаний кубиком або часточками батат, доводять до кипіння, додають капусту нашинковану або нарізану шашечками, варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять впродовж 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лист лавровий, перець духмянний. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^\circ\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — $+75\text{ }^\circ\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, в міру солоний.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені; капуста — пружна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,46	3,28	10,05	76
250	1,83	4,10	12,56	95
300	2,19	4,92	15,08	114

Технологічна карта № 2.44

Борщ з сухофруктами

Категорія: супи

Походження: українська кухня

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	200	150	40	30	50	38	60	45
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	214	150	43	30	54	38	64	45
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	231	150	46	30	58	38	69	45
	або картопля свіжа з 01.03	250	150	50	30	63	38	75	45
	або картопля молода до 1.09	188	150	38	30	47	38	56	45
2	Морква свіжа до 01.01	50	40	10	8	13	10	15	12
	або морква свіжа після 01.01	53	40	11	8	13	10	16	12
3	Буряк столовий свіжий до 01.01	100	80	20	16	25	20	30	24
	або буряк столовий свіжий після 01.01	107	80	21	16	27	20	32	24
4	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
5	Капуста білоголова свіжа	100	80	20	16	25	20	30	24
6	Оцет	8	8	1,6	1,6	2,0	2,0	2,4	2,4
7	Сухофрукти (асорті з груш і яблук сушених)	20	30*	4	6	5	7,5	6	9
8	Олія	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
9	Кріп або петрушка сушені	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
10	Часник сушений мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
11	Лист лавровий	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
12	Перець духмяний горошок	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
13	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
14	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	800	800	160	160	200	200	240	240
15	Сметана (МП, Л)	40	40	8	8	10	10	12	12
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса оброблених сухофруктів

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

Сухофрукти перебирають, видаляють домішки, ретельно промивають у гарячій воді, змінюючи її кілька разів, відкидають на сито, видаляючи залишки води. Розм'якшені сухофрукти нарізають соломкою.

Усі коренеплоди для борщу ретельно миють, очищають. Буряк нарізають соломкою або натирають на крупнофракційну тертку, пасерують на $\frac{1}{2}$ порції олії впродовж 5–7 хв, додають оцет,

невелику кількість води або відвару овочевого і тушкують до готовності протягом 15–20 хв.

Очищені моркву нарізану соломкою або натерту на крупнофракційну тертку та цибулю січену дрібно пасерують разом з часником на $\frac{1}{2}$ порції олії впродовж 7–10 хв до появи золотистого кольору овочів.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками або кубиком картоплю, замочені сухофрукти, доводять до кипіння, додають шинковану капусту і варять при помірному нагріві впродовж 10–15 хв. Потім додають тушкований буряк, пасеровані овочі і варять протягом 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, лист лавровий, перець духмяний, сушені кріп або петрушку. Готовий борщ подають зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають страву зі сметаною. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: овочі після варіння зберегли форму нарізки, на поверхні борщу блискітки жиру, сметана.

Колір: малиново-червоний, насичений.

Смак і запах: кисло-солодкий, притаманний для борщу зі сухофруктами.

Консистенція: в міру густий; овочі — м'які, не розварені; капуста — пружна.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	1,47	4,36	12,46	93
250	1,84	5,45	15,58	116
300	2,20	6,54	18,69	139

Технологічна карта № 2.45

Вішисуаз

Категорія: супи

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	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	738	480	148	96	185	120	222	144
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	800	480	160	96	200	120	240	144
	<i>або картопля молода до 01.09</i>	600	480	120	96	150	120	180	144
2	Цибуля ріпчаста	119	100	24	20	30	25	36	30
3	Молоко (МП, Л)	189	180	38	36	47	45	57	54
4	Масло вершкове (МП, Л)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
5	Олія	10	10	2	2	2,4	2,4	3	3
6	Мускатний горіх мелений	0,30	0,30	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
7	Імбир сушений мелений	0,20	0,20	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
8	Фенхель сушений мелений	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
9	Прованські трави	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
10	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
11	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
12	Вода питна	600	600	120	120	150	150	180	180
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	600	600	120	120	150	150	180	180
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

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

Технологія приготування страви

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують у суміші олії і масла до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв, потім додають її до картоплі і варять ще 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, спеції та прянощі. Наприкінці варіння видаляють лавровий лист, овочеву суміш блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, додають гаряче кип'ячене молоко, масло (консистенцію коригують відваром, у якому варилися овочі), доводять до кипіння, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний молочний, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	3,22	3,92	20,28	128
250	4,03	4,91	25,35	159
300	4,83	5,89	30,43	191

Технологічна карта № 2.46

Дюбарі

Категорія: супи

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 цвітна свіжа	827	430	165	86	207	108	248	129
	<i>або капуста цвітна свіжоморожена</i>	512	430	102	86	128	108	154	129
2	Цибуля ріпчаста	179	150	36	30	45	38	54	45
3	Молоко (МП, Л)	316	300	63	60	79	75	95	90
4	Масло вершкове (МП, Л)	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Мускатний горіх мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
7	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
8	Вода питна	300	300	60	60	75	75	90	90
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	300	300	60	60	75	75	90	90
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: ±3 %

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

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 цвітну свіжу розбирають на суцвіття, а свіжоморожену, не розморожуючи, закладають у киплячу підсолену воду (3–4 л води на 1 кг капусти), відварюють без кришки до напівготовності, відкидають на друшлаг.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують у суміші олії і масла до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв.

Відварену цвітну капусту, пасеровану цибулю блендерують до однорідності у гарячому стані за температури +80 °С, закладають у доведену до кипіння суміш молока з водою або відваром, солять, додають спеції, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння з помішуванням впродовж 5–7 хв, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури +75–80 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний молочний, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,29	5,93	10,46	107
250	5,36	7,41	13,08	134
300	6,43	8,90	15,69	161

Технологічна карта № 2.47

Суп квасолевий

Категорія: супи

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 біла суха	86	180*	17	36	21	45	26	54
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	214	160	43	32	53	40	64	48
	<i>або картопля свіжа з 01.11 по 31.12</i>	229	160	46	32	57	40	69	48
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02</i>	247	160	49	32	62	40	74	48
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	267	160	53	32	67	40	80	48
	<i>або картопля молода до 1.09</i>	201	160	40	32	50	40	60	48
3	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
4	Морква свіжа до 01.01	81	65	16	13	20	16	24	20
	<i>або морква свіжа після 01.01</i>	87	65	17	13	22	16	26	20
5	Томатна паста	7	7	1	1	2	2	2	2
6	Олія	7	7	1,4	1,4	1,8	1,8	2,1	2,1
7	Коріандр мелений	0,15	0,15	0,03	0,03	0,04	0,04	0,045	0,045
8	Паприка солодка мелена	0,20	0,20	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	650	650	130	130	163	163	195	195
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**</i>	650	650	130	130	163	163	195	195
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

* — маса відвареної квасолі

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: алергени відсутні.

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

Технологія приготування страви

1-й спосіб: 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 $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 ($+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$) під час варіння. При варінні кольорової квасолі перший відвар зливають за 15–20 хв після закипання і заливають повторно гарячою водою.

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

З готової квасолі зливають зайву рідину.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 1,5–2,5 см. Очищену моркву натирають на тертку. Очищену цибулю нарізають дрібним кубиком з ребром завтовшки 0,3–0,5 см.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають нарізану картоплю, відварюють 12–15 хв. Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв, додають томатну пасту, готують ще 2–3 хв. Пасеровані овочі, відварену квасоллю додають до супу за 5–10 хв до завершення варіння разом з сіллю, спеціями і прянощами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий.

Колір: червоний.

Смак і запах: насичений томатний, з кислинкою.

Консистенція: помірно густий, збережена форми нарізки овочів, квасоля не переварена.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	8,41	2,26	26,07	153
250	10,51	2,82	32,59	192
300	12,61	3,39	39,10	230

Технологічна карта № 2.48

Курячий бульйон з анісом та спеціями

Категорія: супи

Походження: азійська 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	Куряче філе	301	286	60	57	75	71	90	86
	Маса відвареного філе	-	200	-	40	-	50	-	60

2	Цибуля ріпчаста	60	50	12	10	15	13	18	15
3	Морква свіжа до 01.01	63	50	13	10	16	13	19	15
	або морква свіжа після 01.01	67	50	13	10	17	13	20	15
4	Перець духмяний горошком	0,2	0,2	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
5	Лавровий лист	0,08	0,08	0,017	0,017	0,021	0,021	0,025	0,025
6	Аніс (зірочка)	2	2	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6
7	Фенхель насіння	0,5	0,5	0,10	0,10	0,13	0,13	0,15	0,15
8	Чебрець (гілочка)	0,7	0,7	0,14	0,14	0,18	0,18	0,21	0,21
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	1100	1100	220	220	275	275	330	330
Вихід готової страви, г		1000		200/40		250/50		300/60	

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

Філе куряче зачищають від плівочок, нарізають його на шматочки однакового розміру, заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімаючи піну, варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир, залежно від віку птиці впродовж 40–80 хв. Через 10–20 хв від початку варіння додають очищені овочі, нарізані крупними шматками довільного розміру. За 5–10 хв до кінця додають сіль, прянощі, спеції. Перед порціонуванням проціджують, видаляючи відварені овочі, прянощі і спеції, повторно доводять до кипіння бульйон зі шматочками м'яса.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають процідженим без або з додаванням шматочків м'яса, використаних для приготування бульйону. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон прозорий, з блискітками жиру на поверхні.

Колір: золотавий, світлий, прозорий.

Смак і запах: м'ясний, в міру солоний, з ароматом прянощів та овочів.

Консистенція: рідкий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/40	13,47	0,87	1,82	68
250/50	16,84	1,08	2,28	85
300/60	20,21	1,30	2,73	102

Технологічна карта № 2.49

Куряча юшка зі скляною локшиною

Категорія: супи

Походження: азійська 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	Скляна локшина відварена ТК № 10.27	100	100	20	20	25	25	30	30
2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	160	120	32	24	40	30	48	36
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	171	120	34	24	43	30	51	36
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	185	120	37	24	46	30	55	36
	або картопля свіжа з 01.03	200	120	40	24	50	30	60	36
	або картопля молода до 1.09	150	120	30	24	38	30	45	36

3	Цибуля ріпчаста	48	40	10	8	12	10	14	12
4	Морква свіжа до 01.01	75	60	15	12	19	15	23	18
	або морква свіжа після 01.01	80	60	16	12	20	15	24	18
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Курячий бульйон з анісом та спеціями ТК № 2.48	800	800	160	160	200	200	240	240
	в т.ч. м'ясо відварене куряче у складі бульйону	-	160	-	32	-	40	-	48
Вихід готової страви, г		1000		200/32		250/40		300/48	

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

Локшину готують одним із двох способів, описаних у ТК № 10.27.

Приготовлений за ТК № 2.48 курячий бульйон з анісом та спеціями після проціджування розділяють на дві частини: одна частина має покривати шматочки відвареної курятини, а решта бульйону використовується для приготування юшки.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, натерту на крупнофракційну тертку або нарізану дрібним кубиком, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

У киплячий бульйон закладають нарізану картоплю, овочеву пасеровку, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 12–15 хв до готовності. Подають у глибоких столових тарілках, порціонуючи спочатку відвареною курятиною, потім приготовленою локшиною, насамкінець додають юшку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$ для бульйону, м'яса в бульйоні і на марміті — не більше ніж 2 год за температури $+60\text{--}70\text{ }^{\circ}\text{C}$ для локшини.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають з відвареною локшиною і шматочками м'яса. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: бульйон прозорий, з блискітками жиру на поверхні, м'ясо і локшина — не розварені.

Колір: рідина — золотава, світла; локшина — біла; м'ясо — світло-сіре.

Смак і запах: м'ясний, в міру солоний, з ароматом прянощів та овочів.

Консистенція: помірно густа, овочі зберегли форму нарізки; м'ясо і локшина — не розварені.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200/32	11,45	3,02	11,92	119
250/40	14,31	3,77	14,89	149
300/48	17,17	4,53	17,87	179

Технологічна карта № 2.50

Перловий суп

Категорія: супи

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 перлова (ЗП, Г)	20	60*	4	12	5	15	6	18

2	Картопля свіжа з 01.09 по 31.10	267	200	53	40	67	50	80	60
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	286	200	57	40	71	50	86	60
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	308	200	62	40	77	50	92	60
	або картопля свіжа з 01.03	333	200	67	40	83	50	100	60
	або картопля молода до 1.09	250	200	50	40	63	50	75	60
3	Цибуля ріпчаста	107	90	21	18	27	23	32	27
4	Морква свіжа до 01.01	113	90	23	18	28	23	34	27
	або морква свіжа після 01.01	120	90	24	18	30	23	36	27
5	Олія	10	10	2,0	2,0	2,5	2,5	3,0	3,0
6	Масло вершкове (МП, Л)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
	або масло гхи ТК № 11.27 (МП)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
7	Кріп сушений	0,25	0,25	0,05	0,05	0,06	0,06	0,075	0,075
8	Лавровий лист	0,16	0,16	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
9	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
10	Вода питна	800	800	160	160	200	200	240	240
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1**	800	800	160	160	200	200	240	240
Вихід готової страви, г		1000	200	250	300				

* — маса відвареної крупи

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

Крупу перлову перебирають, видаляють сміттєві домішки, промивають декілька разів теплою за температури $+30-40\text{ }^{\circ}\text{C}$, потім гарячою водою за температури $+55-60\text{ }^{\circ}\text{C}$, після закладають у киплячу підсолену воду (на 1 кг крупи — 3,2 л води) і відварюють при слабкому кипінні до напівготовності впродовж 25–30 хв, зливають залишки води.

Очищені бульби картоплі нарізають кубиком з ребром завтовшки 2–2,5 см.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з олією до прозорості на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 2–3 хв. Додають моркву, натерту на крупнофракційну тертку або нарізану дрібним кубиком, пасерують разом на середньому вогні ще 3–5 хв.

У киплячу воду або відвар овочевий закладають підготовлену крупу, нарізану картоплю, овочеву пасеровку, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв до готовності. До юшки додають вершкове масло, сіль, варять ще 10–15 хв до повної готовності. Відпускають юшку, посипаючи сушеним кропом або петрушкою. За 5–10 хв до завершення додають сіль, масло і прянощі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75-80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий.

Колір: притаманний компонентам, що входять до складу страви.

Смак і запах: притаманний крупі цього виду.

Консистенція: помірно густий, збережена форми нарізки овочів, крупа не переварена.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,18	3,03	18,31	108

250	2,72	3,79	22,89	136
300	3,26	4,55	27,46	163

Технологічна карта № 2.51

Вішисуаз (безлактозний)

Категорія: супи

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	640	480	128	96	160	120	192	144
	або картопля свіжа з 01.11 по 31.12	640	480	128	96	160	120	192	144
	або картопля свіжа з 01.01 по 28–29.02	738	480	148	96	185	120	222	144
	або картопля свіжа з 01.03	800	480	160	96	200	120	240	144
	або картопля молода до 01.09	600	480	120	96	150	120	180	144
2	Цибуля ріпчаста	119	100	24	20	30	25	36	30
3	Молоко рослинне (вівсяне) (ЗП, Г)	189	180	38	36	47	45	57	54
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	5	5	1,0	1,0	1,3	1,3	1,5	1,5
5	Мускатний горіх мелений	0,30	0,30	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
6	Імбир сушений мелений	0,20	0,20	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Фенхель сушений мелений	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
8	Прованські трави	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	600	600	120	120	150	150	180	180
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	600	600	120	120	150	150	180	180
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

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

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують у маслі гхі до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв, потім додають її до картоплі і варять ще 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, спеції та прянощі. Наприкінці варіння видаляють лавровий лист, овочеву суміш блендерують до однорідності у гарячому стані за температури $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, додають гаряче кип'ячене молоко, масло (консистенцію коригують відваром, у якому варилися овочі), доводять до кипіння, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний, з легким «горіховим» ароматом, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	2,57	3,65	21,45	127
250	3,21	4,57	26,81	159
300	3,85	5,48	32,17	191

Технологічна карта № 2.52

Вішисуаз (безлактозний, безглютеновий)

Категорія: супи

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	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.1. по 31.12</i>	640	480	128	96	160	120	192	144
	<i>або картопля свіжа з 01.01 по 28-29.02</i>	738	480	148	96	185	120	222	144
	<i>або картопля свіжа з 01.03</i>	800	480	160	96	200	120	240	144
	<i>або картопля молода до 01.09</i>	600	480	120	96	150	120	180	144
2	Цибуля ріпчаста	119	100	24	20	30	25	36	30
3	Молоко безлактозне (МП)	189	180	38	36	47	45	57	54
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Мускатний горіх мелений	0,30	0,30	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
6	Імбир сушений мелений	0,20	0,20	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
7	Фенхель сушений мелений	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
8	Прованські трави	0,08	0,08	0,016	0,016	0,020	0,020	0,024	0,024
9	Лавровий лист	0,04	0,04	0,008	0,008	0,010	0,010	0,012	0,012
10	Сіль	3	3	0,6	0,6	0,8	0,8	0,9	0,9
11	Вода питна	600	600	120	120	150	150	180	180
	<i>або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*</i>	600	600	120	120	150	150	180	180
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти.

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

Технологія приготування страви

У киплячу воду або відвар овочевий закладають попередньо очищену, нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння і варять при помірному нагріві протягом 10–15 хв.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують у маслі гхі до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв, потім додають її до картоплі і варять ще 10–15 хв до готовності. За 5–7 хв до завершення варіння додають сіль, спеції та прянощі. Наприкінці варіння видаляють лавровий лист, овочеву суміш блендерують до однорідності у гарячому стані за температури $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, додають гаряче кип'ячене молоко, масло (консистенцію коригують відваром, у якому варилися овочі), доводять до кипіння, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний молочний, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	3,22	4,27	20,27	131
250	4,03	5,33	25,34	163
300	4,83	6,40	30,41	196

Технологічна карта № 2.53

Дюбарі (безлактозний, безглютеновий)

Категорія: супи

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 цвітна свіжа	827	430	165	86	207	108	248	129
	або капуста цвітна свіжоморожена	512	430	102	86	128	108	154	129
2	Цибуля ріпчаста	179	150	36	30	45	38	54	45
3	Молоко безлактозне (МП)	326	310	65	62	82	78	98	93
4	Масло гхі ТК № 11.27 (МП)	15	15	3,0	3,0	3,8	3,8	4,5	4,5
5	Мускатний горіх мелений	0,3	0,3	0,06	0,06	0,08	0,08	0,09	0,09
6	Сіль	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8
7	Вода питна	300	300	60	60	75	75	90	90
	або відвар овочевий напівфабрикат ТК № 2.1*	300	300	60	60	75	75	90	90
Вихід готової страви, г		1000		200		250		300	

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

Відхилення до маси порції: $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві: МП — молочні продукти.

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

Технологія приготування страви

Капусту цвітну свіжу розбирають на суцвіття, а свіжоморожену, не розморожуючи, закладають у киплячу підсолону воду (3–4 л води на 1 кг капусти), відварюють без кришки до напівготовності, відкидають на друшлаг.

Очищену нарізану дрібно цибулю ріпчасту пасерують з маслом гхі до готовності на середньому вогні товщиною шару не більше ніж 3–4 см впродовж 3–5 хв.

Відварену цвітну капусту, пасеровану цибулю блендерують до однорідності у гарячому стані за температури $+80\text{ }^{\circ}\text{C}$, закладають у доведену до кипіння суміш молока з водою або відваром, солять, додають спеції, доводять до кипіння, відварюють за тихого кипіння з помішуванням впродовж 5–7 хв, одразу порціонують і подають.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності — 2 год на марміті за температури $+75\text{--}80\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Відпускають суп, розливаючи у глибокі супові тарілки. Температура подачі — $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: суп помірно густий, без шматочків неподрібнених овочів.

Колір: кремовий.

Смак і запах: ніжний молочний, в міру солоний.

Консистенція: помірно густий, однорідний, оксамитовий.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	4,32	4,79	10,52	97
250	5,41	5,99	13,15	122
300	6,49	7,19	15,77	146