

Технологічна карта № 11.05

Какао з молоком
Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------|------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| 1 | Какао-порошок | 16,5 | 16,5 | 3,3 | 3,3 | 2,5 | 2,5 | 1,7 | 1,7 |
| 2 | Молоко 2,5% (МП, Л) | 950,0 | 950,0 | 190,0 | 190,0 | 142,5 | 142,5 | 95,0 | 95,0 |
| 3 | Вода питна | 100,0 | 100,0 | 20,0 | 20,0 | 15,0 | 15,0 | 10,0 | 10,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 200 | |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

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

Технологія приготування напою

В какао-порошок додають окріп (50 г) і розтирають до однорідної маси. Потім вливають масу в кип'ячене молоко, і потійнопомішуючи, додають другу частину окропу. Доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - однорідний, не прозорий, світло-коричневий

Смак та запах - притаманний молоку та какао

Колір - світло-коричневий

Консистенція - рідка, однорідна, без утворенняплівки на поверхні

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 3,06 | 2,75 | 4,93 | 56,24 |
| 125 | 3,82 | 3,44 | 6,16 | 70,30 |
| 150 | 4,58 | 4,13 | 7,39 | 84,36 |
| 180 | 5,50 | 4,95 | 8,87 | 101,23 |
| 200 | 6,11 | 5,50 | 9,85 | 112,48 |

Технологічна карта № 11.06

Напій з шипшини
Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-------|-------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| 1 | Плоди шипшини сушені | 100,0 | 100,0 | 10,0 | 10,0 | 15,0 | 15,0 | 20,0 | 20,0 |
| 2 | Вода питна | 1000,0 | 1000,0 | 100,0 | 100,0 | 150,0 | 150,0 | 200,0 | 200,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 200 | |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

Технологія приготування напою

Плоди шипшини перебрають, промивають під проточною водою. У киплячу воду додають підготовлені плоди шипшини, варять впродовж 10-15 хв при слабкому нагріві плити. Настояють 1-2 години. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +10-12 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подається охолодженим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, властивий відвару

Смак та запах - кисло-солодкий, притаманний

Колір - прозорий з червоним відтінком

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 2,80 | 0,00 | 12,00 | 56,80 |
| 150 | 4,20 | 0,00 | 18,00 | 85,20 |
| 180 | 5,04 | 0,00 | 21,60 | 102,24 |
| 200 | 5,60 | 0,00 | 24,00 | 113,60 |

Технологічна карта № 11.09

Чай з мелісою

Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Вода питна | 1000,0 | 1000,0 | 100,0 | 100,0 | 150,0 | 150,0 | 180,0 | 180,0 | 200,0 | 200,0 |
| 2 | Меліса | 3,5 | 3,5 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 180 | | 200 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Технологія приготування напою

До кип'яченої води додають мелісу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний мелісі Колір -жовтий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 0,00 | 0,00 | 0,24 | 0,61 |
| 150 | 0,00 | 0,00 | 0,36 | 0,92 |
| 180 | 0,00 | 0,00 | 0,43 | 1,10 |
| 200 | 0,00 | 0,00 | 0,48 | 1,22 |

Технологічна карта № 11.10

Чай з липою

Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Вода питна | 1000,0 | 1000,0 | 100,0 | 100,0 | 150,0 | 150,0 | 180,0 | 180,0 | 200,0 | 200,0 |
| 2 | Липа | 3,5 | 3,5 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 180 | | 200 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Технологія приготування напою

До окропу додають липу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний липі Колір -жовтий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 0,00 | 0,00 | 0,12 | 0,41 |
| 150 | 0,00 | 0,00 | 0,17 | 0,62 |
| 180 | 0,00 | 0,00 | 0,21 | 0,74 |
| 200 | 0,00 | 0,00 | 0,23 | 0,82 |

Технологічна карта № 11.11

Чай з каркаде

Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Вода питна | 1000,0 | 1000,0 | 100,0 | 100,0 | 150,0 | 150,0 | 180,0 | 180,0 | 200,0 | 200,0 |
| 2 | Каркаде | 12 | 12 | 1,2 | 1,2 | 1,8 | 1,8 | 2,2 | 2,2 | 2,4 | 2,4 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 180 | | 200 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Технологія приготування напою

До окропу додають липу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний липі

Колір -жовтий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 0,30 | 0,00 | 0,50 | 5,00 |
| 150 | 0,45 | 0,00 | 0,75 | 7,50 |
| 180 | 0,54 | 0,00 | 0,90 | 9,00 |
| 200 | 0,60 | 0,00 | 1,00 | 10,00 |

Технологічна карта № 11.03



Узвар

Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Сухофрукти | 150,0 | 150,0 | 22,5 | 22,5 | 18,0 | 18,0 | 15,0 | 15,0 |
| 2 | Вода питна | 1100,0 | 1100,0 | 165,0 | 165,0 | 132,0 | 132,0 | 110,0 | 110,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

В киплячу воду засипають миті та перебрані сухофрукти. Доводять до кипіння, варять 10-15 хв. Настояють 1-2 години. Процідити узвар. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, сухофрукти рівномірнорозварені, без шкідників

Смак та запах - кисло-солодкий з ароматом сухофруктів

Колір - прозорий, світло-коричневий

Консистенція - відвару рідка, сухофруктів м'яка

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 0,15 | 0,45 | 12,45 | 53,85 |
| 150 | 0,2 | 0,7 | 18,7 | 80,8 |
| 180 | 0,3 | 0,8 | 22,4 | 96,9 |
| 200 | 0,3 | 0,9 | 24,9 | 107,7 |

Технологічна карта № 11.04

Кисіль ягідний

Категорія: Солодка 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 | Ягоди свіжоморожені (вишня с/м) | 240,0 | 240,0 | 36,0 | 36,0 | 28,8 | 28,8 | 24,0 | 24,0 |
| 2 | Цукор пісок | 50,0 | 50,0 | 7,5 | 7,5 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 |
| 3 | Вода питна | 900,0 | 900,0 | 135,0 | 135,0 | 108,0 | 108,0 | 90,0 | 90,0 |
| 4 | Крохмаль картопляний | 45,0 | 45,0 | 6,8 | 6,8 | 5,4 | 5,4 | 4,5 | 4,5 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

Технологія приготування напою

Ягоди закладають у киплячу воду та варять 10-15 хвилин, потім їх виймають. У невеликій кількості отриманого відвару розводять крохмаль, вливають у основну кількість відвару та перемішують. Доводять до кипіння. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С.

Температура подачі +12-14 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, однорідний

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий вишні

Колір - прозорий з вишневим відтінком

Консистенція - рідка, еластична, однорідна

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 0,14 | 0,00 | 9,94 | 42,12 |
| 125 | 0,2 | 0,0 | 12,4 | 52,6 |
| 150 | 0,2 | 0,0 | 14,9 | 63,2 |
| 200 | 0,3 | 0,0 | 19,9 | 84,2 |

Технологічна карта № 11.01

Компот з ягід або фруктів та м'ятою

Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------------------------|--|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Ягоди або фрукти свіжі або свіжоморожені | 250,0 | 250,0 | 50,0 | 50,0 | 45,0 | 45,0 | 37,5 | 37,5 | 25,0 | 25,0 |
| 2 | Вода питна | 1100,0 | 1100,0 | 220,0 | 220,0 | 198,0 | 198,0 | 165,0 | 165,0 | 110,0 | 110,0 |
| 3 | М'ята сушена | 5,0 | 5,0 | 1,0 | 1,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 |
| 4 | Родзинки | 50,0 | 50,0 | 10,0 | 10,0 | 9,0 | 9,0 | 7,5 | 7,5 | 5,0 | 5,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 180 | | 150 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Технологія приготування напою

В киплячу воду засипають заморожені або свіжі ягоди. Доводять до кипіння, додають родзинки та м'яту. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий виду ягід або фруктів, з яких виготовлено напій з присмаком та ароматом м'яги

Колір - прозорий, властивий відвару ягід або фруктів

Консистенція - відвару рідка, фруктів і ягід м'яка

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 0,30 | 0,00 | 4,99 | 22,21 |
| 150 | 0,4 | 0,0 | 7,5 | 33,3 |
| 180 | 0,5 | 0,0 | 9,0 | 40,0 * |
| 200 | 0,6 | 0,0 | 10,0 | 44,4 |

Технологічна карта № 11.02

Компот з фруктів або ягід (свіжих або заморожених)

Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------------------------|--|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-------|-------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| 1 | Ягоди або фрукти свіжі або свіжоморожені | 250,0 | 250,0 | 37,5 | 37,5 | 30,0 | 30,0 | 25,0 | 25,0 |
| 2 | Вода питна | 1100,0 | 1100,0 | 165,0 | 165,0 | 132,0 | 132,0 | 110,0 | 110,0 |
| 3 | Родзинки | 50,0 | 50,0 | 7,5 | 7,5 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Технологія приготування напою

В киплячу воду засипають заморожені або свіжі ягоди чи фрукти. Доводять до кипіння, додають родзинки. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий виду ягід або фруктів, з яких виготовлено напій

Колір - прозорий, властивий відвару ягід або фруктів

Консистенція - відвару рідка, фруктів і ягід м'яка

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 0,28 | 0,00 | 4,94 | 22,00 |
| 150 | 0,4 | 0,0 | 7,4 | 33,0 |
| 180 | 0,5 | 0,0 | 8,9 | 39,6 |
| 200 | 0,6 | 0,0 | 9,9 | 44,0 |

Технологічна карта № 11.12

Молоко та кисломолочні продукти

Державна установа
ІНСТИТУТ
НАЦІОНАЛЬНОГО ЗДОРОВ'Я
України

| № п/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------|-------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|--|-------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| | Кефір (МП, Л) | | 1000,0 | | 100,0 | | 150,0 | | 250,0 |
| | або молоко (МП, Л) | | 1000,0 | | 100,0 | | 150,0 | | 250,0 |
| | або сметана (МП, Л) | | 1000,0 | | 100,0 | | 150,0 | | 250,0 |
| | або йогурт (МП, Л) | | 1000,0 | | 100,0 | | 150,0 | | 250,0 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 200 |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

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

Технологія приготування напою

Кефір, молоко, сметану або йогурт порціонують відповідно до закладки порції та подають охолодженими.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 год. з моменту порціонування за температури 10-14 °С. Температура подачі 10-14 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - однорідний, білий

Смак та запах - притаманний молоку або кисломолочним продуктам Колір - білий

Консистенція - молоко - рідка, кисломолочних продуктів - в'язка, однорідна

| ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ: КЕФІР | | | | |
|--|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 1,4 | 1,3 | 2,0 | 25,0 |
| 75 | 2,1 | 1,9 | 3,0 | 37,5 |
| 100 | 2,80 | 2,50 | 4,00 | 50,00 |
| 125 | 3,5 | 3,1 | 5,0 | 62,5 |

| ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ: Молоко * | | | | |
|---|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 1,6 | 1,3 | 2,4 | 30,5 |
| 75 | 2,3 | 1,9 | 3,5 | 45,8 |
| 100 | 3,10 | 2,50 | 4,70 | 61,00 |
| 125 | 3,9 | 3,1 | 5,9 | 76,3 |
| 150 | 4,7 | 3,8 | 7,1 | 91,5 |
| 200 | 6,2 | 5,0 | 9,4 | 122,0 |

| ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ: Сметана 20% | | | | |
|--|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 50 | 1,4 | 10,0 | 1,6 | 101,5 |
| 75 | 2,0 | 15,0 | 2,3 | 152,3 |
| 100 | 2,70 | 20,00 | 3,10 | 203,00 |
| 125 | 3,4 | 25,0 | 3,9 | 253,8 |

| ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ: Йогурт | | | | |
|---|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
| 100 | 1,58 | 5,00 | 4,26 | 68,79 |
| 125 | 2,0 | 6,3 | 5,3 | 86,0 |

Технологічна карта № 10.11

Сметанковий соус
Категорія: заправки та соуси

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | |
|-------------------------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Сметана 15 % (Л) | 965,0 | 960,0 | 24,1 | 24,0 | 96,5 | 96,0 |
| 2 | Цукор пісок | 50,0 | 50,0 | 1,3 | 1,3 | 5,0 | 5,0 |
| 3 | Куркума мелена | 2,0 | 2,0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| 4 | Ванільний цукор | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 25 | | 100 | |

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза;

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

Технологія приготування страви

Сметану інтенсивно перемішують з цукром піском та додають куркуму, ванільний цукор. Масу продовжують перемішувати до повного розчинення цукру.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують для поливання та пропитування сніданків.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - сметани, ванільного цукру

Колір - жовто-золотавий

Консистенція - густа, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 25 | 0,7 | 3,6 | 2,0 | 43,5 |
| 100 | 2,90 | 14,42 | 8,06 | 173,80 |

Технологічна карта № 10.12

Соус до лісових вареників
Категорія: заправки та соуси

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------------------------|-----------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|------|------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| 1 | Сметана (МП,Л) | 955,0 | 950,0 | 23,9 | 23,8 | 47,8 | 47,5 | 95,5 | 95,0 |
| 2 | Цукрова пудра | 50,0 | 50,0 | 1,3 | 1,3 | 2,5 | 2,5 | 5,0 | 5,0 |
| 3 | Кориця мелена | 10,0 | 10,0 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 1,0 | 1,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 25 | | 50 | | 100 | |

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Я - яйця; Л- лактоза;

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

Технологія приготування страви

Сметану поступово змішують та інтенсивно збивають з цукровою пудрою. Додають мелену корицю, продовжують збивати до повного розчинення цукрової пудри.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують, як соус до лісових вареників, вареників з сиром кисло-молочним, сирників.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - сметани, кориці

Колір - білий

Консистенція - густа, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 25 | 0,7 | 5,0 | 1,9 | 56,1 |
| 50 | 1,4 | 10,0 | 3,7 | 112,2 |
| 100 | 2,84 | 20,02 | 7,48 | 224,38 |

Основні мікробіологічні показники

Бактерії групи кишкової палички (колиформи) в 0,1 г/куб.см продукту не допускається

Загальна кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів КУО 1 г/куб. см, не більше $1 \cdot 10^5$ Наявність S. aureus - в 0,1 г/куб.см - не допускається.

Наявність патогенних мікроорганізмів в т.ч. бактерій (Salmonella) вірусів - в 25 г/куб. см - не допускається.

Технологічна карта № 10.09

Соус "Рибний"

Категорія: заправки та соуси

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------------------------|------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Морква столова свіжа до 01.01 | 250,0 | 200,0 | 31,3 | 25,0 | 37,5 | 30,0 | 42,5 | 34,0 | 62,5 | 50,0 |
| 1 | Морква столова свіжа з 01.01. | 266,7 | 200,0 | 33,3 | 25,0 | 40,0 | 30,0 | 45,3 | 34,0 | 66,7 | 50,0 |
| 2 | Цибуля ріпчаста | 47,6 | 40,0 | 4,8 | 4,0 | 7,1 | 6,0 | 8,1 | 6,8 | 11,9 | 10,0 |
| 3 | Вода питна | 1300,0 | 1300,0 | 130,0 | 130,0 | 195,0 | 195,0 | 221,0 | 221,0 | 325,0 | 325,0 |
| 4 | Філе хека с/м | 300,0 | 300,0 | 30,0 | 30,0 | 45,0 | 45,0 | 51,0 | 51,0 | 75,0 | 75,0 |
| 5 | Борошно пшеничне дільнозернове (Г) | 20,0 | 20,0 | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 3,0 | 3,4 | 3,4 | 5,0 | 5,0 |
| 6 | Масло вершкове 82% жирності (Л) | 10,0 | 10,0 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 1,7 | 1,7 | 2,5 | 2,5 |
| 7 | Куркума подрібнена | 0,2 | 0,2 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,8 | 0,8 |
| 9 | Олія соняшникова рафінована | 10 | 10 | 1,0 | 1,0 | 1,5 | 1,5 | 1,7 | 1,7 | 2,5 | 2,5 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 170 | | 250 | |

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

Технологія приготування страви

На розігрітій пателіні з олією припикають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору овочів. Закладають м'ясо риби киплячу воду та варять до моменту випаровування рідини в два рази. Бульйон проціджують, змішують з вареними, подрібненим до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіллю. На розігрітій пателіні пасерують борошно до золотавого кольору вершковому маслі. Тонкою цівкою додають бульйон у борошніду суміш, постійно пермішуючи та варять до моменту загущення со (10хв).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам. Без характерного присмаку та запаху риби Колір - світло-коричневий

Консистенція - напіврідка

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 200 | 9,3 | 4,6 | 8,6 | 106,6 |
| 170 | 7,9 | 3,9 | 7,3 | 90,6 |
| 150 | 7,0 | 3,5 | 6,4 | 79,9 |
| 100 | 4,6 | 2,3 | 4,3 | 53,3 |

Технологічна карта № 10.10

Соус "Ароматна олія"

Категорія: заправки та соуси

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------------------------|-----------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Олія соняшникова рафінована | 1000 | 1000 | 2,0 | 2,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 | 100,0 | 100,0 |
| | М'ята перцева сушена | 12,0 | 12,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 1,2 | 1,2 |
| | Орегано сушений | 20,0 | 20,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 2,0 | 2,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 2 | | 3 | | 4 | | 100 | |

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

Технологія приготування страви

Олію соняшкову нагріти до 60 °С протягом (40-60 сек.). До нагрітої олії додати сушену м'яту та орегано, перемішати, зняти з вогню залишити настоятися протягом 5-7 діб.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову ароматну олію зберігати в темному місці, без доступу прямих сонячних променів, при температурі не вище 20 °С протягом 1 місяців. Щільно закритій скляній посудині.

Використовують, як заправку для салатів або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з включеннями шматочків зелені. Консистенція: рідка.

Колір: жовтий, золотавий, з темно-зеленими включеннями. Запах та смак: властивий з легким ароматом м'яти та орегано.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 2 | 0,0 | 1,8 | 0,0 | 16,3 |
| 3 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | 24,4 |
| 4 | 0,0 | 3,6 | 0,0 | 32,5 |
| 100 | 0,3 | 90,0 | 0,4 | 813,0 |

Технологічна карта № 10.07

Соус "Гірчиця"
Категорія: заправки та соуси

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-----|-----------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|--------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Гірчиця суха (порошок) (ПЦ) | 290,0 | 290,0 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,2 | 1,2 | 29,0 | 29,0 |
| | Вода питна | 490,0 | 490,0 | 1,0 | 1,0 | 1,5 ^{1/2} | 1,5 | 2,0 | 2,0 | 49,0 | 49,0 |
| | Олія соняшникова рафінована | 25,0 | 25,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 2,5 | 2,5 |
| | Оцет спиртовий 9%-й | 200,0 | 200,0 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 20,0 | 20,0 |
| | Цукор-пісок | 45,0 | 45,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 4,5 | 4,5 |
| | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,006 | 0,006 | 0,009 | 0,009 | 0,012 | 0,012 | 0,3 | 0,3 |
| | Кориця мелена | 1,0 | 1,0 | 0,002 | 0,002 | 0,003 | 0,003 | 0,004 | 0,004 | 0,1 | 0,1 |
| | Гвоздика ціла суха | 1,0 | 1,0 | 0,002 | 0,002 | 0,003 | 0,003 | 0,004 | 0,004 | 0,1 | 0,1 |
| | Лавровий лист сухий | 0,1 | 0,1 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,0 | 0,0 |
| | Вихід готової страви, г | 1000 | | 2 | | 3 | | 4 | | 100 | |

Наявність харчових алергенів у страві: (ПЦ) гірчиця;

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

Технологія приготування страви

У гарячу воду додають цукор, сіль, корицю, гвоздику, лавровий лист і варять на слабкому вогні до повного розчинення цукру і солі.

Маринаду прокидають, охолоджують, перемішують та додають оцет спиртовий 9%-ий. Гірничний порошок просіюють, змішують з половиною маринаду і ретельно перемішують до однорідної консистенції. До гірничної маси додають решту маринаду, оцет спиртовий і соняшкову олію, ретельно перемішують. Перед реалізацією соус витримують впродовж доби при температурі 4 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - гірчиці та спецій Колір - жовто-золотавий

Консистенція - густа

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 15 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 2,5 |
| 20 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 3,8 |
| 25 | 0,5 | 0,2 | 0,3 | 5,1 |
| 100 | 11,6 | 6,0 | 6,8 | 127,4 |

Технологічна карта № 10.08

Соус "Хрін"
Категорія: заправки та соуси

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-----|-------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Хрін (жорні) свіжий | 547,0 | 400,0 | 1,1 | 0,8 | 1,6 | 1,2 | 2,2 | 1,6 | 54,7 | 40,0 |
| | Оцет спиртовий 9%-й | 200,0 | 200,0 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 20,0 | 20,0 |
| | Цукор-пісок | 50,0 | 50,0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 5,0 | 5,0 |
| | Сіль йодована | 5,0 | 5,0 | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,5 | 0,5 |
| | Вода питна | 450,0 | 450,0 | 0,9 | 0,9 | 1,4 | 1,4 | 1,8 | 1,8 | 45,0 | 45,0 |
| | Вихід готової страви, г | 1000 | | 2 | | 3 | | 4 | | 100 | |

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

Технологія приготування страви

Натертий хрін заварюють окропом, накривають кришкою, охолоджують до температури 18 - 20 °С. Потім додають сіль, цукор і оцет спиртовий, ретельно перемішують до повного розчинення цукру та солі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв з м'яса, риби, салатів.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - хрону та спецій Колір - білий

Консистенція - густа

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 2 | 0,0 | 0,0 | 0,2 | 0,9 |
| 3 | 0,0 | 0,0 | 0,3 | 1,4 |
| 4 | 0,0 | 0,0 | 0,4 | 1,9 |
| 100 | 1,1 | 0,1 | 10,4 | 46,9 |

Технологічна карта № 10.05

Соус "Кетчуп"
Категорія: заправки та соуси

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-----|---|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Томатна паста | 212,8 | 212,8 | 3,2 | 3,2 | 4,3 | 4,3 | 5,3 | 5,3 | | |
| | Вода питна | 638,3 | 638,3 | 9,6 | 9,6 | 12,8 | 12,8 | 16,0 | 16,0 | | |
| | Гвоздика ціла суха | 3,3 | 3,3 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | |
| | Цукор пісок | 50,0 | 50,0 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 1,0 | 1,3 | 1,3 | | |
| | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | |
| | Лавровий лист сухий | 0,9 | 0,9 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | |
| | Крохмаль картопляний | 29,8 | 29,8 | 0,4 | 0,4 | 0,6 | 0,6 | 0,7 | 0,7 | | |
| | Вода питна (для крохмалю та томатної пасты) | 42,6 | 42,6 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,1 | 1,1 | | |
| | Часник сушений | 33,3 | 33,3 | 0,5 | 0,5 | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 | | |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 15 | | 20 | | 25 | | 25 |

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

Воду змішують з томатною пастою, додають спеції, цукор та сіль. Варять на слабкому вогні помішуючи впродовж 10 хв. Картопляний крохмаль розводять водою та додають до томатної основи. Варять при постійному перемішуванні до загущення маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - томатної пасты та спецій

Колір - червоний

Консистенція - густа, текуча

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 15 | 0,16 | 0,0 | 1,8 | 7,9 |
| 20 | 0,2 | 0,0 | 2,4 | 10,5 |
| 25 | 0,3 | 0,0 | 3,0 | 13,2 |
| 100 | 1,1 | 0,1 | 11,9 | 52,7 |

Технологічна карта № 10.06

Соус "Імбирний"
Категорія: заправки та соуси

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-----|--|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Овочевий бульйон (Технологічна карта № 2.15) | 1500,0 | 1500,0 | 22,5 | 22,5 | 30,0 | 30,0 | 37,5 | 37,5 | 150,0 | 150,0 |
| | Крохмаль кукурудзяний | 30,0 | 30,0 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 3,0 | 3,0 |
| | Цукор пісок | 25,0 | 25,0 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 2,5 | 2,5 |
| | Імбир сухий мелений | 30,0 | 30,0 | 0,5 | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 3,0 | 3,0 |
| | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,3 | 0,3 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 15 | | 20 | | 25 | | 100 |

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

В овочевий бульйон додають сухий імбир, цукор та сіль і впродовж 5-10 хв варять на слабкому вогні. В невеликій кількості охолодженого бульйону (температура 18 - 20 °С) розмішуємо кукурудзяний крохмаль та тоненькою цівкою перемішуючи вливаемо в основну масу овочевого бульйону. Соус доводять до кипіння та охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - овочів та імбиру

Колір - світло-жовтий

Консистенція - напіврідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 15 | 0,09 | 0,05 | 1,37 | 6,07 |
| 20 | 0,1 | 0,1 | 1,8 | 8,1 |
| 25 | 0,2 | 0,1 | 2,3 | 10,1 |
| 100 | 0,6 | 0,3 | 9,1 | 40,5 |

Технологічна карта № 10.03

Соус "Бешамель"

Категорія: соуси та заправки

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-----|------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) | 53 | 52 | 5,3 | 5,2 | 7,95 | 7,8 | 9,01 | 8,84 | 13,25 | 13,1 |
| | Масло вершкове 82% (Л) | 20 | 20 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3,4 | 3,4 | 5 | 5 |
| | Молоко коров'яче питне 2,5% (Л) | 950 | 950 | 95 | 95 | 142,5 | 142,5 | 161,5 | 161,5 | 237,5 | 237,5 |
| | Мускатний горіх | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,02 | 1,02 | 1,5 | 1,5 |
| | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,45 | 0,45 | 0,51 | 0,51 | 0,75 | 0,75 |
| | Вихід готової страви, г | 1000 | | 100 | | 150 | | 170 | | 250 | |

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза; Г - глютен.

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

Технологія приготування страви

Розтоплюють вершкове масло на пателі та пасерують на ньому борошно до золотавого кольору. В молоко додають мускатний горіх, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно перемішуючи соус доводять на слабкому вогні до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - молока та мускатного горіху

Колір - жовтуватий

Консистенція - густа, сметаноподібна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 2 | 8,6 | 11,7 | 22,1 | 211,9 |
| 3 | 5,9 | 8,0 | 15,0 | 144,1 |
| 4 | 5,2 | 7,0 | 13,3 | 127,2 |
| 100 | 3,4 | 4,7 | 8,9 | 84,8 |

Технологічна карта № 10.04

Соус "Бешамель" безглютенний

Категорія: соуси та заправки

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-----|---------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Крохмаль кукурудзяний | 60 | 60 | 6 | 6 | 9 | 9 | 10,2 | 10,2 | 15 | 15 |
| | Масло вершкове 82% жирності (Л) | 20 | 20 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3,4 | 3,4 | 5 | 5 |
| | Молоко коров'яче питне 2,5% (Л) | 950 | 950 | 95 | 95 | 142,5 | 142,5 | 161,5 | 161,5 | 237,5 | 237,5 |
| | Мускатний горіх | 6 | 6 | 0,6 | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 1,02 | 1,02 | 1,5 | 1,5 |
| | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,45 | 0,45 | 0,51 | 0,51 | 0,75 | 0,75 |
| | Вихід готової страви, г | 1000 | | 100 | | 150 | | 170 | | 250 | |

Наявність харчових алергенів у страві: Л- лактоза;

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

Технологія приготування страви

Розтоплюють вершкове масло на пателі. Кукурудзяний крохмаль розводять охолодженим молоком та додають мускатний горіх, ретельно рідину перемішують та поступово вливають в розтоплене вершкове масло. Постійно перемішуючи соус доводять на слабкому вогні до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - молока та мускатного горіху

Колір - білий

Консистенція - густа, сметаноподібна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 200 | 5,9 | 9,4 | 20,2 | 179,5 |
| 170 | 5,1 | 8,0 | 17,2 | 152,5 |
| 150 | 4,5 | 7,0 | 15,1 | 134,6 |
| 100 | 3,0 | 4,7 | 10,1 | 89,7 |

Технологічна карта № 11.07

Напій з лимонів, апельсинів
Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Лимон свіжий | 77,8 | 70,0 | 7,8 | 7,0 | 11,7 | 10,5 | 15,6 | 14,0 |
| 2 | Апельсин свіжий | 104,5 | 70,0 | 10,4 | 7,0 | 15,7 | 10,5 | 20,9 | 14,0 |
| 3 | Вода питна | 1100,0 | 1100,0 | 110,0 | 110,0 | 165,0 | 165,0 | 220,0 | 220,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 200 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Технологія приготування напою

В киплячу воду додають лимони та очищені від шкірки апельсини нарізані скибочками. Доводять до кипіння. Охолоджують до температури 10-12 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +10-12°С.. Температура подачі +10-12 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подається охолодженим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий з жовтим забарвленням Смак та запах - кисло-солодкий з ароматом

Колір - світло-жовтий Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 0,22 | 0,10 | 3,50 | 12,01 |
| 150 | 0,34 | 0,15 | 5,25 | 18,02 |
| 180 | 0,40 | 0,18 | 6,30 | 21,62 |
| 200 | 0,45 | 0,20 | 7,00 | 24,02 |

Технологічна карта № 11.08

Чай масала
Категорія: Напої

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Вода | 420,0 | 420,0 | 42,0 | 42,0 | 63,0 | 63,0 | 75,6 | 75,6 | 84,0 |
| 2 | Чорний чай | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 |
| 3 | Молоко 2,5% (МП, Л) | 600 | 600 | 60,0 | 60,0 | 90,0 | 90,0 | 108,0 | 108,0 | 120,0 |
| 4 | Ванільний цукор | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,6 |
| 5 | Кориця | 1,5 | 1,5 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| 6 | Гвоздика | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 100 | | 150 | | 180 | | 200 |

Відхилення до маси порції +3%

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

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

Технологія приготування напою

Заварюють чорний чай зі спеціями. Дають напою настоятись. Пропіджують. Додають кип'ячене молоко. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - не прозорий напій світло-коричневого забарвлення

Смак та запах - притаманний чаю та молока з Колір - світло-коричневий

Консистенція - рідка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 1,88 | 1,52 | 3,18 | 38,43 |
| 150 | 2,81 | 2,28 | 4,77 | 57,65 |
| 180 | 3,38 | 2,74 | 5,72 | 69,18 |
| 200 | 3,75 | 3,05 | 6,36 | 76,86 |

Таким чином, (проект) Технологічні карти страв та виробів для харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та дитячих закладах сфери соціального захисту відповідають сучасним вимогам діючого санітарного законодавства України і можуть бути рекомендовані до погодження (затвердження).

Найменування підрозділу організації, яка видала результати гігієнічної оцінки:
Лабораторія профілактики аліментарно-залежних захворювань

Зав. лаб. лаб. профілактики аліментарно-залежних захворювань
Виконавці:
Пров.н.с.

Ст.н.с.

Ст.н.с.



Гуліч М.П

Ольшевська О.Д.

Любарська Л.С.

Петренко О.Д

Технологічна карта № 2.07

Суп овочевий
Категорія: Перші страви

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Марзосова НАМН України"
02060, м. Київ-54, вул. Попудренка, 50

| № з/п | Найменування сировини | 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 | 70,0 | 116,8 | 87,5 | 140,1 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 500 | 350 | 100,0 | 70,0 | 125,0 | 87,5 | 150,0 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 538 | 350 | 107,7 | 70,0 | 134,6 | 87,5 | 161,5 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. по 01.09 | 583 | 350 | 116,7 | 70,0 | 145,8 | 87,5 | 175,0 | 105,0 |
| 2 | Морква столова свіжа до 01.01. | 44 | 35 | 8,8 | 7,0 | 10,9 | 8,8 | 13,1 | 10,5 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 47 | 35 | 9,3 | 7,0 | 11,7 | 8,8 | 14,0 | 10,5 |
| 3 | Селера корінь (С) | 51 | 35 | 10,3 | 7,0 | 12,9 | 8,8 | 15,4 | 10,5 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 30 | 25 | 6,0 | 5,0 | 7,4 | 6,3 | 8,9 | 7,5 |
| 5 | Горошок с/м | 50 | 50 | 10,0 | 10,0 | 12,5 | 12,5 | 15,0 | 15,0 |
| 6 | Олія соняшникова рафінована | 8 | 8 | 1,6 | 1,6 | 2,0 | 2,0 | 2,4 | 2,4 |
| 7 | Цукор пісок | 7 | 7 | 1,4 | 1,4 | 1,8 | 1,8 | 2,1 | 2,1 |
| 8 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| 9 | Томатна паста | 6 | 6 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| 10 | Вода питна | 750 | 750 | 150,0 | 150,0 | 187,5 | 187,5 | 225,0 | 225,0 |
| 11 | Зелень сушена | 0,5 | 0,5 | 0,1 | -0,1 | 0,1 | 1,0 | 0,2 | 0,2 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 250 | | 300 | |

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (С) селера;

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

Технологія приготування страви

В окріп кладуть картоплю, нарізану середніми кубиками, і селеру, нарізану дрібними кубиками та варять впродовж 20 хв. Після чого додають свіжоморожений зелений горошок та доводять його до напівготовності, додають пасеровані цибулю та моркву, нарізані мілким кубиком і томатну пасту. За 5 хв. до закінчення варіння заправляють сіллю та цукром.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі 75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву зі свіжим або сухим кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - картопля та овочі нарізані кубиками, зберегли форму нарізки, не розварені. На поверхні супу скалки жиру та сушена зелень.

Смак і запах - у міру солоний зі смаком овочів та легким ароматом селери. Колір - рідкої частини - помаранчевий, овочів - натуральний.

Консистенція - в міру густа, картопля та овочі м'які.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 1,07 | 0,93 | 8,77 | 47,47 |
| 200 | 4,3 | 1,9 | 18,6 | 94,9 |
| 250 | 2,7 | 2,3 | 21,9 | 118,7 |
| 300 | 3,2 | 2,8 | 26,3 | 142,4 |

Технологічна карта № 2.01

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Маршала НАН України"
вул. П'юдренка, 50

Борщ з картоплею

Категорія: Перші страви

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Буряк столовий свіжий до 01.01. | 200 | 160 | 40,0 | 32,0 | 50,0 | 40,0 | 60,0 | 48,0 |
| | Буряк столовий свіжий з 01.01. | 213 | 160 | 42,7 | 32,0 | 53,3 | 40,0 | 64,0 | 48,0 |
| 2 | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 333 | 250 | 66,7 | 50,0 | 83,3 | 62,5 | 100,0 | 75,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 357 | 250 | 71,4 | 50,0 | 89,3 | 62,5 | 107,1 | 75,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 385 | 250 | 76,9 | 50,0 | 96,2 | 62,5 | 115,4 | 75,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. по 01.09 | 417 | 250 | 83,3 | 50,0 | 104,2 | 62,5 | 125,0 | 75,0 |
| 3 | Морква столова свіжа до 01.01. | 38 | 30 | 7,5 | 6,0 | 9,4 | 7,5 | 11,3 | 9,0 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 40 | 30 | 8,0 | 6,0 | 10,0 | 7,5 | 12,0 | 9,0 |
| 4 | Петрушка корінь | 13 | 10 | 2,6 | 2,0 | 3,3 | 2,5 | 3,9 | 3,0 |
| 5 | Цибуля ріпчаста | 36 | 30 | 7,1 | 6,0 | 8,9 | 7,5 | 10,7 | 9,0 |
| 6 | Томатне пюре | 30 | 30 | 6,0 | 6,0 | 7,5 | 7,5 | 9,0 | 9,0 |
| 7 | Чорнослив без кісточки | 20 | 20 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| 8 | Олія соняшникова рафінована | 20 | 20 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| 9 | Цукор пісок | 6 | 6 | 1,2 | 1,2 | 1,5 | 1,5 | 1,8 | 1,8 |
| 10 | Лист лавровий | 0,5 | 0,5 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| 11 | Перець духмянний | 0,1 | 0,1 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| 12 | Хмелі-сунелі | 1 | 1 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| 13 | Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С) | 700 | 700 | 140,0 | 140,0 | 175,0 | 175,0 | 210,0 | 210,0 |
| 14 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| 13 | Сметана для подачі (МН, Л) | 20 | 20 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| Вихід готової страви, г | | | 1000 | | 200 | | 250 | | 300 |

Відхилення до маси порції $\pm 3\%$

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МН) молочні продукти; (С) селера;

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

Технологія приготування страви

Готують овочевий відвар. Для цього великими шматками нарізають попередньо підготовлені овочі: корінь петрушки, половину моркви та цибулі. Додають в киплячу воду та варять впродовж 20 хвилин. Додають лавровий лист, перець духмянний, хмелі-сунелі, сіль. Потім додають буряк варений, нарізаний соломкою, пасеровані на олії овочі (половина моркви та цибулі, нарізані соломкою) і томатне пюре з цукром. Додають чорнослив, попередньо відварений та нарізаний соломкою. Варять ще 5 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі $+75^{\circ}\text{C}$.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою. При подачі кладуть в тарілку сметану.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі після варіння зберегли свою форму, на поверхні скалки жиру, подрібнена зелень та сметана Колір - малиново-червоний

Смак - кисло-солодкий

Консистенція - в міру густа, овочів - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 1,21 | 2,62 | 10,38 | 68,67 |
| 200 | 2,4 | 5,2 | 20,8 | 137,3 |
| 250 | 3,0 | 6,6 | 25,9 | 171,7 |
| 300 | 3,6 | 7,9 | 31,1 | 206,0 |

Технологічна карта № 2.09

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Маршася НААН України"
70, м. Київ, 94, вул. Голосіївська, 50

Суп Авголемоно
Категорія: Перші страви

| № з/п | Найменування сировини | 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 | 93,3 | 70,0 | 116,7 | 87,5 | 140,0 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 500 | 350 | 100,0 | 70,0 | 125,0 | 87,5 | 150,0 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 538 | 350 | 107,7 | 70,0 | 134,6 | 87,5 | 161,5 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. по 01.09 | 583 | 350 | 116,7 | 70,0 | 145,8 | 87,5 | 175,0 | 105,0 |
| 2 | Морква столова свіжа до 01.01. | 113 | 90 | 22,5 | 18,0 | 28,1 | 22,5 | 33,8 | 27,0 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 120 | 90 | 24,0 | 18,0 | 30,0 | 22,5 | 36,0 | 27,0 |
| 3 | Селера корінь (С) | 74 | 50 | 14,7 | 10,0 | 18,4 | 12,5 | 22,1 | 15,0 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 30 | 25 | 6,0 | 5,0 | 7,4 | 6,3 | 8,9 | 7,5 |
| 5 | Масло вершкове (МП, Л) | 20 | 20 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| 6 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| 7 | Вода питна | 700 | 700 | 140,0 | 140,0 | 175,0 | 175,0 | 210,0 | 210,0 |
| | Заправка: | | 71 | 0,0 | 14,2 | 0,0 | 17,8 | 0,0 | 21,3 |
| 8 | Яйце куряче (Я) | 0,5 шт | 20 | | 4,0 | | 5,0 | | 6,0 |
| 9 | Лимонна кислота | 1 | 1 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| 10 | Вода питна | 50 | 50 | 10,0 | 10,0 | 12,5 | 12,5 | 15,0 | 15,0 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 250 | | 300 |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові 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 моркву та селеру подрібнюють на крупній тертці, цибулю розрізають навпіл та додають в киплячу воду. Через 15 хвилин варіння виймають цибулю. Почищену картоплю нарізають кубиками середнього розміру, додають в суп. Варять ще 10 хвилин та додають вершкове масло. Для заправки: в окремій посудині у воді розчиняють лимонну кислоту, після чого долають взбите яйце з водою. За 5 хвилин до кінця варіння додають заправку, інтенсивно перемішуючи суп та доводять до смаку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - бульйон прозорий зі шматочкамивареного яйця, картопля зберегла форму нарізки, на поверхні скалки жиру та подрібнена зелень

Колір - креманий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу

Консистенція - в міру густа, овочів - м'яка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 1,23 | 2,50 | 8,07 | 58,06 |
| 200 | 2,5 | 5,0 | 16,1 | 116,1 |
| 250 | 3,1 | 6,2 | 20,2 | 145,1 |
| 300 | 3,7 | 7,5 | 24,2 | 174,2 |

Технологічна карта № 2.10

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Маршала НАМН України"
вул. Голубонька, 50

Суп з крупою перловою або рисовою та томатом

Категорія: Перші страви

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Крупа: рисова або перлова (Г) | 40 | 40 | 8,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 | 12,0 | 12,0 |
| 2 | Цибуля ріпчаста | 48 | 40 | 9,5 | 8,0 | 11,9 | 10,0 | 14,3 | 12,0 |
| 3 | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 467 | 350 | 93,3 | 70,0 | 116,7 | 87,5 | 140,0 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 500 | 350 | 100,0 | 70,0 | 125,0 | 87,5 | 150,0 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 538 | 350 | 107,7 | 70,0 | 134,6 | 87,5 | 161,5 | 105,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. по 01.09. | 583 | 350 | 116,7 | 70,0 | 145,8 | 87,5 | 175,0 | 105,0 |
| 4 | Томатне пюре | 30 | 30 | 6,0 | 6,0 | 7,5 | 7,5 | 9,0 | 9,0 |
| 5 | Масло вершкове (МП) | 10 | 10 | 2,0 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | 3,0 | 3,0 |
| 6 | Сіль харчова | 3 | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| 7 | Сушений орегано | 3 | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| 8 | Вода питна | 1000 | 1000 | 200,0 | 200,0 | 250,0 | 250,0 | 300,0 | 300,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 250 | | 300 | |

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

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

Технологія приготування страви

Крупи перебирають, промивають кілька разів спочатку теплою, потім гарячою водою. Відварюють крупи у воді: рис варять впродовж 10 хв., перлову крупу – 25 хв. Після варіння промивають крупу тричі. Перекладають у каструлю, заливають холодною водою, доводять до кипіння. Додають картоплю, нарізану кубиком, томатну пасту, вершкове масло, сіль, мелений орегано, цибулю, розрізану на 2 частини. Варять суп до готовності, після чого дістають цибулю.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - картопля і крупи нерозварені. На поверхні скалки жиру та подрібнена зелень. Колір - злегка червоний відтінок Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу Консистенція - в міру густа, крупи та картоплі - м'яка, не розварена

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------------------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| Суп з рисовою крупою та томатом | | | | |
| 100 | 1,0 | 0,9 | 8,6 | 46,7 |
| 200 | 2,0 | 1,8 | 17,2 | 93,4 |
| 250 | 2,6 | 2,2 | 21,5 | 116,8 |
| Суп з перловою крупою та томатом | | | | |
| 100 | 1,0 | 0,9 | 8,5 | 46,5 |
| 200 | 2,0 | 1,8 | 16,9 | 93,0 |
| 250 | 2,6 | 2,2 | 21,2 | 116,3 |

Суп гороховий
Технологічна карта № 2.11

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ІМ.О.М.М.Норма вмісту на 1 порцію, г

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Горохове пюре жовте (ТК № 8.29) | 200 | 200 | 40,0 | 40,0 | 50,0 | 50,0 | 60,0 | 60,0 |
| 2 | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 280 | 210 | 56,0 | 42,0 | 70,0 | 52,5 | 84,0 | 63,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 300 | 210 | 60,0 | 42,0 | 75,0 | 52,5 | 90,0 | 63,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 323 | 210 | 64,6 | 42,0 | 80,8 | 52,5 | 96,9 | 63,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. | 350 | 210 | 70,0 | 42,0 | 87,5 | 52,5 | 105,0 | 63,0 |
| 3 | Морква столова свіжа до 01.01. | 44 | 35 | 8,8 | 7,0 | 10,9 | 8,8 | 13,1 | 10,5 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 47 | 35 | 9,3 | 7,0 | 11,7 | 8,8 | 14,0 | 10,5 |
| 4 | Селера корінь (С) | 51 | 35 ^а | 10,3 | 7,0 | 12,9 | 8,8 | 15,4 | 10,5 |
| 5 | Цибуля ріпчаста | 30 | 25 | 6,0 | 5,0 | 7,4 | 6,3 | 8,9 | 7,5 |
| 6 | Олія соняшникова | 20 | 20 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| 7 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| 8 | Тим'ян сухий | 5 | 5 | 1,0 | 1,0 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,5 |
| 9 | Вода питна | 700 | 700 | 140,0 | 140,0 | 175,0 | 175,0 | 210,0 | 210,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 250 | | 300 | |

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: (С) селера;

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

Технологія приготування страви

В киплячу воду додають підготовлені дрібно натерті селеру та моркву, картоплю, нарізану середнім кубиком, варять до напівготовності.

Додають пасеровану цибулю, нарізану кубиком та пюре горохове. Заправляють сіллю, тим'яном. Варять до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - суп зі шматочками овочів, з розвареним горохом, картопля не розварена. На поверхні скалки жиру та подрібнена зелень.

Колір - злегка жовтуватий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу. Консистенція - в міру густа, картоплі - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 2,22 | 2,20 | 7,68 | 64,71 |
| 200 | 4,4 | 4,4 | 15,4 | 129,4 |
| 250 | 5,5 | 5,5 | 19,2 | 161,8 |
| 300 | 6,7 | 6,6 | 23,0 | 194,1 |

Технологічна карта № 2.12

Суп квасолевий

Категорія: Перші страви

| № з/п | Найменування сировини | 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 варена біла (ТК № 8.08) | 200 | 200 | 40,0 | 40,0 | 50,0 | 50,0 | 60,0 | 60,0 |
| 2 | Морква столова свіжа до 01.01. | 50 | 40,0 | 10,0 | 8,0 | 12,5 | 10,0 | 15,0 | 12,0 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 53 | 40,0 | 10,7 | 8,0 | 13,3 | 10,0 | 16,0 | 12,0 |
| 3 | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 267 | 200,0 | 53,3 | 40,0 | 66,7 | 50,0 | 80,0 | 60,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 286 | 200,0 | 57,1 | 40,0 | 71,4 | 50,0 | 85,7 | 60,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 308 | 200,0 | 61,5 | 40,0 | 76,9 | 50,0 | 92,3 | 60,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. | 333 | 200,0 | 66,7 | 40,0 | 83,3 | 50,0 | 100,0 | 60,0 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 30 | 25,0 | 6,0 | 5,0 | 7,4 | 6,3 | 8,9 | 7,5 |
| 5 | Олія соняшникова рафінована | 20 | 20 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| 6 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| 7 | Розмарин сухий | 5 | 5 | 1,0 | 1,0 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,5 |
| 8 | Вода питна | 700 | 700 | 140,0 | 140,0 | 175,0 | 175,0 | 210,0 | 210,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 250 | | 300 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Технологія приготування страви

В киплячу воду додають підготовлені та нарізані кубиком моркву та картоплю, після закипання додають пасеровану цибулю та квасолю попередньо замочену та відварену. Заправляють сіллю, розмарином. Варять до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - суп з квасолею та шматочками овочів. Колір - суп прозорий або злегка каламутний

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу. Консистенція - в міру густа, квасолі та картоплі - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 1,89 | 3,34 | 7,77 | 68,40 |
| 200 | 3,8 | 6,7 | 15,5 | 136,8 |
| 250 | 4,7 | 8,4 | 19,4 | 171,0 |

Технологічна карта № 2.13

Суп білий з галушками
Категорія: Перші страви

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Галушки (ТК № 8.24) (Г, МП, Л, Я) | 150,0 | 150,0 | 30,0 | 30,0 | 37,5 | 37,5 | 45,0 | 45,0 |
| 2 | Цибуля ріпчаста | 30 | 25,0 | 6,0 | 5,0 | 7,4 | 6,3 | 8,9 | 7,5 |
| 3 | Олія рослинна соняшникова | 20,0 | 20,0 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | 6,0 | 6,0 |
| 4 | Морква столова свіжа до 01.01. | 45 | 36,0 | 9,0 | 7,2 | 11,3 | 9,0 | 13,5 | 10,8 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 48 | 36,0 | 9,6 | 7,2 | 12,0 | 9,0 | 14,4 | 10,8 |
| 5 | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 267 | 200,0 | 53,3 | 40,0 | 66,7 | 50,0 | 80,0 | 60,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 286 | 200,0 | 57,1 | 40,0 | 71,4 | 50,0 | 85,7 | 60,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 308 | 200,0 | 61,5 | 40,0 | 76,9 | 50,0 | 92,3 | 60,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. | 333 | 200,0 | 66,7 | 40,0 | 83,3 | 50,0 | 100,0 | 60,0 |
| 6 | Орегано сухий | 4,0 | 4,0 | 0,8 | 0,8 | 1,0 | 1,0 | 1,2 | 1,2 |
| 7 | Яйце куряче (Я) | 0,5 шт | 20,0 | | 4,0 | | 5,0 | | 6,0 |
| 8 | Вода питна | 800,0 | 800,0 | 160,0 | 160,0 | 200,0 | 200,0 | 240,0 | 240,0 |
| 9 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,6 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,9 | 0,9 |
| | Галушки варені | | 166,5 | | 33,3 | | 41,6 | | 50,0 |
| | Суп білий | | 834 | | 166,8 | | 208,5 | | 250,2 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 250 | | 300 |

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (МП) молочні продукти; (Я) яйця;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України

щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

В киплячу воду додають моркву та картоплю, нарізані середнім кубиком. Потім додають пасеровану цибулю, орегано і сіль.

Тістовий напівфабрикат розділяють на рівні шматочки та формують галушки, які закладають в готовий овочевий суп та варять впродовж 10 хв. Охолоджують суп до температури 45-50 С та вводять взбите яйце. Інтенсивно перемішують до рівномірного кольору. Доводять до кипіння та прокипятити 3-5 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають страву з сухим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - суп зі шматочками овочів та галушками

Колір - бульйон злегка каламутний, галушки - кремовий відтінок, овочі мають природне забарвлення

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу супу

Консистенція - супу - рідка; галушок - м'яка, однорідна; овочів - м'яка, не розварена

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ: *

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 1,90 | 2,32 | 11,55 | 72,98 |
| 200 | 3,8 | 4,6 | 23,1 | 146,0 |
| 250 | 4,7 | 5,8 | 28,9 | 182,4 |
| 300 | 5,7 | 7,0 | 34,7 | 218,9 |

Технологічна карта № 4.03

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Маршова НАМН України"
02000 м. Київ, Іл. вул.Попуданка, 50

Куліш з курячим м'ясом

Категорія: Основні страви.

| №з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма змісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|------|---------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Філе куряче (охолоджене) | 390 | 390,0 | 117,0 | 117,0 | 97,5 | 97,5 | 70,2 | 70,2 | 39,0 | 39,0 |
| 2 | Крупа пшона | 220,0 | 215,0 | 66,0 | 64,5 | 55,0 | 53,8 | 39,6 | 38,7 | 22,0 | 21,5 |
| 3 | Цибуля ріпчаста | 83 | 70,0 | 25,0 | 21,0 | 20,8 | 17,5 | 15,0 | 12,6 | 8,3 | 7,0 |
| 4 | Морква столова свіжа до 01.01. | 88 | 70,0 | 26,3 | 21,0 | 21,9 | 17,5 | 15,8 | 12,6 | 8,8 | 7,0 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 93 | 70,0 | 28,0 | 21,0 | 23,3 | 17,5 | 16,8 | 12,6 | 9,3 | 7,0 |
| 5 | Часник сухий | 5,0 | 5,0 | 1,5 | 1,5 | 1,3 | 1,3 | 0,9 | 0,9 | 0,5 | 0,5 |
| 6 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 1,3 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| 7 | Перець чорний мелений | 1,0 | 1,0 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,8 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Паприка мелена | 3,0 | 3,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| 9 | Куркума мелена | 3,0 | 3,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| 10 | Томатна паста | 20,0 | 20,0 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 | 3,6 | 3,6 | 2,0 | 2,0 |
| 11 | Олія рослинна рафінована | 20,0 | 20,0 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 | 3,6 | 3,6 | 2,0 | 2,0 |
| 12 | Вершкове масло (МП, Л) | 10 | 10 | 3,0 | 3,0 | 2,5 | 2,5 | 1,8 | 1,8 | 1,0 | 1,0 |
| 13 | Вода питна | | 430,0 | | 129,0 | | 107,5 | | 77,4 | | 43,0 |
| | Маса тушкованого курячого м'яса | | 280,0 | | 84,0 | | 70,0 | | 50,4 | | 28,0 |
| | Маса гарніру з овочами | | 720,0 | | 216,0 | | 180,0 | | 129,6 | | 72,0 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 300 | | 250 | | 180 | | 100 |

Відхилення до маси порції +3%

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

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

Технологія приготування страви

Нарізане шматочками по 30-35 г куряче філе посипають сіллю, перцем, паприкою та куркумою, обсмажують. *

Нарізані соломкою моркву і цибулю пасерують з томатною пастою, додають сушений часник та обсмажене м'ясо, вершкове масло, добре перемішують, заливають водою, доводять до кипіння.

В киплячу масу додають добре перебрану, промиту спочатку теплою, потім гарячою водою пшона (крупа:вода - 1:2) і варять до напівготовності. Після того як пшона вбере майже всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, розміщують на деко з водою і ставлять в духовку на 25-40 хв

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають, рівномірно розподіляючи пшона з м'ясом і овочами.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Пшона повністю набухла, добре розварилася, не злипла.

Смак і запах. Характерний для пшона, без присмаку гіркоти. Не допускається запах і смак підгорілої страви.

Колір. Характерний для використаних крупи і продуктів.

Консистенція. Густа маса, що при температурі +60-70°С тримається на тарілці гіркою та не розпливається.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------|
| 100 | 8,69 | 6,76 | 14,82 | 150,03 |
| 180 | 15,6 | 12,2 | 26,7 | 270,1 |
| 250 | 21,7 | 16,9 | 37,0 | 375,1 |
| 300 | 26,1 | 20,3 | 44,5 | 450,1 |

Плов з курячим м'ясом
Категорія: Основні страви

Технологічна карта № 4.04

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
НАН України"

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------|---------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Філе куряче | 402 | 390,0 | 120,6 | 117,0 | 100,5 | 97,5 | 72,4 | 70,2 | 40,2 | 39,0 |
| 2 | Крупа рисова | 220,0 | 215,0 | 66,0 | 64,5 | 55,0 | 53,8 | 39,6 | 38,7 | 22,0 | 21,5 |
| 3 | Олія соняшникова | 30,0 | 30,0 | 9,0 | 9,0 | 7,5 | 7,5 | 5,4 | 5,4 | 3,0 | 3,0 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 54 | 45,0 | 16,1 | 13,5 | 13,4 | 11,3 | 9,6 | 8,1 | 5,4 | 4,5 |
| 5 | Морква столова свіжа до 01.01. | 63 | 50,0 | 18,8 | 15,0 | 15,6 | 12,5 | 11,3 | 9,0 | 6,3 | 5,0 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 67 | 50,0 | 20,0 | 15,0 | 16,7 | 12,5 | 12,0 | 9,0 | 6,7 | 5,0 |
| 6 | Томатна паста | 35,0 | 35,0 | 10,5 | 10,5 | 8,8 | 8,8 | 6,3 | 6,3 | 3,5 | 3,5 |
| 7 | Зіра | 3,0 | 3,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| 8 | Кмин | 3,0 | 3,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| 9 | Перець чорний мелений | 1,0 | 1,0 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 |
| 10 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| | Маса тушкованого курячого м'яса | | 280,0 | | 84,0 | | 70,0 | | 50,4 | | 28,0 |
| | Маса гарніру з овочами | | 720,0 | | 216,0 | | 180,0 | | 129,6 | | 72,0 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 300 | | 250 | | 180 | | 100 |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

Технологія приготування страви

Підготовлене куряче філе нарізають шматочками по 30-35 г, посипають сіллю і перцем чорним меленим, обсмажують на 1/2 рослинної олії.

Очищені моркву та цибулю нарізають соломкою, пасерують на 1/2 порції рослинної олії з додаванням томатної паста.

Рис перебирають і промивають спочатку в теплій, а потім в гарячій воді. Обсмажене м'ясо птиці і пасеровані овочі перекладають в товстостінний посуд, додають зіру та кмин, добре перемішують, заливають гарячим бульйоном або водою (з розрахунку норми рідини для приготування розсипчастої каші), доводять до кипіння. В киплячу масу додають рис і варять до напівготовності. Після того як рис вбере всю рідину, посуд щільно закривають кришкою, поміщають на деко з водою і ставлять в духовку на 25-40 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відпускають, рівномірно розподіляючи м'ясо разом з рисом і овочами.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Зернини рису повністю набухлі, в основному зберегли форму, не злиплися. М'ясо птиці і овочі зберегли форму, рівномірно розподілені в розсипчастому рисі.

Смак і запах. Властиві поєднанню вареного рису з м'ясом курятини, з присмаком і ароматом пасерованих овочів.

Колір. Від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Консистенція. Однорідна, злегка пружна, не переварена. Шматочки курячого філе - м'які, щільні; овочі - м'які, рис - розсипчастий.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------|
| 100 | 8,29 | 6,67 | 16,83 | 155,45 |
| 180 | 14,92 | 12,01 | 30,29 | 279,81 |
| 250 | 20,72 | 16,69 | 42,07 | 388,62 |
| 300 | 24,86 | 20,02 | 50,48 | 466,35 |

Технологічна карта № 4.17

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. С.М.Маршала НАМН України"
02600, м.Київ-94, вул.Полудрання,50

Чахохбілі з куркою

Категорія: Основні страви.

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Філе куряче | 701,0 | 680,0 | 122,7 | 119,0 | 105,2 | 102,0 | 70,1 | 68,0 |
| 2 | Олія рафінована | 30,0 | 30,0 | 5,3 | 5,3 | 4,5 | 4,5 | 3,0 | 3,0 |
| 3 | Цибуля ріпчаста | 476,2 | 400,0 | 83,3 | 70,0 | 71,4 | 60,0 | 47,6 | 40,0 |
| 4 | Часник сушений | 5,0 | 5,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 |
| 5 | Томатне пюре | 80,0 | 80,0 | 14,0 | 14,0 | 12,0 | 12,0 | 8,0 | 8,0 |
| 6 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний | 10,0 | 10,0 | 1,8 | 1,8 | 1,5 | 1,5 | 1,0 | 1,0 |
| 7 | Петрушка сушена | 5,0 | 5,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 |
| 8 | Хмелі-сунели | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| 9 | Сіль харчова | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| 10 | Вода | 200,0 | 200,0 | 35,0 | 35,0 | 30,0 | 30,0 | 20,0 | 20,0 |
| | Маса тушкованого курячого м'яса | | 480 | | 84 | | 72 | | 48 |
| | Маса гарніру з овочами | | 520 | | 91 | | 78 | | 52 |
| Вихід готової страви, г | | | 1000 | | 175 | | 150 | | 100 |

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) - глютен.

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

Технологія приготування страви

Нарізане шматочками по 30-35 г куряче філе обсмажують. Додають нарізану кільцями і пасеровану цибулю, томатне пюре та пасероване борошно або кукурудзяний крохмаль, бульйон або воду, сушені петрушку, хмелі-сунелі та часник, тушкують до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порціно шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Колір. Шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі, соусу - червоний.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 15,20 | 4,48 | 5,30 | 126,29 |
| 150 | 22,8 | 6,7 | 7,9 | 189,4 |
| 175 | 26,6 | 7,8 | 9,3 | 221,0 |

Печеня по-домашньому з куркою

Категорія: Основні страви (страви з птиці тушковані).

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|-----------|----------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Філе куряче | 412,4 | 400,0 | 123,7 | 120,0 | 103,1 | 100,0 | 74,2 | 72,0 | 41,2 | 40,0 |
| 2 | Морква столова свіжа до 01.01. | 93,8 | 75,0 | 28,1 | 22,5 | 23,4 | 18,8 | 16,9 | 13,5 | 9,4 | 7,5 |
| | Морква столова свіжа з 01.01. | 100,0 | 75,0 | 30,0 | 22,5 | 25,0 | 18,8 | 18,0 | 13,5 | 10,0 | 7,5 |
| 3 | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 733,3 | 550,0 | 220,0 | 165,0 | 183,3 | 137,5 | 132,0 | 99,0 | 73,3 | 55,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 785,7 | 550,0 | 235,7 | 165,0 | 196,4 | 137,5 | 141,4 | 99,0 | 78,6 | 55,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 846,2 | 550,0 | 253,8 | 165,0 | 211,5 | 137,5 | 152,3 | 99,0 | 84,6 | 55,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. | 916,7 | 550,0 | 275,0 | 165,0 | 229,2 | 137,5 | 165,0 | 99,0 | 91,7 | 55,0 |
| 4 | Олія соняшникова | 20,0 | 20,0 | 6,0 | 6,0 | 5,0 | 5,0 | 3,6 | 3,6 | 2,0 | 2,0 |
| 5 | Вершкове масло (МП, Л) | 10,0 | 10,0 | 3,0 | 3,0 | 2,5 | 2,5 | 1,8 | 1,8 | 1,0 | 1,0 |
| 6 | Цибуля ріпчаста | 89,3 | 75,0 | 26,8 | 22,5 | 22,3 | 18,8 | 16,1 | 13,5 | 8,9 | 7,5 |
| 7 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,9 | 0,9 | 0,8 | 0,8 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 |
| 8 | Коріандр сухий мелений | 2,0 | 2,0 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,2 | 0,2 |
| 9 | Перець чорний молотий | 1,0 | 1,0 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 |
| 10 | Томатна паста | 50,0 | 50,0 | 15,0 | 15,0 | 12,5 | 12,5 | 9,0 | 9,0 | 5,0 | 5,0 |
| | Маса тушкованого курячого м'яса | | 280,0 | | 84,0 | | 70,0 | | 50,4 | | 42,0 |
| | Маса гарніру з овочами | | 720,0 | | 216,0 | | 180,0 | | 129,6 | | 108,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 300 | | 250 | | 180 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

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

Технологія приготування страви

Нарізане на шматочки по 30-35 г куряче філе обсмажують в невеликій кількості олії. Додають нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану цибулю, моркву, спеції та сіль. Заливають водою на 1,5 см вище суміші. Запікають в духовій шафі при температурі 180°C протягом 60 хв. до готовності. Томатну пасту та вершкове масло додають у середині запікання.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають на столову глибоку напівпорційну тарілку, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - червоний.

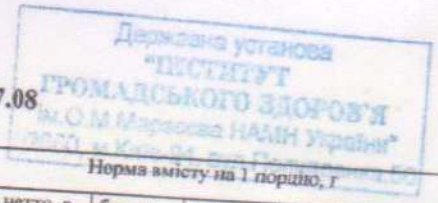
Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 9,7 | 4,4 | 12,2 | 131,0 |
| 180 | 17,5 | 7,9 | 22,0 | 235,7 |
| 200 | 19,4 | 8,7 | 24,5 | 261,9 |
| 250 | 24,3 | 10,9 | 30,6 | 327,4 |
| 300 | 29,2 | 13,1 | 36,7 | 392,9 |

Мак сид чіз

Технологічна карта № 07.08



| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-----|--|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Макаронні вироби з цільнозернового борошна (Г) | 185,0 | 180,0 | 27,8 | 27,0 | 22,2 | 21,6 | 18,5 | 18,0 |
| | Соус "Бешамель" (ТК №10.03) | 400,0 | 400,0 | 60,0 | 60,0 | 48,0 | 48,0 | 40,0 | 40,0 |
| | Сир твердий (МП, Л) | 100,0 | 100,0 | 15,0 | 15,0 | 12,0 | 12,0 | 10,0 | 10,0 |
| | Мускатний горіх мелений | 4,7 | 4,7 | 0,7 | 0,7 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 |
| | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| | Вихід готової страви, г | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти; Л - лактоза; Г - глютен.

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

Технологія приготування страви

Відварити макарони до напівготовності у киплячій підсоленій воді, зливним способом протягом 10 хв. Готові макарони промити великою кількістю холодної питної води.

Для приготування мак сид чіз:

Натерти твердий сир на великій тертці.

Посидати з соусом бешамель та половиною рецептурної кількості сиру.

Запекти у духовій шафі при температурі 200 °C протягом 5 хв. до розтоплення сиру.

Перед подачею посипати страву сиром, що залишився, та поставити у духову шафу з температурою 200 °C на 2 хв. Посипати мускатним горіхом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Перед подачею посипати страву сиром, що залишився, та поставити у духову шафу з температурою 200 °C на 2 хв. Посипати мускатним горіхом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки, з румяною скоринкою на поверхні;

Смак і запах - властиві макаронним виробам без запаху затхлості;

Колір - на поверхні золотиста скоринка, на розрізі кремовий;

Консистенція - макаронні вироби з'єднані між собою.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 5,14 | 8,46 | 14,39 | 150,98 |
| 120 | 6,2 | 10,2 | 17,3 | 181,2 |
| 150 | 7,71 | 12,70 | 21,58 | 226,47 |

Технологічна карта № 08.01

Державна установа
 «ІНСТИТУТ
 ТРОМАДЕЛЬНОГО ЗДОРОВ'Я
 ім. С.П. Морозова НАН України»
 вул. Кієвська, 44 м. Київ, 01014

Гречана каша з чебрецем
 Категорія: гарніри

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Гречана крупа | 476 | 470 | 71,4 | 70,5 | 57,1 | 56,4 | 47,6 | 47 |
| 2 | Вода питна | 710 | 710 | 106,5 | 106,5 | 85,2 | 85,2 | 71 | 71 |
| 3 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| 4 | Чебрець сухий (тим'ян сухий) | 2 | 2 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| 5 | Масло вершкове (МП, Л) | 25 | 25 | 3,8 | 3,8 | 3,0 | 3,0 | 2,5 | 2,5 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

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

Технологія приготування страви

Гречану крупу перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів в холодній воді. В киплячу підсолену воду закладають підготовлену крупу та чебрець і відварюють до готовності

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

При подачі гречану кашу полити розтопленим вершковим маслом. Температура подачі +65 С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - крупа повністю розварена

Колір - світло-коричневий

Смак і запах - відповідають даній крупі із запахом чебрецю

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 3,44 | 2,59 | 20,05 | 110,55 |
| 120 | 4,1 | 3,1 | 24,1 | 132,7 |
| 150 | 5,2 | 3,9 | 30,1 | 165,8 |

Технологічна карта № 08.02

Гречка з томатною пастою
 Категорія: гарніри

| з/п | Найменування сировини | 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 | Гречка | 476 | 470 | 71,4 | 70,5 | 57,1 | 56,4 | 47,6 | 47 |
| 2 | Вода питна | 710 | 710 | 106,5 | 106,5 | 85,2 | 85,2 | 71 | 71 |
| 3 | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| 4 | Томатна паста | 2 | 2 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| 5 | Масло вершкове (МП, Л) | 25 | 25 | 3,8 | 3,8 | 3,0 | 3,0 | 2,5 | 2,5 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Технологічна карта № 08.03

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. Д.М.Морозова НАН України"

Рис з кмином

Категорія: гарніри

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-----|-------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Крупа рисова | 357 | 357 | 53,6 | 53,6 | 42,8 | 42,8 | 35,7 | 35,7 |
| | Вода питна | 750 | 750 | 112,5 | 112,5 | 90,0 | 90,0 | 75 | 75 |
| | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| | Кми сухий (зерно) | 5 | 5 | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 |
| | Вершкове масло (МП, Л) | 25 | 25 | 3,8 | 3,8 | 3,0 | 3,0 | 2,5 | 2,5 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 |

Відхилення до маси порції +-3%

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

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

Рис перебирають, промивають декілька раз в холодній воді та закладають у підсолону, киплячу воду і відварюють при слабкому кипінні до готовності. При наявності зайвої води, зливають її, потім додають кми.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають рис на гарнір, а також для приготування фаршів. Температура подачі +65 С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - рис не розварений, не злипається

Колір - світло-кремовий

Смак і запах - відповідають вареному рису із смаком і запахом кмину

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 3,1 | 2,5 | 25,1 | 136,8 |
| 120 | 3,7 | 3,0 | 30,2 | 164,1 |
| 150 | 4,7 | 3,8 | 37,7 | 205,2 |

Технологічна карта № 08.04

Рис розсипчастий з орегано

Категорія: гарніри

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-----|-------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Крупа рисова | 362 | 357 | 54,3 | 53,6 | 43,4 | 42,8 | 36,2 | 35,7 |
| | Вода питна | 750 | 750 | 112,5 | 112,5 | 90,0 | 90,0 | 75,0 | 75,0 |
| | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| | Вершкове масло (МП, Л) | 25 | 25 | 3,8 | 3,8 | 3,0 | 3,0 | 2,5 | 2,5 |
| | Орегано сушений | 5 | 5 | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 |

Відхилення до маси порції +-3%

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

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

Рис перебирають, промивають декілька разів в холодній воді та закладають у підсолону, киплячу воду та відварюють при слабкому кипінні до готовності. При наявності води, зливають її та додають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають рис на гарнір додавши масло, а також для приготування фаршів. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - рис не розварений, не злипається

Колір - світло-кремовий

Смак і запах - відповідають вареному рису із смаком і запахом орегано

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 3,1 | 2,4 | 25,2 | 136,3 |
| 120 | 3,7 | 2,9 | 30,2 | 163,6 |
| 150 | 4,6 | 3,6 | 37,7 | 204,5 |

Технологічна карта № 08.05

Ризотто з зеленим горошком та твердим сиром

Категорія: гарніри

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Маршала НАН України"
02660, м. Київ-54, вул. Полудранка 50

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | | | |
|-----|--------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|------|------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| | Крупа рисова | 175 | 170 | 43,8 | 42,5 | 35,0 | 34,0 | 26,3 | 25,5 | 21,0 | 20,4 | 17,5 | 17,0 |
| | Цибуля ріпчаста | 71,4 | 60 | 17,9 | 15,0 | 14,3 | 12,0 | 10,7 | 9,0 | 8,6 | 7,2 | 7,1 | 6,0 |
| | Часник свіжий | 12,8 | 10 | 3,2 | 2,5 | 2,6 | 2,0 | 1,9 | 1,5 | 1,5 | 1,2 | 1,3 | 1,0 |
| | Олія соняшникова рафінована | 30 | 30 | 7,5 | 7,5 | 6,0 | 6,0 | 4,5 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 3,0 | 3,0 |
| | Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С) | 627 | 627 | 156,8 | 156,8 | 125,4 | 125,4 | 94,1 | 94,1 | 75,2 | 75,2 | 62,7 | 62,7 |
| | Горошок зелений (свіжоморожений) | 100 | 100 | 25,0 | 25,0 | 20,0 | 20,0 | 15,0 | 15,0 | 12,0 | 12,0 | 10,0 | 10,0 |
| | Сир твердий (МП, Л) | 81,5 | 75 | 20,4 | 18,8 | 16,3 | 15,0 | 12,2 | 11,3 | 9,8 | 9,0 | 8,2 | 7,5 |
| | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| | Перець чорний молотий | 1 | 1 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 250 | | 200 | | 150 | | 120 | | 100 |

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві: МП - молочні продукти, Л- лактоза; С - селера;

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

Підготовлену цибулю і часник дрібно нарізають. Овочевий бульйон або воду розігріті практично до кипіння тримають на плиті на мінімальному вогні.

асерують цибулю і часник у пательні з олією протягом 2-3 хвилин на середньому вогні, поки цибуля не стане прозорою. Додають до пательні рис, добре перемішують і смажать ще 1-2 хвилини.

Після цього поступово додають у ризото гарячий овочевий бульйон або воду. Продовжують підливати рідину невеликими порціями через кожні 2-3 хвилини при постійному помішуванні. Рис повинен приготуватися до стану аль-денте, тобто залишатися трохи твердим всередині. На це може піти до 10-12 хвилин. Коли рис практично готовий, додають заморожений зелений горошок і добре перемішують, прогрівають ще 2 хвилини.

У самому кінці приготування додають третій твердий сир, щоб він розплавився. Додають сіль і перець за смаком. За консистенцією ризото повинно нагадувати рідку клейку кашу.

Подають відразу після приготування.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають ризотто з горошком на гарнір. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - зерна частково розварені, не розділяються

Колір - кремовий з ленетуватим відлітком від горошку

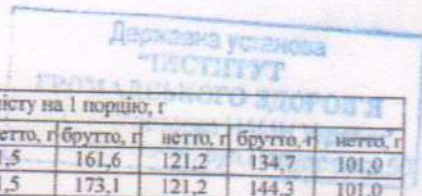
Смак і запах - характерний для каші з даного виду крупи та зеленого горошку

Консистенція - в'язка

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 5,1 | 5,8 | 21,7 | 159,0 |
| 120 | 6,1 | 7,0 | 26,1 | 190,8 |
| 150 | 7,6 | 8,7 | 32,6 | 238,4 |
| 200 | 10,1 | 11,6 | 43,5 | 317,9 |
| 250 | 12,7 | 14,6 | 54,3 | 397,4 |

Технологічна карта № 08.12



Відварена картопля з вершковим маслом

Категорія: гарніри

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-----|--------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 1347 | 1010,0 | 202,0 | 151,5 | 161,6 | 121,2 | 134,7 | 101,0 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 1443 | 1010,0 | 216,4 | 151,5 | 173,1 | 121,2 | 144,3 | 101,0 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 1554 | 1010,0 | 233,1 | 151,5 | 186,5 | 121,2 | 155,4 | 101,0 |
| | Картопля свіжа з 01.03. по 01.09 | 1683 | 1010,0 | 252,5 | 151,5 | 202,0 | 121,2 | 168,3 | 101,0 |
| | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| | Масло вершкове (МП, Л) | 30 | 30 | 4,5 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 3,0 | 3,0 |
| | Кріп сушений | 1 | 1 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| | Кріп свіжий | 34 | 25 | 5,1 | 3,8 | 4,1 | 3,0 | 3,4 | 2,5 |
| | Вихід готової страви, г | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

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

Технологія приготування страви

Обчищену картоплю нарізають на невеликі часточки та відварюють у підсоленій воді до готовності. Воду зливають та додають масло вершкове, посипають нарізаним свіжим або сухим кропом.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65°C.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Відварену картоплю посипати нарізаним кропом свіжим або сухим

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - картопля нерозварена, часточки однакові за розміром Колір - від білого до світло-кремового

Смак і запах - свіжозвареної картоплі. Смак у міру солоний.

Консистенція - розсипчаста або помірно міцна

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 1,8 | 6,3 | 15,6 | 126,2 |
| 120 | 2,2 | 7,5 | 18,8 | 151,4 |
| 150 | 2,7 | 9,4 | 23,5 | 189,3 |

Технологічна карта № 08.13

Картопляне пюре з орегано

Категорія: гарніри

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-----|--------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Картопля свіжа з 01.09. по 31.10. | 1140 | 855 | 171,0 | 128,3 | 136,8 | 102,6 | 114,0 | 85,5 |
| | Картопля свіжа з 01.11. по 31.12. | 1221 | 855 | 183,2 | 128,3 | 146,6 | 102,6 | 122,1 | 85,5 |
| | Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02. | 1315 | 855 | 197,3 | 128,3 | 157,8 | 102,6 | 131,5 | 85,5 |
| | Картопля свіжа з 01.03. по 01.09 | 1425 | 855 | 213,8 | 128,3 | 171,0 | 102,6 | 142,5 | 85,5 |
| | Орегано сухий | 2,5 | 2,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 |
| | Масло вершкове (МП, Л) | 20 | 20 | 3,0 | 3,0 | 2,4 | 2,4 | 2,0 | 2,0 |
| | Молоко (МП, Л) | 150 | 150 | 22,5 | 22,5 | 18,0 | 18,0 | 15,0 | 15,0 |
| | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| | Вихід готової страви, г | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

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

Технологія приготування страви

Обчищають однакові за розміром бульби картоплі і заливають гарячою водою, додають сіль, закривають кришкою і відварюють до готовності. Після чого зайву воду зливають, картоплю підсушують. Варену гарячу картоплю перетирають у протирочній машині.

Температура протирання картоплі повинна бути не нижче 80 °С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршить його смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю впливають при безперервному помішуванні в два-три прийоми гаряче кип'ячене молоко, вершкове масло та орегано. Суміш збивають до отримання пишної однорідної маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають картопляне пюре на гарнір поливши вершковим маслом. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - однорідна маса, без грудочок Колір - білий або жовтуватий

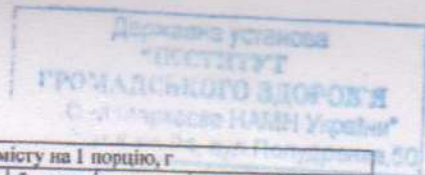
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви з запахом орегано. Смак у міру солоний

Консистенція - густа, пишна, однорідна, без не протертих шматочків картоплі

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 2,36 | 6,18 | 17,59 | 135,51 |
| 120 | 2,84 | 7,42 | 21,11 | 162,62 |
| 150 | 3,54 | 9,27 | 26,39 | 203,27 |

Технологічна карта № 08.25



Булгур

Категорія: гарніри

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-----|-------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Булгур (Г) | 400 | 400 | 60,0 | 60,0 | 48,0 | 48,0 | 40 | 40 |
| | Вода питна | 720 | 720 | 108,0 | 108,0 | 86,4 | 86,4 | 72 | 72 |
| | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| | Олія соняшникова | 30 | 30 | 4,5 | 4,5 | 3,6 | 3,6 | 3 | 3 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 |

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : Г - глютен.

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

Технологія приготування страви

Крупу булгур промивають та засипають у киплячу, підсолену воду. Після закипання зменшують нагрів, додають олію і відварюють до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають порційно. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - крупа добре розварена, не злипається

Колір - золотистий

Смак і запах - запах відвареної крупи булгур, смак вміру солоний.

Консистенція - розсипчаста

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 3,1 | 3,2 | 18,6 | 110,0 |
| 120 | 3,7 | 3,8 | 22,3 | 132,0 |
| 150 | 4,7 | 4,8 | 27,9 | 165,0 |

Технологічна карта № 08.26

Каша пшенична

Категорія: гарніри

| з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | |
|-----|-------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| | Крупа пшенична (Г) | 400 | 400 | 60,0 | 60,0 | 48,0 | 48,0 | 40 | 40 |
| | Вода питна | 720 | 720 | 108,0 | 108,0 | 86,4 | 86,4 | 72 | 72 |
| | Вершкове масло (МП, Л) | 20 | 20 | 3,0 | 3,0 | 2,4 | 2,4 | 2 | 2 |
| | Сіль йодована | 3 | 3 | 0,5 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 150 | | 120 | | 100 |

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : МП - молочні продукти; Л- лактоза; Г - глютен.

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

Технологія приготування страви

Крупу пшеничну перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів в холодній воді. У киплячу підсолену воду закладають крупу, відварюють протягом 25 хв. до повної готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають пшеничну кашу на гарнір, поливши вершковим маслом. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - крупа добре розварена, тримається на тарілці гіркою

Колір - світло-сірий

Смак і запах - смак та запах відвареної пшеничної крупи

Консистенція - в'язка

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 4,02 | 1,98 | 21,02 | 119,40 |
| 120 | 4,8 | 2,4 | 25,2 | 143,3 |
| 150 | 6,0 | 3,0 | 31,5 | 179,1 |

Технологічна карта № 4.07

Державна установа
**"ІНСТИТУТ
 ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я**
 ім. О.М. Маршала НАМН України"
 02650, м. Київ-94, вул. Полудранка, 50

Курка по-італійськи

Категорія: Основні страви.

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Філе куряче | 1237 | 1200,0 | 105,2 | 102,0 | 74,2 | 72,0 | 123,7 | 120 |
| 3 | Томатна паста | 100,0 | 100,0 | 8,5 | 8,5 | 6,0 | 6,0 | 10,0 | 10 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | 83 | 70,0 | 7,1 | 6,0 | 5,0 | 4,2 | 8,3 | 7 |
| 5 | Часник сухий | 10,0 | 10,0 | 0,9 | 0,9 | 0,6 | 0,6 | 1,0 | 1 |
| 6 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 7 | Перець чорний мелений | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 8 | Орегано сушений | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 9 | Вода питна | 250 | 250 | 21,3 | 21,3 | 15,0 | 15,0 | 25,0 | 25 |
| 8 | Олія соняшникова рафінована | 30,0 | 30,0 | 2,6 | 2,6 | 1,8 | 1,8 | 3,0 | 3 |
| | Маса тушкованого курячого м'яса | | 860,0 | | 73,1 | | 51,6 | | 86 |
| | Маса підливи з овочами | | 140,0 | | 11,9 | | 8,4 | | 14 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 85 | | 60 | | 100 |

Відхилення до маси порції +/-3%

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

Технологія приготування страви

Варене філе пропускають через м'ясорубку. Цибулю обсмажують на пательні, додають мелене м'ясо, воду, томатну пасту, сіль, орегано, сушений часник та добре перемішують.

Доводять до кипіння і витримують на вогні 7-10 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають з гарніром (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста). Викладають на гарнір, посипають сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Суміш м'яса з овочами в соусі.

Смак і запах. Приємні, характерні пасерованим овочам з м'ясом птиці та томатною пастою. Смак в міру солоний.

Колір. Світло-рожевий.

Консистенція. Соковита, рідкої частини страви - соусоподібна.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------|
| 60 | 12,1 | 2,5 | 1,1 | 74,4 |
| 85 | 17,2 | 3,5 | 1,5 | 105,4 |
| 100 | 20,23 | 4,14 | 1,77 | 123,99 |

Технологічна карта № 4.08

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Марзєєва НАМН України"
02050, м. Київ-94, вул. Полтавська 60

Курачий шніцель.
Категорія: Основні страви.

| № з/п | Найменування сировини | 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 | Філе куряче | 1031 | 1000,0 | 123,7 | 120,0 | 72,2 | 70,0 | 103,1 | 100 |
| 2 | Панірувальні сухарі (Г) | 150,0 | 150,0 | 18,0 | 18,0 | 10,5 | 10,5 | 15 | 15 |
| 3 | Яйце куряче (Я) | 2,0 | 80,0 | 0,2 | 9,6 | 0,1 | 5,6 | 0,2 | 8 |
| 4 | Молоко пастеризоване (МП, Л) | 50 | 50,0 | 6,0 | 6,0 | 3,5 | 3,5 | 5 | 5 |
| | або вода питна | 50,0 | 50,0 | 6,0 | 6,0 | 3,5 | 3,5 | 5 | 5 |
| 5 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний | 52,0 | 50,0 | 6,2 | 6,0 | 3,6 | 3,5 | 5,2 | 5 |
| 6 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,4 | 0,4 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| 7 | Лимонний сік | 10,0 | 10,0 | 1,2 | 1,2 | 0,7 | 0,7 | 1 | 1 |
| 8 | Перець чорний мелений | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| 9 | Олія соняшникова для деко | 15,0 | 15,0 | 1,8 | 1,8 | 1,1 | 1,1 | 1,4 | 1,4 |
| | Маса напівфабрикату | | 1300 | | 156,0 | | 91,0 | | 117 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 120 | | 70 | | 100 |

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

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

Технологія приготування страви

Кураче філе зачистити, порціонувати, відбити, додати сілі, перець.

Яйця азбити в піну та додати молоко, обвалити філе в молочно-яєчній суміші та запанірувати філе в крохмалі з сухарями. Запекти в духовій шафі за температури 180 °С протягом 15 хв. (до готовності).

Отову страву збризнути лимонним соком перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання *

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викласти зверху на гарнір, присипати свіжим чи сушеним кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Виріб рівномірно панірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей на поверхні

Смак і запах. Приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний. Колір. Поверхня від золотиста до світло коричневого, на зрізі-біла

Консистенція. М'яка, соковита.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70 | 13,1 | 6,9 | 11,3 | 148,5 |
| 100 | 18,70 | 9,85 | 16,19 | 212,09 |
| 120 | 22,4 | 11,8 | 19,4 | 254,5 |

Курачий шніцель з соусом "Кетчуп"

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 70/25 | 13,4 | 6,9 | 14,3 | 161,6 |
| 100/25 | 18,97 | 9,87 | 19,16 | 225,25 |
| 120/25 | 22,7 | 11,8 | 22,4 | 267,7 |

Технологічна карта № 4.09

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Маршала НААН України"
02030, м. Київ-94, вул. Полудонна, 50

Курячі нагетси

Категорія: Основні страви (страви з птиці запечена)

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------|--|-----------|---------------|-----------|--------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|-----------|------------|--|--|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| 1 | Філе куряче | 824,7 | 800,0 | 103,1 | 100,0 | 123,7 | 120,0 | 70,1 | 68,0 | 82,5 | 80,0 | | |
| 2 | Перець чорний мелений | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | |
| 3 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | | |
| 4 | Хліб цільнозерновий (Г) | 100,0 | 100,0 | 12,5 | 12,5 | 15,0 | 15,0 | 8,5 | 8,5 | 10,0 | 10,0 | | |
| 5 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний | 100,0 | 100,0 | 12,5 | 12,5 | 15,0 | 15,0 | 8,5 | 8,5 | 10,0 | 10,0 | | |
| 6 | Яйця курячі (Я) | 4 | 160,0 | 0,5 | 20,0 | 0,6 | 24,0 | 0,3 | 13,6 | 0,4 | 16,0 | | |
| 7 | Молоко пастеризоване (МП, Л) | 80,0 | 80,0 | 10,0 | 10,0 | 12,0 | 12,0 | 6,8 | 6,8 | 8,0 | 8,0 | | |
| 8 | Панірувальні сухарі (Г) | 100,0 | 100,0 | 12,5 | 12,5 | 15,0 | 15,0 | 8,5 | 8,5 | 10,0 | 10,0 | | |
| 9 | Олія соняшникова для депо | 15,0 | 15,0 | 1,9 | 1,9 | 2,3 | 2,3 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,5 | | |
| | Маса напівфабриката | | 1300,0 | | 162,5 | | 195,0 | | 110,5 | | 130 | | |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 125 | | 150 | | 85 | | 100 | | |

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові 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 подрібнити за допомогою м'ясорубки, щоб отримати фарш. Додати хліб, замочений у молоці. Сформувати невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 38-40 г/шт.

Обваляти в борошні, збитому яйці та панірувальних сухарях.

Викласти у форму для запікання, попередньо змащену олією, та поставити у духову шафу, розігріту до 180 °С. Запекати протягом 15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викласти зверху на гарнір, присипати сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей на поверхні

Смак і запах. Приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Колір. Поверхня золотиста, на зрізі - біла.

Консистенція. М'яка, соковита.

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

Курячі нагетси

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 85 | 15,1 | 7,7 | 17,7 | 186,3 |
| 100 | 17,72 | 9,07 | 20,80 | 219,24 |
| 125 | 22,1 | 11,3 | 26,0 | 274,0 |
| 150 | 26,6 | 13,6 | 31,2 | 328,9 |

Курячі нагетси з соусом "Кетчуп"

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 85/25 | 15,3 | 7,7 | 20,6 | 199,5 |
| 100/25 | 17,99 | 9,09 | 23,77 | 232,40 |
| 125/25 | 22,4 | 11,4 | 29,0 | 287,2 |
| 150/25 | 26,8 | 13,6 | 34,2 | 342,0 |

Технологічна карта № 4.09

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Маршала НААН України"
02000, м. Київ-94, вул. Полудонна, 50

Курячі нагетси

Категорія: Основні страви (страви з птиці запечена)

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------|--|-----------|---------------|-----------|--------------|-----------------------------|--------------|-----------|--------------|-----------|------------|--|--|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | | |
| 1 | Філе куряче | 824,7 | 800,0 | 103,1 | 100,0 | 123,7 | 120,0 | 70,1 | 68,0 | 82,5 | 80,0 | | |
| 2 | Перець чорний мелений | 1,0 | 1,0 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | | |
| 3 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | | |
| 4 | Хліб цільнозерновий (Г) | 100,0 | 100,0 | 12,5 | 12,5 | 15,0 | 15,0 | 8,5 | 8,5 | 10,0 | 10,0 | | |
| 5 | Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний | 100,0 | 100,0 | 12,5 | 12,5 | 15,0 | 15,0 | 8,5 | 8,5 | 10,0 | 10,0 | | |
| 6 | Яйця курячі (Я) | 4 | 160,0 | 0,5 | 20,0 | 0,6 | 24,0 | 0,3 | 13,6 | 0,4 | 16,0 | | |
| 7 | Молоко пастеризоване (МП, Л) | 80,0 | 80,0 | 10,0 | 10,0 | 12,0 | 12,0 | 6,8 | 6,8 | 8,0 | 8,0 | | |
| 8 | Панірувальні сухарі (Г) | 100,0 | 100,0 | 12,5 | 12,5 | 15,0 | 15,0 | 8,5 | 8,5 | 10,0 | 10,0 | | |
| 9 | Олія соняшникова для депо | 15,0 | 15,0 | 1,9 | 1,9 | 2,3 | 2,3 | 1,3 | 1,3 | 1,5 | 1,5 | | |
| | Маса напівфабриката | | 1300,0 | | 162,5 | | 195,0 | | 110,5 | | 130 | | |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 125 | | 150 | | 85 | | 100 | | |

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові 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 подрібнити за допомогою м'ясорубки, щоб отримати фарш. Додати хліб, замочений у молоці. Сформувати невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 38-40 г/шт.

Обваляти в борошні, збитому яйці та панірувальних сухарях.

Викласти у форму для запікання, попередньо змащену олією, та поставити у духову шафу, розігріту до 180 °С. Запекати протягом 15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викласти зверху на гарнір, присипати сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей на поверхні

Смак і запах. Приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Колір. Поверхня золотиста, на зрізі - біла.

Консистенція. М'яка, соковита.

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

Курячі нагетси

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 85 | 15,1 | 7,7 | 17,7 | 186,3 |
| 100 | 17,72 | 9,07 | 20,80 | 219,24 |
| 125 | 22,1 | 11,3 | 26,0 | 274,0 |
| 150 | 26,6 | 13,6 | 31,2 | 328,9 |

Курячі нагетси з соусом "Кетчуп"

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 85/25 | 15,3 | 7,7 | 20,6 | 199,5 |
| 100/25 | 17,99 | 9,09 | 23,77 | 232,40 |
| 125/25 | 22,4 | 11,4 | 29,0 | 287,2 |
| 150/25 | 26,8 | 13,6 | 34,2 | 342,0 |

Технологічна карта № 4.10

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Маршала НАН України"
02000, м. Київ-34, вул. Гоголівська, 50

Запечене філе курки з орегано

Категорія: Основні страви.

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------|-------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Філе куряче | 1443 | 1400,0 | 72,2 | 70,0 | 108,2 | 105,0 | 129,9 | 126 | 144,3 | 140,0 |
| 2 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,27 | 0,27 | 0,3 | 0,3 |
| 3 | Олія соняшникова | 30,0 | 30,0 | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 2,7 | 2,7 | 3,0 | 3,0 |
| 4 | Орегано сухе | 2,5 | 2,5 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| | Маса напівфабрикату | | 1410,0 | | 70,5 | | 105,8 | | 126,9 | | 141,0 |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 50 | | 75 | | 90 | | 100 |

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові 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 маринаду змішують рослинну олію, сіль та орегано. Куряче філе зачищають, порціонують, маринують протягом 30 хв. Замариноване філе запікають в духовій шафі 25 хв при температурі 180°C до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Запечене філе однорідне, рум'яне, без тріщин і підгоріlostей на поверхні.

Смак і запах. Характерні для запеченого м'яса птиці. Колір. Від золотистого до світло-коричневого.

Консистенція. Соковита, м'яка.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 50 | 14,6 | 3,1 | 0,0 | 89,9 |
| 75 | 21,9 | 4,7 | 0,0 | 134,8 |
| 90 | 26,3 | 5,6 | 0,1 | 161,8 |
| 100 | 29,25 | 6,23 | 0,07 | 179,74 |

Технологічна карта № 4.11

Курка запечена в соусі "Імбирному"

Категорія: Основні страви.

| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|-------|---------------------------------------|-----------|----------|-----------------------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г | брутто, г | нетто, г |
| 1 | Стегно куряче (без кістки, зі шкірою) | 1700,0 | 1200,0 | 102,0 | 72,0 | 144,5 | 102 | 170,0 | 120,0 | | |
| 2 | Вода питна | 155,0 | 155,0 | 9,3 | 9,3 | 13,175 | 13,175 | 15,5 | 15,5 | | |
| 3 | Крохмаль кукурудзяний | 25,0 | 25,0 | 1,5 | 1,5 | 2,125 | 2,125 | 2,5 | 2,5 | | |
| 4 | Цукор білий кристалічний | 25,0 | 25,0 | 1,5 | 1,5 | 2,125 | 2,125 | 2,5 | 2,5 | | |
| 5 | Імбир сухий мелений | 20,0 | 20,0 | 1,2 | 1,2 | 1,7 | 1,7 | 2,0 | 2,0 | | |
| 6 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,2 | 0,2 | 0,255 | 0,255 | 0,3 | 0,3 | | |
| 7 | Олія соняшникова для деко | 10,0 | 10,0 | 0,6 | 0,6 | 0,85 | 0,85 | 1,0 | 1,0 | | |
| | Маса запеченого м'яса | | 864 | | 52 | | 73 | | 86 | | |
| | Маса соусу "Імбирного" ТК№10.06 | | 136 | | 8 | | 12 | | 14 | | |
| | Вихід готової страви, г | | 1000 | | 60 | | 85 | | 100 | | |

Відхилення до маси порції +3%

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові 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 соусу прокип'ячують 2/3 порції води, цукор, імбир та сіль. В 1/3 порції води розводять крохмаль. Прокип'ячену суміш загущують розведеним крохмалем. Курячі стегна очищають від шкіри, нарізають шматочками по 30-35 г, викладають на змащене рослинною олією деко та заливають соусом. Запікають при температурі 180°C протягом 20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для запеченого м'яса курятини з вираженим ароматом і присмаком соусу.

Колір. Від золотистого до світло-коричневого.

Консистенція. Соковита, м'яка.

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60 | 13,6 | 5,8 | 3,6 | 129,3 |
| 85 | 19,3 | 8,2 | 5,1 | 183,1 |
| 90 | 20,4 | 8,7 | 5,4 | 193,9 |
| 100 | 22,67 | 9,65 | 6,05 | 215,44 |