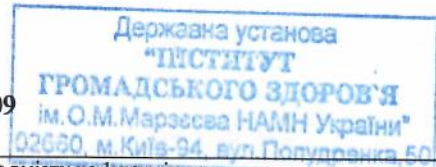


Технологічна карта № 07.09



Запіканка морквяно-яблучна

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа	720,0	550,0	108,0	82,5	86,4	66,0	72,0	55,0
	Яблука свіжі	400,0	350,0	60,0	52,5	48,0	42,0	40,0	35,0
	Яйце куряче (Я)	4,0	160,0	0,6	24,0	0,5	19,2	0,4	16,0
	Крупа манна (Г)	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Цукор пісок	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Сметана (МП, Л)	100,0	100,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
	Куркума мелена	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Кориця мелена	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
10	Олія соняшникова рафінована	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
	Вихід готової страви, г	1000		150		120		100	
	Сметана для подачі				15		15		15
	Сметанковий соус для подачі(ТК № 10.11 )				20		20		20
	Вихід з ягідним кюлі, г	1150		165		135		115	
	Вихід з сметанковим соусом, г	1200		170		140		120	

Відхилення до маси порції +3%

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

Підготовлені моркву та яблуко чистимо і натираємо. Потім всі продукти з'єднуємо, ретельно перемішуємо до однорідної маси та випікаємо 30 хв. при температурі 180 °С на змащеному листі. Готову запіканку злегка охолоджуємо і порціонуємо.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +10-15 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порцію запіканки поливають сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порціонні шматочки на поверхні з підрум'яненою скоринкою; Смак і запах - в міру солодкий з ароматом кориці;

Колір - на розрізі ніжно бурштиновий;

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
100	3,53	7,07	17,96	150,22
120	4,23	8,49	21,55	180,26
150	5,3	10,6	26,9	225,3
<b>Сметана</b>				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,45	3,00	0,45	30,90
100	3,0	20,0	3,0	206,0
<b>Запіканка морквяно-яблучна із сметаною</b>				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	3,98	10,07	18,41	181,12
120/15	4,68	11,49	22,00	211,16
150/15	5,74	13,61	27,38	256,23
<b>Соус сметанковий (ТК № 10.11)</b>				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
20	0,58	2,88	1,61	34,76
100	2,9	14,4	8,1	173,8
<b>Запіканка морквяно-яблучна із сметанковим соусом</b>				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	4,11	9,96	19,57	184,98
120/20	4,81	11,37	23,16	215,02
150/20	5,87	13,50	28,55	260,09

## Запіканка сирна з яблуком та морквою

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП,Л)	660,0	660,0	132,0	132,0	118,8	118,8	66,0	66,0
	Крупа манна (Г)	45,0	45,0	9,0	9,0	8,1	8,1	4,5	4,5
	Цукор пісок	48,0	48,0	9,6	9,6	8,6	8,6	4,8	4,8
	Яйце куряче (Я)	1 шт	40,0		8,0		7,2		4,0
	Олія соняшникова	10,0	10,0	2,0	2,0	1,8	1,8	1,0	1,0
	Сухарі панірувальні (Г)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Сметана (МП, Л)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Ванільний цукор	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,2	0,2
	Куркума	5,0	5,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,5	0,5
10	Морква свіжа	100,0	90,0	20,0	18,0	18,0	16,2	10,0	9,0
11	Яблука свіжі	100,0	80,0	20,0	16,0	18,0	14,4	10,0	8,0
	Вихід готової страви, г	1000		200		180		100	
	Сметана для подачі (МП, Л)			15,0		15,0		15,0	
	Вихід з сметанковим соусом, г	1150		215		195		115	

Відхилення до маси порції +3%

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

Зварити манну крупу. Змішати її з перетертим сиром, яйцями, натертою морквою та яблуком, цукром, куркумою, ванілін. Підготовлену масу викласти шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змастити сметаною та запікати у духовій шафі при температурі 180-200 оС, протягом 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної скоринки.

При відпустці нарізану на шматки квадратної форми запіканку поливають сметаною або солодкими соусами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Порцію запіканки поливають сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки квадратної форми з рум'яною скоринкою на поверхні;

Смак і запах - в міру солодкий з ароматом кисломолочного сиру, яблука;

Колір - від світло жовтого до лимонно-бурштинового;

Консистенція - однорідна ( без грудочок), ніжна, м'яка, соковита.

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

## Запіканка сирна з яблуком та морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,54	8,18	14,25	182,60
180	22,57	14,72	25,64	328,68
200	25,1	16,4	28,5	365,2

## Сметана

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,45	3,00	0,45	30,90
100	3,0	20,0	3,0	206,0

## Запіканка сирна з яблуком та морквою із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,99	11,18	14,70	213,50
180/15	23,02	17,72	26,09	359,58
200/15	25,53	19,35	28,94	396,10

## Запіканка сирна зі ягідним кюлі

з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП, Л)	760,0	760,0	152,0	152,0	136,8	136,8	76,0	76,0
	Крупа манна (Г)	60,0	60,0	12,0	12,0	10,8	10,8	6,0	6,0
	Цукор пісок	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Яйце куряче (Я)	1 шт	40,0		8,0		7,2		4,0
	Олія соняшникова	10,0	10,0	2,0	2,0	1,8	1,8	1,0	1,0
	Сухарі панірувальні (Г)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Сметана (МП,Л)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	3,0	3,0
	Ванільний цукор	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,2	0,2
	Куркума	5,0	5,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,5	0,5
	Вихід готової страви, г		1000		200		180		100
	Ягідне кюлі (ТК № 10.13)				25,0		25,0		25,0
	Вихід з сметанковим соусом, г		1250		225		205		125

Відхилення до маси порції +/-3%

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

Зварити манну крупу. Змішати її з перетертим сиром, яйцями, цукром, куркумою та ваніліном.

Підготовлену масу викласти шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змастити сметаною, запікати у духовці протягом 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної скоринки. При відсутції нарізану на шматки квадратної форми запіканку поливають сметаною або солодкими соусами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки квадратної форми з рум'яною скоринкою на поверхні;

Смак і запах - смак кисломолочного сиру зароматом ванілі;

Колір - ніжно- лимонний;

Консистенція - однорідна, без грудочок непротертого сиру, ніжна, пухка.

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

## Запіканка сирна

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	14,45	9,04	13,87	196,03
180	26,02	16,28	24,97	352,85
200	28,9	18,1	27,7	392,1

## Кюлі

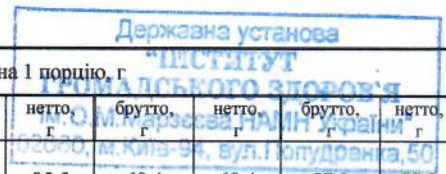
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,28	0,15	4,05	18,61
100	1,10	0,60	16,20	74,45

## Запіканка сирна із ягідним кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	14,73	9,19	17,92	214,64
180/25	26,29	16,43	29,02	371,47
200/25	29,2	18,2	31,8	410,7

Технологічна карта № 07.12

Запіканка сирна з бананом та сметаною



№ з/п	Найменування сировини	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	брутто, г	нетто, г
1	Сир кисломолочний (МП,Л)	570,0	570,0	114,0	114,0	102,6	102,6	85,5	85,5	68,4	68,4	57,0	57,0
2	Крупа манна (Г)	45,0	45,0	9,0	9,0	8,1	8,1	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
3	Цукор пісок	48,0	48,0	9,6	9,6	8,6	8,6	7,2	7,2	5,8	5,8	4,8	4,8
4	Банан свіжий	500,0	300,0	100,0	60,0	90,0	54,0	75,0	45,0	60,0	36,0	50,0	30,0
5	Олія соняшникова рафінована	10,0	10,0	2,0	2,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
6	Сухарі панірувальні (Г)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
7	Сметана (МП,Л)	30,0	30,0	6,0	6,0	5,4	5,4	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
8	Ванільний цукор	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Куркума	5,0	5,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		200		180		150		120		100	
10	Ягідний кюлі для подачі (ТК № 10.13 )				20		20		20		20		20
	Сметана для подачі (МП, Л)				15		15		15		15		15
Вихід з ягідним кюлі, г				220		200		170		140		120	
Вихід з сметаною, г				215		195		165		135		115	

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, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Підготовлену масу викладають шаром 3-4 см на змащений рослинним маслом і посипаний сухарями деко. Поверхню маси розрівняти, змастити сметаною, запікати у духовці впротягом 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної скоринки.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +55 °С. Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки правильної форми, з рум'яною скоринкою на поверхні, яка щільно прилягає,

Смак і запах - смак кисломолочного сиру з ніжним ароматом банану, ванілі;

Колір - ніжно лимонний;

Консистенція - пухка, соковита, однорідна.

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

Запіканка сирна з бананом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,04	6,94	18,87	183,05
120	13,25	8,33	22,65	219,66
150	16,6	10,4	28,3	274,6
180	19,9	12,5	34,0	329,5
200	22,1	13,9	37,7	366,1

Запіканка сирна бананом із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	11,49	9,94	19,32	213,95
120/15	13,70	11,33	23,10	250,56
150/15	17,01	13,41	28,76	305,47
180/15	20,32	15,49	34,42	360,39
200/15	22,53	16,88	38,20	397,00

Запіканка сирна з бананом із ягідним кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/20	11,26	7,06	22,11	197,94
120/20	13,47	8,45	25,89	234,55
150/20	16,78	10,53	31,55	289,46
180/20	20,09	12,61	37,21	344,38
200/20	22,30	14,00	40,99	380,99