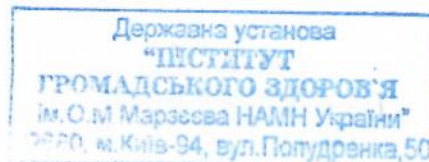


Технологічна карта № 08.29



Горохове пюре жовте Н/Ф
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 жовтий сушений | 300,0 | 295,0 | 60,0 | 59,0 | 45,0 | 44,3 | 30,0 | 29,5 |
| | Вода питна | 1200,0 | 1200,0 | 240,0 | 240,0 | 180,0 | 180,0 | 120,0 | 120,0 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 200 | | 150 | | 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. Відварений горох подрібнюють блендером до пюре подібної маси.

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Пюре використовують для приготування перших страв

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна маса.

Колір - темно-кремовий

Смак і запах - смак властивий гороху

Консистенція - однорідна маса без грудочок

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 100 | 8,30 | 0,40 | 12,20 | 116,00 |
| 150 | 12,45 | 0,60 | 18,30 | 174,00 |
| 200 | 16,60 | 0,80 | 24,40 | 232,00 |

Технологічна карта № 9.01

Бісквіт банановий безглютеновий

Категорія: Борошняні кондитерські вироби (безглютенові)



| № з/п | Найменування сировини | Маса, г | | Норма вмісту на 1 порцію, г | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|-----------|----------|-----------------------------|------|----------|------|-----------|------|----------|--|
| | | брутто, г | нетто, г | брутто, г | | нетто, г | | брутто, г | | нетто, г | |
| 1 | Борошно нутове | 170,0 | 170,0 | 10,2 | 10,2 | 13,6 | 13,6 | 17,0 | 17,0 | | |
| 2 | Борошно рисове | 170,0 | 170,0 | 10,2 | 10,2 | 13,6 | 13,6 | 17,0 | 17,0 | | |
| 3 | Тапіока | 55,0 | 55,0 | 3,3 | 3,3 | 4,4 | 4,4 | 5,5 | 5,5 | | |
| 4 | Какао-порошок | 25,0 | 25,0 | 1,5 | 1,5 | 2,0 | 2,0 | 2,5 | 2,5 | | |
| 5 | Яйця курячі (Я) | 10 | 400,0 | 0,6 | 24,0 | 0,8 | 32,0 | 1,0 | 40,0 | | |
| 6 | Банани | 750,0 | 450,0 | 45,0 | 27,0 | 60,0 | 36,0 | 75,0 | 45,0 | | |
| 7 | Цукор білий кристалічний | 50,0 | 50,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 | | |
| 8 | Сіль йодована | 3,0 | 3,0 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | | |
| Вихід готових виробів, г | | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | | | |

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця;

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 виробу

Очищений банан збивають в пюре. Яйця змішують з сіллю та цукром, нагрівають до температури 45-50°C і збивають до збільшення об'єму в 2-3 рази. З'єднують яєчну суміш з банановим пюре, продовжують збивати до пишної однорідної маси. Потім додають підготовлену суміш двох видів просіяного борошна, тапіоки і какао- порошку, швидко замішують тісто, намагаючись не порушувати структури яєчної піни. Консистенція тіста як густа сметана. Тісто не підлягає зберіганню, тому одразу ж випікається. Тісто наливають у застелене пергаментом деко на 2/3 його висоти і випікають 25 хв при температурі 180°C. Після випікання бісквіт охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання Термін придатності готового виробу - 1-2 год. Температура при подаванні +10-15°C.

Спосіб реалізації (подання споживачу)

Після випікання та охолодження бісквіт нарізають на квадратні шматки масою по 60-80 г. Подають порціями бісквіту на десертній мілкій чи пиріжковій тарілці, поливаючи ягідним або сметанковим соусом.

Характеристика готового виробу Зовнішній вигляд:

форма - квадратної форми шматок бісквіту, без пошкоджень, з рівними зрізами;

поверхня - шорсткувата, злегка бугриста. Допустимі поодинокі не розтріскані пухирці та наявність мілких тріщин;

колір - від світло-жовтого до світло-коричневого, без підгорілості.

Вид в розрізі. Не крихкий, добре пропечений, пористий, без закалу та слідів непромісу, при просочуванні соусом не втрачає форми.

Смак і запах. Приємні, характерні бісквіту відповідно до рецептури, без стороннього присмаку та запаху.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНАТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60 | 7,00 | 3,44 | 27,59 | 164,63 |
| 80 | 9,33 | 4,59 | 36,79 | 219,51 |
| 100 | 11,66 | 5,74 | 45,98 | 274,39 |

Технологічна карта № 9.02

Булочка з корицею безглютенова

Категорія: Здобні хлібобулочні вироби (безглютенові)

| № 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 пухове | 120,0 | 120,0 | 7,2 | 7,2 | 9,6 | 9,6 | 12,0 | 12,0 |
| 2 | Борошно рисове | 160,0 | 160,0 | 9,6 | 9,6 | 12,8 | 12,8 | 16,0 | 16,0 |
| 3 | Борошно гречане | 100,0 | 100,0 | 6,0 | 6,0 | 8,0 | 8,0 | 10,0 | 10,0 |
| 4 | Топіюка | 60,0 | 60,0 | 3,6 | 3,6 | 4,8 | 4,8 | 6,0 | 6,0 |
| 5 | Псиліум | 40,0 | 40,0 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 | 4,0 | 4,0 |
| 6 | Вода питна | 800,0 | 800,0 | 48,0 | 48,0 | 64,0 | 64,0 | 80,0 | 80,0 |
| 7 | Дріжджі сухі | 12,0 | 12,0 | 0,7 | 0,7 | 1,0 | 1,0 | 1,2 | 1,2 |
| 8 | Цукор білий кристалічний | 50,0 | 50,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 |
| 9 | Яйця курячі (Я) | 4,0 | 160,0 | 0,2 | 9,6 | 0,3 | 12,8 | 0,4 | 16,0 |
| 10 | Олія соняшникова рафінована | 40,0 | 40,0 | 2,4 | 2,4 | 3,2 | 3,2 | 4,0 | 4,0 |
| 11 | Масло вершкове (МП, Л) | 30,0 | 30,0 | 1,8 | 1,8 | 2,4 | 2,4 | 3,0 | 3,0 |
| 12 | Кориця мелена | 30,0 | 30,0 | 1,8 | 1,8 | 2,4 | 2,4 | 3,0 | 3,0 |
| Вихід готових виробів, г | | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Змішують всі види борошна, топіюку, псиліум, сухі дріжджі, половину цукору, додають воду, нагріту до температури 30-35°C, і яйця. Вимішуючи тісто. В тісто вмішують розтоплене вершкове масло та 2/3 частини олії.

Дати тісту підійти в 1-1,5 рази. Тісто має бути м'яким, трохи прилипати до рук. Тісто розкочують в пласт 1,5-2 см, змащують частиною олії, посипають цукром та корицею, загортають в рулет та нарізають на шматки по 100 г для булочки виходом 60 г чи вагою 120 г для булочки виходом 80 г. Вироби викладають на деко, попередньо змащене олією, випікають 30-40 хв при температурі 200°C.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності готового виробу - 1-2 год. Температура при подаванні +10-15°C.

Спосіб реалізації (подання споживачу) Булочку подають цілою на піржковій тарілці. Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд:

форма - відповідає виду виробу;

поверхня - відповідає виду виробу, без забруднення;

колір - від світло-жовтого до темно-коричневого, без підгорілості.

Стан м'якушки. Пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу. При легкому стисканні пальцями між верхньою та нижньою скоринками м'якушка приймає початкову форму.

Смак і запах. Властиві даному виду виробів, з легким ароматом кориці, без стороннього присмаку та запаху.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНАТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60 | 4,67 | 5,43 | 24,64 | 162,60 |
| 80 | 6,22 | 7,24 | 32,86 | 216,80 |
| 100 | 7,78 | 9,05 | 41,07 | 271,01 |

Технологічна карта № 9.03

Млинчики безглютенові

Категорія: Борошняні вироби (безглютенові)

| № 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 | Топіюка | 280,0 | 280,0 | 16,8 | 16,8 | 22,4 | 22,4 | 28,0 | 28,0 |
| 2 | Борошно рисове | 185,0 | 180,0 | 11,1 | 10,8 | 14,8 | 14,4 | 18,5 | 18,0 |
| 3 | Молоко пастеризоване (МП, Л) | 480,0 | 480,0 | 28,8 | 28,8 | 38,4 | 38,4 | 48,0 | 48,0 |
| 4 | Цукор білий кристалічний | 50,0 | 50,0 | 3,0 | 3,0 | 4,0 | 4,0 | 5,0 | 5,0 |
| 5 | Яйця курячі (Я) | 4 | 160,0 | 0,2 | 9,6 | 0,3 | 12,8 | 0,4 | 16,0 |
| 6 | Олія соняшникова рафінована | 60,0 | 60,0 | 3,6 | 3,6 | 4,8 | 4,8 | 6,0 | 6,0 |
| Вихід готових виробів, г | | 1000 | | 60 | | 80 | | 100 | |

Відхилення до маси порції +3%

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

Попередньо оброблені курячі яйця, сіль та цукор добре змішують до утворення піни, додають холодне молоко (50% нормита просіяну суміш борошна і топіюки, збивають до однорідної маси, поступово доливаючи залишок молока.

Готове рідке тісто проціджують.

На розігріту пательню (як правило, діаметром 24-26 см), змащену олією, наливають рідке тісто і, повертаючи пательню, розподіляють його рівним шаром по всій її поверхні. Обсмажують млинчик з однієї сторони, потім

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін придатності готового виробу - 1-2 год. Температура при подаванні +10-15°C.

Спосіб реалізації (подання споживачу)

Подають на десертній мілкій тарілці зі сметаною або ягідним кюлі.

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд. Форма - плоска, кругла. Поверхня - гладка з дрібною рівномірною пористістю, безтріщин, наскрізних дірок та надривів.

Колір. Від білого до світло-кремового. Консистенція. Однорідна, м'яка, еластична, не липка і не підсохла, властива даному виду тіста.

Смак і запах. Характерний для використаного виду борошна, без сторонніх смаку і запаху.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНАТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) ПОРЦІЇ:

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 60 | 2,78 | 5,41 | 29,20 | 173,32 |
| 80 | 3,71 | 7,21 | 38,94 | 231,10 |
| 100 | 4,64 | 9,01 | 48,67 | 288,87 |

Технологічна карта № 10.01

Заправка для салату

Категорія: соуси та заправки

| 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 |
| | Оцет спиртовий 9%-й | 59 | 59 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| | Вода питна | 120 | 120 | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 |
| | Олія соняшникова рафінована | 700 | 700 | 1,4 | 1,4 | 2,1 | 2,1 | 2,8 | 2,8 |
| | Сіль йодована | 75 | 75 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| | Цукор пісок | 50 | 50 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 2 | | 3 | | 4 | |

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 завчасно запипяченій та охолодженій воді до температури 18 °С розчиняють сіль та цукор. До розчину додають оцет спиртовий та олію. Ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, як заправку до салату.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна емульсія. Не допускається відокремлення рідини

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам

Колір - жовтуватий

Консистенція - напіврідка

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| | 0,0 | 1,4 | 0,2 | 13,4 |
| | 0,0 | 2,1 | 0,2 | 20,1 |
| | 0,0 | 2,8 | 0,3 | 26,7 |
| 100 | 0,5 | 70,5 | 7,7 | 668,6 |

Технологічна карта № 10.02

Соус "Вінегрет"

Категорія: соуси та заправки

| 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 |
| | Оцет спиртовий 9%-й | 40 | 40 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| | Соус "Гірчиця" (ТК № 10.07) | 100 | 100 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| | або гірчиця харчова (ГЦ) | 100 | 100 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| | Олія соняшникова рафінована | 830 | 830 | 1,7 | 1,7 | 2,5 | 2,5 | 3,3 | 3,3 |
| | Сіль йодована | 10 | 10 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | Цукор пісок | 50 | 50 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Вихід готової страви, г | | 1000 | | 2 | | 3 | | 4 | |

Наявність харчових алергенів у страві: (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

Розчиняють сіль в оцті спиртовому. Додають олію соняшкову рафіновану, соус "гірчиця" або гірчицю харчову та цукор-пісок. Ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 8 - 10 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, як заправку до салату.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - однорідна емульсія. Не допускається відокремлення рідини

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам

Колір - жовтувато-золотавий

Консистенція - напіврідка

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

| Маса порції, г | Білки, г | Жири, г | Вуглеводи, г | Енергетична цінність, ккал |
|----------------|----------|---------|--------------|----------------------------|
| 2 | 0,0 | 1,7 | 0,1 | 15,6 |
| 3 | 0,0 | 2,5 | 0,2 | 23,5 |
| 4 | 0,0 | 3,3 | 0,3 | 31,3 |
| 100 | 0,4 | 83,4 | 7,2 | 782,2 |