

Технологічна карта № 07.18

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ПРОМАЙСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
імені Маршала І.АМН України"
Полудренка, 50

Панкейки бурякові

№ 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	Бурак свіжий	841,4	673,1	50,5	40,4	67,3	53,8	84,1	67,3
3	Вода питна	81,6	81,6	4,9	4,9	6,5	6,5	8,2	8,2
4	Яйця курячі (Я)	2 шт	81,6		4,9		6,5		8,2
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	312,2	306,0	18,7	18,4	25,0	24,5	31,2	30,6
6	Сода харчова	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
7	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
8	Кориця мелена	4,1	4,1	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
9	Цукор пісок	30,0	30,0	1,8	1,8	2,4	2,4	3,0	3,0
11	Олія соняшникова рафінована	15,0	15,0	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
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

Бурак зварити, почистити та подрібнити на тертці.

Поєднати натертий буряк з яйцем, содою і борошном, сіллю, цукром та корицею. Ретельно перемішати тісто до однорідного стану. Розігріти на пательні олію.

На пательню викласти ложкою тісто у формі млинчиків. Обсмажити бурякові панкейки по декілька хвилин з кожної сторони. Смажені панкейки відправити у духову шафу на 10 хв. при температурі 180 °С, щоб пропеклися в середині.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подавати зі сметаною або сметанковим соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - вироби круглої форми завтовшки 0,3 см., діаметром 15 см., добре пропечені;

Смак і запах - смак у міру солодкий з ароматом буряка;

Колір - червоно-малиновий;

Консистенція - м'яка, еластична.

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

Панкейки бурякові

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,41	3,66	19,72	121,37
80	4,54	4,88	26,29	161,83
100	5,68	6,11	32,87	202,28

Панкейки бурякові із сметаною

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/15	3,86	6,66	20,17	152,27
80/15	4,99	7,88	26,74	192,73
100/15	6,13	9,11	33,32	233,18

Технологічна карта № 07.19

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
НАМН України"

Бланманже

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
	Молоко (МП, Л)	850,0	850,0	127,5	127,5	102,0	102,0	85,0	85,0
	Крохмаль картопляний	100,0	100,0	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
	Цукор пісок	46,0	46,0	6,9	6,9	5,5	5,5	4,6	4,6
	Ванільний цукор	4,0	4,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
	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

Половину необхідної кількості молока вилити у каструлю та поставити на вогонь. Другу половину молока перелити у ємність, додати крохмаль, цукор та добре збовтати.

Додати молочно-крохмальну суміш до підігрітого молока та, постійно помішуючи, довести до кипіння. Потрібно постійно помішувати, щоб молоко не пригоріло.

Після того як молочна суміш прокипить протягом 5-10 хв., необхідно розлити її порційно, дати остигнути, та поставити в холодильник на 4-6 годин, щоб бланманже застиг.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 1 година. Температура подачі +8-10 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Бланманже подають в порційних стаканчиках. Можливо полити ягідним соусом.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - драгелеподібна маса, охолоджена в порційній ємності;

Смак і запах - відповідають якісним показникам натурального молока;

Колір - кремовий;

Консистенція - однорідна, без грудочок крохмалю, який не заварився, не тягуча. Не допускається на поверхні плівки.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	1,82	1,67	13,29	75,57
100	2,42	2,22	17,72	100,76
125	3,0	2,8	22,2	126,0
150	3,63	3,33	26,58	151,15
200	4,84	4,44	35,44	201,53

Технологічна карта № 07.20

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Марзєєва НАМН України"
12630 м. Київ-94, вул. Полуденка, 50

Вареники Ліниві

№ 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	Сир кисломолочний (МП,Л)	700,0	700,0	126,0	126,0	105,0	105,0	84,0	84,0	70,0	70,0
2	Яйце куряче (Я)	2 шт	80,0		14,4		12,0		9,6		8,0
3	Цукор пісок	50,0	50,0	9,0	9,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
4	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	115,0	115,0	20,7	20,7	17,3	17,3	13,8	13,8	11,5	11,5
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
6	Кориця мелена	4,0	4,0	0,7	0,7	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату		950,0		171,0		142,5		114,0		95,0
Вихід готової страви, г		1000		180		150		120		100	
Соус до лінивих вареників (ТК № 10.12) (МП,Л)				25		25		25		25	
Вихід з соусом до лінивих вареників				205		175		145		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

Сир кисломолочний перетерти через сито, змішати з цукром, сіллю, корицею та яйцем. Додати борошно і замішати тісто. Нарізати тісто на шматочки розміром 1,5 на 1,5 см та варити у киплячій, підсоленій воді протягом 2-3 хв. (до моменту, коли вони спливають на поверхню води).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Перед подачею полити соусом до лінивих вареників.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - правильної форми, поверхня гладенька без розривів;

Смак і запах - відповідає виробу з прісного тіста з ароматом кисломолочного сиру;

Колір - на розрізі від світло-сірого до світло-кремового;

Консистенція - щільна,

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

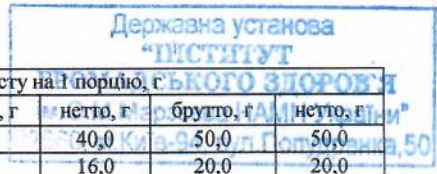
Ліниві вареники

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	13,88	7,28	15,12	181,97
120	16,66	8,74	18,14	218,36
150	20,8	10,9	22,7	273,0
180	25,0	13,1	27,2	327,5

Ліниві вареники з соусом до лінивих вареників

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100/25	14,58	12,28	17,02	238,07
120/25	17,36	13,74	20,04	274,46
150/25	21,52	15,93	24,57	329,05
180/25	25,69	18,11	29,11	383,64

Технологічна карта № 07.21



Сінабон з корицею

№ 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 пшеничне цільнозернове (Г)	500,0	500,0	30,0	30,0	40,0	40,0	50,0	50,0
2	Молоко (МП, Л)	200,0	200,0	12,0	12,0	16,0	16,0	20,0	20,0
3	Цукор пісок	40,0	40,0	2,4	2,4	3,2	3,2	4,0	4,0
4	Дріжджі сухі	7,0	7,0	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
5	Олія соняшникова рафінована	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
6	Кориця мелена	7,0	7,0	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		60		80		100	
7	Сметанковий соус для подачі (ТК № 10.11)				20		20		20
Вихід з сметанковим соусом, г				80		100		120	

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

В тепле молоко добавляють дріжджі сухі, цукор (1/2 порції), борошно (50 гр) і замішують тісто до консинстенції густої сметани. Поверхню опари посипають борошном і залишають для бродіння в теплом місці на 2 год. В процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2-2,5 рази, на всій її поверхні з'являються бульбашки, які лопаються. Добавляють решту борошна та частину олії. Тісто підходить 1-1,5 год. в теплом місці. Обминають тісто, розкатують завтовшки 1-1,5 см. Змащують поверхню олією та посипають цукром та корицею. Загортають в рулет та нарізають на стовпчики в довжину 5 см. Виставляють на змащене олією деко, розрізом до верху, даючи відстань одне від одного. Вироби розстоюються в теплом місці. Випікаються при температурі 180-200 оС, 20-30 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

При подачі вироби поливають сметанковим соусом.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд - виріб правильної форми з рівномірно пропеченою поверхневою кірочкою, яка щільно прилягає до мякуша.

Смак і запах - відповідають дріжджовому тісту з ароматом кориці, без присмаку гіркоти і надмірної кислотності;

Колір - кірочки світло-золотистий або світло-коричневий;

Консистенція - тісто добре пропечене, еластичне, при легкому надавленні пальцем набуває первинної форми, некрихке, рівномірно пор

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	3,7	5,4	25,5	143,8
80	4,9	7,2	34,1	191,7
100	6,12	8,99	42,58	239,60

Сінабон з корицею із сметанковим соусом

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60/20	4,25	8,28	27,16	178,52
80/20	5,48	10,07	35,67	226,44
100/20	6,70	11,87	44,19	274,36

Технологічна карта № 07.22

Тост с гороховим пюре і яйцем

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
	Хліб цільнозерновий	500,0	500,0	75,0	75,0	60,0	60,0	37,5	37,5	50,0	50,0
	Горохове пюре зелене Н/Ф (ТК № 8.29)	300,0	300,0	45,0	45,0	36,0	36,0	22,5	22,5	30,0	30,0
	Яйце куряче (Я)	5 шт	200,0		30,0		24,0		15,0		20,0
	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	2,3	2,3	3,0	3,0
Вихід готової страви, г		1000		150		120		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця ; (ГЦ) 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

На хліб намазати горохове пюре, покласти пів відвареного в круту яйця та полити соусом вінегрет.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Тост с гороховим пюре і яйцем подають на пірижковій тарілці.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - відповідає назві страви, тобто форма відповідає шматочку хліба; Смак і запах - смак в міру солоний з ароматом наповнювачів(горохового пюре);

Колір - відповідає сировинному набору;

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	6,4	6,7	15,3	154,5
100	8,50	8,88	20,45	206,03
120	10,2	10,7	24,5	247,2
150	12,7	13,3	30,7	309,0