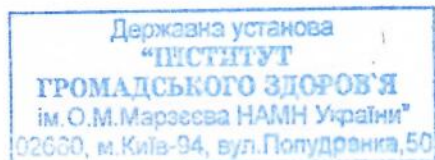


Технологічна карта № 5.13



Чилі кон карне з яловичиною

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	Яловичина великими шматками	402,0	400,0	120,6	120,0	100,5	100,0	68,3	68,0
2	Квасоля відварена (ТК № 8.08)	470,0	470,0	141,0	141,0	117,5	117,5	79,9	79,9
3	Томатний сік	190,0	190,0	57,0	57,0	47,5	47,5	32,3	32,3
4	Масло вершкове (МП, Л)	20,0	20,0	1,6	1,6	1,6	1,6	2,0	2,0
5	Цибуля ріпчаста	60,0	50,0	18,0	15,0	15,0	12,5	10,2	8,5
6	Вода питна	100,0	100,0	30,0	30,0	25,0	25,0	17,0	17,0
7	Чорний перець мелений	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2
8	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
	Маса тушкованого м'яса		230,0		69,0		57,5		39,1
	Маса готових овочів		770,0		231,0		192,5		130,9
Вихід готової страви, г		1000		300		250		170	

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

М'ясо яловичини подрібнюємо на м'ясорубці. Цибулю нарізати кубиками та припустити з яловичим фаршем на вершковому маслі.

Додаємо до фаршу відварену квасолю, воду, томатний сік, сіль, перець. Тушкуємо 15-20 хв. до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

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

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - квасоля не розварена та овочі зберігають форму нарізки, м'ясо (фарш) розсипчастий;

Смак і запах - тушкованого мяса з ароматом спецій та приправ;

Колір - від темно-червоного до коричневого;

Консистенція - соковита, овочів м'яка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,7	9,99	11,42	192,08
170	20,00	16,99	19,42	326,53
250	29,42	24,98	28,55	480,20
300	35,30	29,97	34,26	576,23

Технологічна карта № 6.01

Рибні нагетси

Категорія: Страви з риби. Страви з котлетної маси.

№ з/п	Найменування сировини	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 минтая зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	950,0	855,0	133,0	119,7	99,8	89,8	66,5	59,9	95,0	85,5
2	Хліб пшеничний цільнозерновий (Г)	250,0	150,0	35,0	21,0	26,3	15,8	17,5	10,5	25,0	15,0
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		11,2		8,4		5,6		8,0
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	80,0	75,0	11,2	10,5	8,4	7,9	5,6	5,3	8,0	7,5
6	Сухарі панірувальні (Г)	120,0	100,0	16,8	14,0	12,6	10,5	8,4	7,0	12,0	10,0
7	Олія для змащування деко	20,0	20,0	2,8	2,8	2,1	2,1	1,4	1,4	2,0	2,0
	Маса напівфабриката		1263,0		176,8		132,6		88,4		126,3
Вихід готової страви, г		1000		140 (4 шт)		105 (3 шт)		70 (2 шт)		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (Я) яйця; (Р) риба;

~~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

Рибну сировину розморожують, розділяють на філе без шкіри та кісток. Філе пропускають через м'ясорубку разом з замоченим у воді хлібом, додають сіль, ретельно перемішують і вибивають. З рибної котлетної маси формують невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 44-45 г/шт. Панірують в борошні, льезоні і панірувальних сухарях. Викладають на деко, попередньо змащене олією, доводять до готовності у духовій шафі при температурі 180 °С протягом 25-30 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Нагетси викладають зверху на гарнір, присипають сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Нагетси прямокутної форми, запаніровані в сухарях, з румяною скоринкою викладені на гарнір, страва присипана сушеним кропом;

Смак та запах - Приємні, притаманні страві з рибної котлетної маси. Колір - світло-коричневий.

Консистенція- М'яка, ніжна, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	11,3	2,2	14,5	113,8
100	16,15	3,08	20,72	162,56
105	17,0	3,2	21,8	170,7
140	22,6	4,3	29,0	227,6

Рибні нагетси з соусом "Кетчуп"

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70/25	11,6	2,2	17,5	127,0
100/25	16,42	3,10	23,69	175,73
125/25	17,2	3,3	24,7	183,9
150/25	22,9	4,3	32,0	240,7

**Технологічна карта № 6.02**

**Риба запечена з морквою та цибулею під соусом "Бешамель"**

Категорія: Страви з риби.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г							
		орутто, г	нетто, г	орутто, г	нетто, г	орутто, г	нетто, г	орутто, г	нетто, г	орутто, г	нетто, г
1	Філе хека тихоокеанського зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	1115,0	1000,0	66,9	60,0	100,4	90,0	133,8	120,0	111,5	100,0
2	Сіль йодована	2,5	2,5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
3	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
4	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100,0	7,5	6,0	11,3	9,0	15,0	12,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100,0	8,0	6,0	12,0	9,0	16,0	12,0	13,3	10,0
5	Цибуля ріпчаста	119	100,0	7,1	6,0	10,7	9,0	14,3	12,0	11,9	10,0
6	Гвоздика суха мелена	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Олія соняшникова для змащування деко	20,0	20,0	1,2	1,2	1,8	1,8	2,4	2,4	2,0	2,0
8	Соус "Бешамель" (ТК № 10.03) (МП, Л, Г)	150,0	150,0	9,0	9,0	13,5	13,5	18,0	18,0	15,0	15,0
	Маса запеченої риби		800,0		48,0		72,0		96,0		80,0
	Маса готових овочів з соусом		200,0		12,0		18,0		24,0		20,0
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба; (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

Філе хека розморожують, миють, нарізають на шматки вагою 30 г, роблять надрізи на поверхні, додають сіль, перець чорний мелений, гвоздику суху мелену. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають соломкою. Готують соус "Бешамель". На деко, попередньо змащене олією, викладають підготовлені овочі, зверху на овочі викладають щільно рибу, поливають соусом "Бешамель". Запікають при температурі 180 °С протягом 30 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Страву викладають на тарілку.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Шматки риби з овочами запечені під соусом, з румяною скоринкою викладені на тарілку.

Смак та запах - Приємні, притаманні запеченій страві з риби з морквою та цибулею, з ароматом і присмаком гвоздики.

Колір - світло-коричневий.

Консистенція- М'яка, ніжна, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	9,6	2,7	4,0	71,3
90	14,4	4,1	6,0	107,0
100	16,00	4,52	6,65	118,88
120	19,2	5,4	8,0	142,7

**Технологічна карта № 6.03**

**Риба тушкована з овочами під томатним соусом**  
**Категорія: Страви з риби.**

№ з/п	Найменування сировини	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 хека тихоокеанського зі шкірою, що вироблене промисловістю (Р)	1115,0	1000,0	66,9	60,0	100,4	90,0	133,8	120,0	111,5	100,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	187,5	150,0	11,3	9,0	16,9	13,5	22,5	18,0	18,8	15,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	200,0	150,0	12,0	9,0	18,0	13,5	24,0	18,0	20,0	15,0
3	Цибуля ріпчаста	178,6	150,0	10,7	9,0	16,1	13,5	21,4	18,0	17,9	15,0
4	Лист лавровий	1,0	1,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4	0,3	0,3
6	Паста томатна	30,0	30,0	1,8	1,8	2,7	2,7	3,6	3,6	3,0	3,0
7	Олія соняшникова	30,0	30,0	1,8	1,8	2,7	2,7	3,6	3,6	3,0	3,0
	Маса запеченої риби		800,0		48		72		96	0	80
	Маса готових овочів з соусом		200,0		12,0		18,0		24,0		20,0
Вихід готової страви, г		1000		60		90		120		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Р) риба;

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 хека миють, нарізають на шматки вагою 30 г, додають сіль. Моркву та цибулю очищають, миють, нарізають соломкою, пасерують на олії соняшниковій. Томатну пасту розводять, додаючи 50 г холодної кип'яченої води. В посуд викладають пасеровані овочі, зверху на овочі викладають щільно рибу, поливають розведеною томатною пастою, додають лавровий лист. Тушкують при температурі 180 °С протягом 30 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

**Зовнішній вигляд** - тушковану рибу з овочами викладено на тарілці, полито томатним соусом.

**Смак і запах** - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком томатного соусу.

**Колір** - властивий інгредієнтам, що входять до страви. Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

Страву викладають на тарілку, поливають соусом, викладають овочі .

Характеристика готової страв

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	8,5	2,8	1,7	60,9
90	12,7	4,2	2,5	91,3
100	14,10	4,62	2,78	101,44
120	16,9	5,5	3,3	121,7
150	21,2	6,9	4,2	152,2