

Технологічна карта № 08.14



Овочі припущені з соусом "Бешамель"
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
	Морква столова свіжа до 01.01.	500	400,0	75,0	60,0	60,0	48,0	50,0	40,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	533	400,0	80,0	60,0	64,0	48,0	53,3	40,0
	Горшок зелений свіжоморожений	300,0	300,0	45,0	45,0	36,0	36,0	30,0	30,0
	Капуста білокачанна свіжа	250,0	200,0	37,5	30,0	30,0	24,0	25,0	20,0
	Соус "Бешамель" (МП, Г, Л) (ТК № 10.03)	250,0	250,0	37,5	37,5	30,0	30,0	25,0	25,0
	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; 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 моркву нарізають кубиком, білокачанну капусту шашками. Овочі припускають з зеленим горошком до напівготовності та заливають соусом "Бешамель", додають сіль і доводять до готовності протягом 3-5 хв.

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подавати порційно.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі не розварені, зберегли форму нарізки після приготування.

Колір - овочі зберегли свій колір після приготування

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

Консистенція - консистенція соусу однорідна, без комочків, овочів- м'яка, соковита

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,1	2,7	7,7	73,6
120	4,88	3,28	9,29	88,37
150	6,11	4,10	11,62	110,46

Технологічна карта № 08.15

Кускус розсипчастий
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
	Кускус	490	490	73,5	73,5	58,8	58,8	49,0	49,0
	Вода питна	490	490	73,5	73,5	58,8	58,8	49,0	49,0
	М'ята суха	2	2	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	Вершкове масло (МП, Л)	25	25	3,8	3,8	3,0	3,0	2,5	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

Кус-кус змішують з сіллю та сухою м'ятою. В киплячу воду всипають підготовлену крупу, доводять до кипіння, виключають та залишають в посудині з щільно накритою кришкою на 15 хв. Додають вершкове масло.

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають кускус з овочами на гарнір . Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - крупа повністю розварена

Колір - жовтуватий

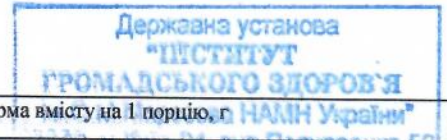
Смак і запах - відповідають даній крупі із запахом м'яти

Консистенція - кус-кус набухлий, розсипчастий

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,9	2,2	22,0	130,1
120	4,7	2,6	26,4	156,1
150	5,8	3,3	33,0	195,1

Технологічна карта № 08.16



Овочева паелья з куркумою (морква, цибуля)

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
	Овочевий бульйон н/ф (ТК № 2.15) (С)	700	700	105,0	105,0	84,0	84,0	70	70
	Олія соняшникова рафінована	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2	2
	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	18,8	15,0	15,0	12,0	12,5	10
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	20,0	15,0	16,0	12,0	13,3	10
	Цибуля ріпчаста	119	100	17,9	15,0	14,3	12,0	11,9	10
	Крупа рисова	300	300	45,0	45,0	36,0	36,0	30	30
	Куркума мелена	6	6	0,9	0,9	0,7	0,7	0,6	0,6
	Масло вершкове (МП, Л)	15	15	2,3	2,3	1,8	1,8	1,5	1,5
	Томатна паста	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
	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; С - селера;

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 цибулю та моркву натирають на терці, пасерують на олії та додають томатну пасту. Додають попередньо перебраний, промитий декілька разів в холодній воді рис, куркуму, сіль та овочевий бульйон. Відварюють до готовності при слабкому кипінні, в кінці приготування додають вершкове масло.

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають паелью з овочами на гарнір порційно. Температура подачі +65 °С..

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - рис не розварений, не злипається

Колір - кремовий з червоним відтінком

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

Консистенція - овочі добре розварені, але зберегли свою форму, рис розварений в'язкий

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,9	3,6	22,1	133,8
120	3,5	4,4	26,5	160,6
150	4,4	5,4	33,1	200,7

Технологічна карта № 08.17

Овочеve соте

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
	Кабачок свіжий	447,8	300	67,2	45,0	53,7	36,0	44,8	30,0
	Баклажан свіжий	333,3	250	50,0	37,5	40,0	30,0	33,3	25,0
	Перець солодкий свіжий	333,3	250	50,0	37,5	40,0	30,0	33,3	25,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	150	120	22,5	18,0	18,0	14,4	15,0	12,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	160	120	24,0	18,0	19,2	14,4	16,0	12,0
	Цибуля ріпчаста	174	150	26,1	22,5	20,9	18,0	17,4	15,0
	Томати теплично-парникові свіжі	153,1	150	23,0	22,5	18,4	18,0	15,3	15,0
6	Томати ґрунтові свіжі	176,5	150	26,5	22,5	21,2	18,0	17,6	15,0
	Олія соняшникова рафінована	50	50	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Петрушка свіжа	135,1	100	20,3	15,0	16,2	12,0	13,5	10,0
	Базилік сухий	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
10	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%

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 баклажани, нарізають на кубики та замочують у підсоленій воді на 20 хв, після чого дістають з води і дають їм зтекти. Кабачки, томати, перець солодкий мийють та нарізають кубиками. Моркву та цибулю нарізають кубиками або натирають на крупній терці, пасерують з частиною олії. Всі овочі з'єднують на деко, додають сіль, решту олії та сухий базилік. Запікають в духовій шафі до готовності при температурі 180 °С.

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають овочеve соте як на гарнір посипавши дрібно нарізаною петрушкою, так і як теплий салат. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки

Колір - відповідає овочам, які входять до страви

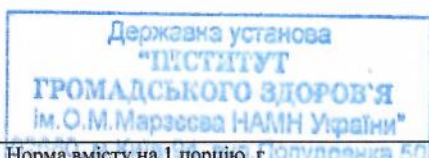
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви із запахом базиліку.

Консистенція - соковита, м'яка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,7	5,5	6,7	84,8
120	2,0	6,6	8,1	101,7
150	2,5	8,3	10,1	127,1

Технологічна карта № 08.18



Овочеве соте "Літнє"
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
	Кабачок свіжий	671,6	450	100,7	67,5	80,6	54,0	67,2	45,0
	Перець солодкий свіжий	333,3	250	50,0	37,5	40,0	30,0	33,3	25,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	250	200	37,5	30,0	30,0	24,0	25,0	20,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	267	200	40,0	30,0	32,0	24,0	26,7	20,0
	Цибуля ріпчаста	174	150	26,1	22,5	20,9	18,0	17,4	15,0
5	Томати теплично-парникові свіжі	153,1	150	23,0	22,5	18,4	18,0	15,3	15,0
	Томати ґрунтові свіжі	176,5	150	26,5	22,5	21,2	18,0	17,6	15,0
	Олія соняшникова рафінована	50	50	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
	Петрушка свіжа	135,1	100	20,3	15,0	16,2	12,0	13,5	10,0
	Базилік сухий	3	3	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
	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%

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

Кабачки, томати, перець солодкий миють, нарізають кубиками. Моркву та цибулю нарізають кубиками або натирають на крупній терці, пасерують з частиною олії. Всі овочі з'єднують на деко, додають сіль, решту олії та сухий базилік. Запікають в духовій шафі до готовності при температурі 180 °С.

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають овочеве соте як на гарнір посипавши дрібно нарізаною петрушкою, так і як теплий салат. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки

Колір - відповідає овочам, які входять до страви

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

Консистенція

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,7	5,5	6,7	84,8
120	2,0	6,6	8,1	101,7
150	2,5	8,3	10,1	127,1

Технологічна карта № 08.19

Овочеве рагу з зеленим горошком

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		
	Кабачок свіжий	149,3	100	22,4	15,0	29,9	20,0	37,3	25,0	14,9	10,0
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	547	410	82,0	61,5	109,3	82,0	136,7	102,5	54,7	41,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	586	410	87,9	61,5	117,1	82,0	146,4	102,5	58,6	41,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	631	410	94,6	61,5	126,2	82,0	157,7	102,5	63,1	41,0
	Картопля свіжа з 01.03. по 01.09	683	410	102,5	61,5	136,7	82,0	170,8	102,5	68,3	41,0
	Перець солодкий свіжий	125	100	18,8	15,0	25,0	20,0	31,3	25,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	18,8	15,0	25,0	20,0	31,3	25,0	12,5	10,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	20,0	15,0	26,7	20,0	33,3	25,0	13,3	10,0
	Цибуля ріпчаста	60	50	8,9	7,5	11,9	10,0	14,9	12,5	6,0	5,0
	Горошок свіжоморожений	150	150	22,5	22,5	30,0	30,0	37,5	37,5	15,0	15,0
	Томатна паста	30	30	4,5	4,5	6,0	6,0	7,5	7,5	3,0	3,0
	Олія соняшникова рафінована	50	50	7,5	7,5	10,0	10,0	12,5	12,5	5,0	5,0
	Петрушка свіжа	27	20	4,1	3,0	5,4	4,0	6,8	5,0	2,7	2,0
10	Хмелі-сунелі	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	0,3	0,3
11	Сіль йодована	3	3	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	0,3	0,3
	12 Вода питна	200	200	30,0	30,0	40,0	40,0	50,0	50,0	20,0	20,0
Вихід готової страви, г		1000		150		200		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

Підготовлену картоплю нарізають кубиками. Кабачки, перець солодкий миють, нарізають кубиками. Моркву та цибулю нарізають кубиками або натирають на крупній терці, пасерують з частиною олії разом з томатною пастою. Всі овочі з'єднують на деко, додають горошок свіжоморожений, сіль, решту олії та хмелі-сунелі, воду і тушкують в духовій шафі до готовності при температурі 180 °С.

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають овочеве рагу з горошком на гарнір посипавши дрібно нарізаною петрушкою. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки

Колір - відповідає овочам, які входять до страви

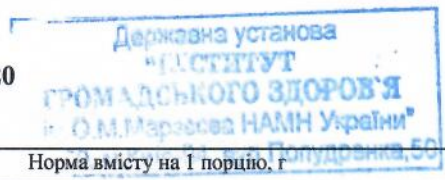
Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви.

Консистенція - овочів - м'яка, соковита

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,6	7,3	10,5	118,1
150	3,9	11,0	15,8	177,2
200	5,1	14,6	21,0	236,3
250	6,4	18,3	26,3	295,3

Технологічна карта № 08.20



Кабачки в панірувальних сухарях
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
	Кабачок свіжий	1194,0	800	179,1	120,0	143,3	96,0	119,4	80,0
	Панірувальні сухарі (Г)	120	120	18,0	18,0	14,4	14,4	12,0	12,0
	Сир твердий (МП, Л)	163,0	150	24,5	22,5	19,6	18,0	16,3	15,0
	Яйця курячі (Я)	2 шт	80		12,0		9,6		8,0
	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	100	100	15,0	15,0	12,0	12,0	10,0	10,0
	Олія соняшникова рафінована	20	20	3,0	3,0	2,4	2,4	2,0	2,0
	Вода питна	37,8	30	5,7	4,5	4,5	3,6	3,8	3,0
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

Кабачки миють і нарізають на стіки - прямокутники, товщиною 1,5-2 см. Нарізані кабачки спочатку панірують в просіяному борошні, потім у яйцях збитих з водою, після чого панірують у сухарях змішаних з тертим сиром. Викладають запаніровані кабачки на деко, яке змащене олією і запікають до утворення золотистої кірочки при температурі 180 °С.

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають кабачки в паніровці на гарнір. Температура подачі +65 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - паніровка міцно тримається на шматочках кабачків

Колір - золотистий

Смак і запах - відповідають продуктам, які входять до складу страви Консистенція - м'яка, кірочка – хрумка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	7,6	7,6	20,1	173,8
120	9,1	9,1	24,1	208,6
150	11,3	11,4	30,1	260,7

Технологічна карта № 08.21

Пшоняна каша з квашеною капустою
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
	Крупа пшоняна	316,0	310,0	47,4	46,5	56,9	55,8	31,6	31,0
	Вода питна	560,0	560,0	84,0	84,0	100,8	100,8	56,0	56,0
	Масло вершкове (МП, Л)	20,0	20,0	3,0	3,0	3,6	3,6	2,0	2,0
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
	Капуста квашена	207,1	205,0	31,1	30,8	37,3	36,9	20,7	20,5
	Імбир сушений	20,0	20,0	3,0	3,0	3,6	3,6	2,0	2,0
	Перець чорний мелений	2,0	2,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		150		180		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

Пшоняну крупу промивають спочатку кілька разів теплою водою (40-50 °С) потім гарячою (60-70 °С) і варять пшоняну кашу на воді.

Готову кашу змішують з квашеною капустою попередньо дрібно нашаткованою та промитою кип'яченою водою. Додають вершкове масло, імбир сушений, перець чорний, сіль та тушкують протягом 3-5 хв.

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 - пшино повністю розварене, капуста зберегла свою форму

Колір - кремовий

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

Консистенція - в'язка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,3	2,7	25,3	143,6
150	6,43	3,99	37,89	215,40
180	7,71	4,79	45,46	258,47