

Технологічна карта № 07.13



Львівський сирник з морквою 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)	600	600	120,0	120,0	108,0	108,0	90,0	90,0	72,0	72,0	60,0	60,0
2	Яйце куринє (Я)	3 шт	120		24,0		21,6		18,0		14,4		12,0
3	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	40,0	40,0	8,0	8,0	7,2	7,2	6,0	6,0	4,8	4,8	4,0	4,0
4	Сіль йодована	2,0	2,0	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
5	Ванільний цукор	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	Вершкове масло (МП,Л)	23,0	23,0	4,6	4,6	4,1	4,1	3,5	3,5	2,8	2,8	2,3	2,3
7	Крохмаль картопляний	36,0	36,0	7,2	7,2	6,5	6,5	5,4	5,4	4,3	4,3	3,6	3,6
8	Цукор пісок	40,0	40,0	8,0	8,0	7,2	7,2	6,0	6,0	4,8	4,8	4,0	4,0
9	Вершкове масло для форми (МП,Л)	11,0	11,0	2,2	2,2	2,0	2,0	1,7	1,7	1,3	1,3	1,1	1,1
10	Морква свіжа	360,0	300,0	72,0	60,0	64,8	54,0	54,0	45,0	43,2	36,0	36,0	30,0
Вихід готової страви, г		1000		200		180		150		120		100	
11	Сметана для подачі (МП, Л)				15,0		15,0		15,0		15,0		15,0
Вихід з сметаною, г				215,0		195,0		165,0		135,0		115,0	

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

Сир кисломолочний подрібнити, змішати цукром та ванільним цукром, взбитими яйцями, натертою на терці моркву. Додати крохмаль, борошно просіяне, сіль, вершкове масло. Замісити тісто до однорідної консистенції. Розподілити масу в деко, змазане маслом, запікати при температурі 180 °С протягом 30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Нарізати на порційні шматки. Присипати цукровою пудрою або полити соусом.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - виріб порційно нарізаний з румяною скоринкою на поверхні

Смак і запах- в міру солодкий з ароматом наповнювачів

Колір-світло-жовтий

Консистенція-ніжна, пухка, соковита

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

Львівський сирник з морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	12,40	9,51	15,47	197,8
120	14,88	11,41	18,56	237,40
150	18,6	14,3	23,2	296,7
180	22,3	17,1	27,8	356,1
200	24,8	19,0	30,9	395,7

Львівський сирник з морквою та сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/15	12,85	12,51	15,92	228,73
120/15	15,33	14,41	19,01	268,30
150/15	19,05	17,26	23,65	327,65
180/15	22,77	20,11	28,29	387,00
200/15	25,25	22,01	31,38	426,57

## Запiканка рисова з ягiдним кюлi

Категорiя:

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вiмсту на 1 порцiю, 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	брутто, г	нетто, г
1	Крупа рисова	235,0	230,0	58,8	57,5	47,0	46,0	42,3	41,4	35,3	34,5	28,2	27,6	23,5	23,0
2	Вода питна	488,0	488,0	122,0		97,6	97,6	87,8	87,8	73,2	73,2	58,6	58,6	48,8	48,8
3	Сир кисломолочний (МП, Л)	160,0	160,0	40,0	40,0	32,0	32,0	28,8	28,8	24,0	24,0	19,2	19,2	16,0	16,0
4	Яйця курячі (Я)	1 шт	40,0		10,0		8,0		7,2		6,0		4,8		4,0
5	Цукор пiсок	49,0	49,0	12,3	12,3	9,8	9,8	8,8	8,8	7,4	7,4	5,9	5,9	4,9	4,9
6	Ванiльний цукор	1,0	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Масло вершкове для деко (МП, Л)	20,0	20,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
9	Сметана (МП, Л)	100,0	100,0	25,0	25,0	20,0	20,0	18,0	18,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
Вихiд готової страви, г		1000		250		200		180		150		120		100	
10	Ягiдне кюлi (ТК № 10.13)				20,0		20,0		20,0		20,0		20,0		20,0
Вихiд з ягiдним кюлi, г				270,0		220,0		200,0		170,0		140,0		120,0	

Вiдхилення до маси порцiї +3%

Наявнiсть харчових алергенiв у стравi: МП - молочнi продукти, Я - яйця ; Л- лактоза;

Харчовi продукти i продовольча сировина, з яких виготовляються готовi страви, вiдповiдають вимогам чинних нормативно-правових актiв України щодо показникiв якостi та безпеки харчових продуктiв, упаковки, маркування, транспортування, приймання i зберiгання. Технологiя приготування страви

Зварити рисову кашу. У готову рисову кашу, охолоджену до 60-70 °С, додати протертий кисломолочний сир, збити з цукром яйця, ванiлiн, розчинений у невеликiй кiлькостi води. Перемiшати всi iнгредiєнти. Пiдготовлену масу викласти на змашений олею деко, поверхню маси вирiвняти та змастити сметаною i запикати при температурi 180 оС протягом 10 -15 хв, до утворення на поверхнi рум'яної кiрочки.

Термін придатностi до споживання та умови зберiгання

Термін реалiзацiї - 1 година. Температура подачi +55 °С.

Спосiб реалiзацiї (подачi) споживачу

Подають запiканку зi сметаною або з ягiдним кюлi.

Характеристика готової страви:

Зовнiшнiй вигляд - на поверхнi запiканки пiдрумянена кiрочка без трiщин;

Смак i запах - вiдповiдає смаку кашi, солодкуватий з приємним присмаком пiдсмаженої кiрочки;

Колiр - кiрочки золотистий, на розрiзi властивий круп рису;

Консистенцiя - зерниста з рiвномiрно розподiленим наповнювачем.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦIННIСТЬ (КАЛОРИЙНIСТЬ) I ПОРЦIЇ:

## Запiканка рисова

Маса порцiї, г	Бiлки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цiннiсть, ккал
100	5,36	5,71	22,00	162,52
120	6,43	6,86	26,40	195,03
150	8,0	8,6	33,0	243,8
180	9,6	10,3	39,6	292,5
200	10,7	11,4	44,0	325,0
250	13,4	14,3	55,0	406,3

## Запiканка рисова з ягiдним кюлi

Маса порцiї, г	Бiлки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цiннiсть, ккал
100/20	5,58	5,83	25,24	177,41
120/20	6,65	6,98	29,64	209,92
150/20	8,25	8,69	36,24	258,67
180/20	9,86	10,40	42,84	307,43
200/20	10,93	11,55	47,24	339,93
250/20	13,61	14,40	58,24	421,19

Технологічна карта № 07.15

Запіканка пшоняна з гарбузом

Технологічна карта № 07.16

Манний пудинг

№ 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	Кефір (МП,Л)	700,0	700,0	105,0	105,0	84,0	84,0	70,0	70,0
2	Крупа манна (Г)	200,0	200,0	30,0	30,0	24,0	24,0	20,0	20,0
3	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	45,0	45,0	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
4	Цукор ванільний	5,0	5,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
5	Цукор пісок	45,0	45,0	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
6	Банан свіжий	160,0	80,0	24,0	12,0	19,2	9,6	16,0	8,0
7	Масло вершкове (МП,Л)	20,0	20,0	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
8	Сода харчова	5,0	5,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
9	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
10	Олія рослинна (для змащення)	10,0	10,0	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		100	
11	Ягідне кюлі (ТК № 10.13)				25,0		25,0		25,0
Вихід з ягідним кюлі, г				175		145		125	

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

До манної крупи додати кефір, перемішати масу і залишити на 30 хвилин для набухання.

Банани очистити від шкірки, зробити з них бананове пюре (за допомогою виделки чи м'ясорубки) та додати до маси, потім додати цукор, ванільний цукор, борошно пшеничне, соду. Все перемішати.

В кінці розтопити вершкове масло та додати до суміші, перемішати.

Підготовлену масу вилити на деко, змащене олією, шаром в 2,5-3 см в висоту та запекти у духовій шафі за температури 220- 250 °С протягом 30-40 хв. до готовності.

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

Готову запіканку нарізати на порційні шматки. Також запіканку можна присипати цукровою пудрою та додати до неї соус сметанный.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - порційні шматочки на поверхні підрум'янена шкірочка без тріщин;

Смак і запах - властиві крупі манній з ароматом банану;

Колір - кремовий;

Консистенція - пориста, соковита, ніжна.

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

Манний пудинг

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	6,65	6,22	24,39	188,39
120	8,0	7,5	29,3	226,1
150	9,98	9,32	36,58	282,58

Манний пудинг з ягідним кюлі

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	6,93	6,37	28,44	207,00
120/25	8,26	7,61	33,31	244,67
150/25	10,26	9,47	40,63	301,19

## Технологічна карта № 07.17

### Оладки кукурудзяні з 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	Борошно кукурудзяне	100,0	100,0	6,0	6,0	8,0	8,0	10,0	10,0
2	Борошно пшеничне цілнозернове (Г)	270,0	270,0	16,2	16,2	21,6	21,6	27,0	27,0
3	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		4,8				8,0
4	Вода питна	400,0	400,0	24,0	24,0	32,0	32,0	40,0	40,0
5	Цукор пісок	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
6	Сода харчова	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Морква свіжа	420,0	390,0	25,2	23,4	33,6	31,2	42,0	39,0
8	Олія соняшникова рафінована	60,0	60,0	3,6	3,6	4,8	4,8	6,0	6,0
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	
Сметана для подачі (МП, Л)				15,0		15,0		15,0	
Вихід з сметаною, г				75		95		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

У теплій воді розчинити сіль, соду, додаючи взбиті яйця, кукурудзяне і пшеничне борошно, перемішати до утворення однорідної маси. Промиту, очищену від шкірки моркву натерти на терці і змішати з тістом. Сформувати оладки у необхідну форму, викласти на деко, попередньо змащене олією. Подавати оладки зі сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації 1-2 год. Температура подачі +40-45 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подавати з'ягдним кюлі або сметаною.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - оладки круглої форми 5-6см.в діаметрі, 1,5см.завтовшки, з добре підрумяненою поверхнею;

Смак і запах - відповідає смаку каші, солодкуватий, з приємним присмаком;

Колір - бурштиновий;

Консистенція - однорідна, соковита, з хрумкою скоринкою на поверхні.

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

#### Оладки кукурудзяні з морквою

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,18	2,69	22,34	120,92
80	4,24	3,59	29,78	161,23
100	5,30	4,49	37,23	201,54

#### Оладки кукурудзяні з морквою із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/15	3,63	5,69	22,79	151,82
80/15	4,69	6,59	30,23	192,13
100/15	5,75	7,49	37,68	232,44