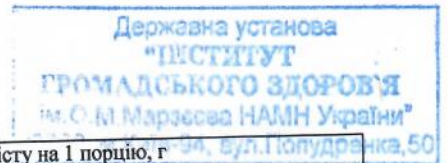


Технологічна карта № 08.06



Горохове пюре з зеленого гороху
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
	Горох зелений сухий	450,0	445,0	67,5	66,8	54,0	53,4	45,0	44,5
	Вода питна	1700,0	1700,0	255,0	255,0	204,0	204,0	170,0	170,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Коріандр мелений	4,0	4,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4
	Олія соняшникова рафінована	30	30	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
	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 страви

Горох очищують від домішок, промивають, відварюють до готовності та протирають через сито або подрібнюють блендером. Заправляють олією, сіллю та спеціями.

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

подавати порційно.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - однорідна маса без грудочок. Колір - зеленуватий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять в дану страву Консистенція - густа однорідна маса

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,35	3,47	12,25	144,33
120	10,02	4,16	14,70	173,20
150	12,52	5,20	18,38	216,50

Технологічна карта № 08.07

Лобіо з квасолею
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	Цибуля ріпчаста	119	100,0	35,7	30,0	29,8	25,0	11,9	10,0
	Квасоля червона відварена (Технологічна карта № 08.09)	500,0	500,0	150,0	150,0	125,0	125,0	50,0	50,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100,0	37,5	30,0	31,3	25,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100,0	40,0	30,0	33,3	25,0	13,3	10,0
	Томатний сік	300,0	300,0	90,0	90,0	75,0	75,0	30,0	30,0
	Вода питна	300,0	300,0	90,0	90,0	75,0	75,0	30,0	30,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,3	0,3
	Олія соняшникова рафінована	18,0	18,0	5,4	5,4	4,5	4,5	1,8	1,8
	Вихід готової страви, г	1000		300		250		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

Цибулю та моркву очищують, нарізають дрібним кубиком, пасерують на олії, додають відварену квасолю, заливають томатним соком і водою. Тушкують 10-15 хв., доводять до смаку.

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

подавати порційно

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - квасоля не розварена, зберегла свою форму

Колір - квасоля зберегла червоний колір

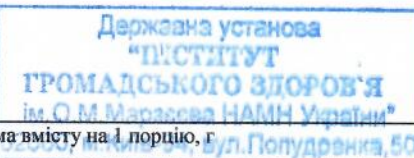
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви.

Консистенція - квасоля - м'яка, цибулі та моркви - м'яка, соковита

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,92	3,67	13,88	107,14
250	12,3	9,2	34,7	267,9
300	14,7	11,0	41,6	321,4

Технологічна карта № 08.08


Квасоля варена біла
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
	Квасоля біла	450,0	445,0	67,5	66,8	54,0	53,4	45,0	44,5
	Вершкове масло (МП, Л)	20,0	20,0	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
	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;

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

Квасоллю перебирають, відділяють сміття, промивають в холодній воді. Замочують в холодній воді на 5-8 годин. Перед варінням воду зливають і заливають новою водою в пропорціях 1:2. Варять при слабкому кипінні під закритою кришкою до повної готовності. В кінці варки додають сіль. Після відварювання додають вершкове масло.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Напівфабрикат зберігають 2 години після приготування. Спосіб реалізації (подання) споживачу Використовують для приготування страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - квасоля не розварена, повністю набухла.

Колір - кремовий

Смак і запах - властиві смаку та запаху бобових

Консистенція - зерна квасолі м'які

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,04	3,66	16,94	130,80
120	8,4	4,4	20,3	157,0
150	10,6	5,5	25,4	196,2

Технологічна карта № 08.09

Квасоля червона варена
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
	Квасоля червона	500,0	495,0	75,0	74,3	60,0	59,4	50,0	49,5
	Вершкове масло (МП, Л)	40,0	40,0	6,0	6,0	4,8	4,8	4,0	4,0
	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;

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

Квасоллю перебирають, відділяють сміття, промивають в холодній воді. Замочують в холодній воді на 5-8 годин. Перед варінням воду зливають і заливають новою водою в пропорціях 1:2. Варять при слабкому кипінні під закритою кришкою до повної готовності. В кінці варки додають сіль. Після відварювання додають вершкове масло.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Напівфабрикат зберігають 2 години після приготування.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують для приготування страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - квасоля не розварена, повністю набухла. Колір - бордово-коричневий

Смак і запах - властиві смаку та запаху бобових

Консистенція - зерна квасолі м'які

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	8,74	3,66	22,84	155,70
120	10,9	4,6	28,6	194,6
150	13,1	5,49	34,26	233,55

Технологічна карта № 08.10

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М. Марзєєва НАМН України"
10000, м. Київ-94, вул. Полуденка, 50

Товчанка

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.	660	494,8	99,0	74,2	79,2	59,4	66,0	49,5
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	707	494,8	106,0	74,2	84,8	59,4	70,7	49,5
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	761	494,8	114,2	74,2	91,3	59,4	76,1	49,5
	Картопля свіжа з 01.03.	825	494,8	123,7	74,2	99,0	59,4	82,5	49,5
	Картопля суха	40,8	40,0	6,1	6,0	4,9	4,8	4,1	4,0
	Квасоля суха	120,0	120,0	18,0	18,0	14,4	14,4	12,0	12,0
	Вода для варки квасолі	40,8	40,0	6,1	6,0	4,9	4,8	4,1	4,0
	Горох лущений	120,0	120,0	18,0	18,0	14,4	14,4	12,0	12,0
	Вода для варки гороху	238	200,0	35,7	30,0	28,6	24,0	23,8	20,0
	Цибуля ріпчаста	20,0	20,0	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
	Олія соняшникова рафінована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Сіль йодована	5,0	5,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
	Кріп сухий								100
	Вихід готової страви, г		1000		150		120		

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
Квасолю замочують на ніч у воді. Цибулю нарізають дрібними кубиками, пасерують на олії. Окремо відварюють до готовності підготовлену та нарізану на невеликі шматочки картоплю, квасолю та горох. Картоплю, горох та частину квасолі перетерають на пюре.

Всі інгредієнти змішують, перед подачею прикрашають сухим кропом.
Термін придатності до споживання та умови зберігання 2 години на марміті з моменту приготування. Температура подачі +65 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подається порційно

Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - однорідна маса з часточками непротертої квасолі

Колір - кремовий
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять в дану страву

Консистенція - м'яка, соковита

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,8	4,1	10,6	88,6
120	2,17	4,93	12,74	106,37
150	1,8	4,1	10,6	88,6

Технологічна карта № 08.11

Ньокі (картопляні галушки)

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.	825	619,0	123,8	92,9	99,0	74,3	82,5	61,9
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	884	619,0	132,6	92,9	106,1	74,3	88,4	61,9
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	952	619,0	142,8	92,9	114,3	74,3	95,2	61,9
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	1032	619,0	154,8	92,9	123,8	74,3	103,2	61,9
	Маса вареної картоплі		600,0		90,0		72,0		60,0
	Борошно пшеничне в/Г (Г)	300,0	300,0	45,0	45,0	36,0	36,0	30,0	30,0
	Яйця курячі (Я)	2 шт	80,0		12,0		9,6		8,0
	Вода	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
	Вершкове масло (МП, Л)	20	20	1,6	1,6	1,6	1,6	2,0	2,0
	Вихід готової страви, г		1000		150		120		100

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
Картоплю очищають, відварюють та перетирають до пюреподібного стану. Додають до товченої картоплі борошно, яйця, сіль і добре перемішують. Формують невеличкі кульки діаметром 2 см. та злегка притискають зверху виделкою. Відварюють до готовності в підсоленій киплячій воді протягом 5 хв. Готові ньокі заправити вершковим маслом.

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу
Подають ньокі картопляні на гарнір. Температура подачі +65 С.

Характеристика готової страви
Зовнішній вигляд - однакової форми, незварені

Колір - кремовий
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви.

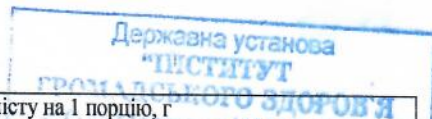
Консистенція - м'яка, пружна

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,12	4,64	39,19	206,09
120	6,40	5,80	48,99	257,61
150	4,27	3,87	32,66	171,74

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 - свіжовареної картоплі. Смак у міру солоний.

Консистенція - розсипчаста або помірно міцна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 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 (КАЛОРІЙНІСТЬ) 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