

Технологічна карта № 10.03

Соус "Бешамель"

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	брутто, г	нетто, г
	Борошно пшеничне цільнозернове (Г)	53	52	5,3	5,2	7,95	7,8	9,01	8,84	13,25	13,08
	Масло вершкове 82% (Л)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
	Молоко коров'яче питне 2,5% (Л)	950	950	95	95	142,5	142,5	161,5	161,5	237,5	237,5
	Мускатний горіх	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
	Вихід готової страви, г	1000		100		150		170		250	

Наявність харчових алергенів у страві: 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

Розтоплюють вершкове масло на пательні та пасерують на ньому борошно до золотавого кольору. В молоко додають мускатний горіх, ретельно перемішують та поступово вливають в пасероване борошно. Постійно перемішуючи соус доводять на слабкому вогні до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - молока та мускатного горіху

Колір - жовтуватий

Консистенція - густа, сметаноподібна

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	8,6	11,7	22,1	211,9
3	5,9	8,0	15,0	144,1
4	5,2	7,0	13,3	127,2
100	3,4	4,7	8,9	84,8

Технологічна карта № 10.04

Соус "Бешамель" безглютеновий

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	брутто, г	нетто, г
	Крохмаль кукурудзяний	60	60	6	6	9	9	10,2	10,2	15	15
	Масло вершкове 82% жирності (Л)	20	20	2	2	3	3	3,4	3,4	5	5
	Молоко коров'яче питне 2,5% (Л)	950	950	95	95	142,5	142,5	161,5	161,5	237,5	237,5
	Мускатний горіх	6	6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,02	1,02	1,5	1,5
	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,45	0,45	0,51	0,51	0,75	0,75
	Вихід готової страви, г	1000		100		150		170		250	

Наявність харчових алергенів у страві: 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

Розтоплюють вершкове масло на пательні. Кукурудзяний крохмаль розводять охолодженим молоком та додають мускатний горіх, ретельно рідину перемішують та поступово вливають в розтоплене вершкове масло. Постійно перемішуючи соус доводять на слабкому вогні до консистенції густої сметани.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - молока та мускатного горіху

Колір - білий

Консистенція - густа, сметаноподібна

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	5,9	9,4	20,2	179,5
170	5,1	8,0	17,2	152,5
150	4,5	7,0	15,1	134,6
100	3,0	4,7	10,1	89,7

Технологічна карта № 10.05

Соус "Кетчуп"

Категорія: заправки та соуси

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
	Томатна паста	212,8	212,8	3,2	3,2	4,3	4,3	5,3	5,3
	Вода питна	638,3	638,3	9,6	9,6	12,8	12,8	16,0	16,0
	Гвоздика ціла суха	3,3	3,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1
	Цукор пісок	50,0	50,0	0,8	0,8	1,0	1,0	1,3	1,3
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1
	Лавровий лист сухий	0,9	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Крохмаль картопляний	29,8	29,8	0,4	0,4	0,6	0,6	0,7	0,7
	Вода питна (для крохмалю та томатної пасты)	42,6	42,6	0,6	0,6	0,9	0,9	1,1	1,1
	Часник сушений	33,3	33,3	0,5	0,5	0,7	0,7	0,8	0,8
Вихід готової страви, г		1000		15		20		25	

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

Воду змішують з томатною пастою, додають спеції, цукор та сіль. Варять на слабкому вогні помішуючи впродовж 10 хв. Картопляний крохмаль розводять водою та додають до томатної основи. Варять при постійному перемішуванні до загущення маси.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації з моменту приготування 1 - 2 год. Температура зберігання 4 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - томатної пасты та спецій

Колір - червоний

Консистенція - густа, текуча

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,16	0,0	1,8	7,9
20	0,2	0,0	2,4	10,5
25	0,3	0,0	3,0	13,2
100	1,1	0,1	11,9	52,7

Технологічна карта № 10.06

Соус "Імбирний"

Категорія: заправки та соуси

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
	Овочевий бульйон (Технологічна карта № 2.15)	1500,0	1500,0	22,5	22,5	30,0	30,0	37,5	37,5	150,0	150,0
	Крохмаль кукурудзяний	30,0	30,0	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	3,0	3,0
	Цукор пісок	25,0	25,0	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	2,5	2,5
	Імбир сухий мелений	30,0	30,0	0,5	0,5	0,6	0,6	0,8	0,8	3,0	3,0
	Сіль йодованій	3,0	3,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		15		20		25		100	

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 овочевий бульйон додають сухий імбир, цукор та сіль і впродовж 5 - 10 хв варять на слабкому вогні. В невеликій кількості охолодженого бульйону (температура 18 - 20 °С) розмішуємо кукурудзяний крохмаль та тоненькою цівкою перемішуючи вливаємо в основну масу овочевого бульйону. Соус доводять до кипіння та охолоджують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - овочів та імбиру

Колір - світло-жовтий

Консистенція - напіврідка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,09	0,05	1,37	6,07
20	0,1	0,1	1,8	8,1
25	0,2	0,1	2,3	10,1
100	0,6	0,3	9,1	40,5

Технологічна карта № 10.07

Соус "Гірчиця"

Категорія: заправки та соуси

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
	Гірчиця суха (порошок) (ГЦ)	290,0	290,0	0,6	0,6	0,9	0,9	1,2	1,2	29,0	29,0
	Вода питна	490,0	490,0	1,0	1,0	1,5	1,5	2,0	2,0	49,0	49,0
	Олія соняшникова рафінована	25,0	25,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	2,5	2,5
	Оцет спиртовий 9%-ий	200,0	200,0	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	20,0	20,0
	Цукор-пісок	45,0	45,0	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	4,5	4,5
	Сіль йодована	3,0	3,0	0,006	0,006	0,009	0,009	0,012	0,012	0,3	0,3
	Кориця мелена	1,0	1,0	0,002	0,002	0,003	0,003	0,004	0,004	0,1	0,1
	Гвоздика ціла суха	1,0	1,0	0,002	0,002	0,003	0,003	0,004	0,004	0,1	0,1
	Лавровий лист сухий	0,1	0,1	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,0	0,0
	Вихід готової страви, г	1000		2		3		4		100	

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

У гарячу воду додають цукор, сіль, корицю, гвоздику, лавровий лист і варять на слабкому вогні до повного розчинення цукру і солі. Маринад проціджують, охолоджують, перемішують та додають оцет спиртовий 9%-ий. Гірничий порошок просіюють, змішують з половиною маринаду і ретельно перемішують до однорідної консистенції. До гірничої маси додають решту маринаду, оцет спиртовий і соняшкову олію, ретельно перемішують. Перед реалізацією соус витримують впродовж доби при температурі 4 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - гірчиці та спецій Колір - жовто-золотавий

Консистенція - густа

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
15	0,2	0,1	0,1	2,5
20	0,3	0,2	0,2	3,8
25	0,5	0,2	0,3	5,1
100	11,6	6,0	6,8	127,4

Технологічна карта № 10.08

Соус "Хрін"

Категорія: заправки та соуси

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
	Хрін (корінь) свіжий	547,0	400,0	1,1	0,8	1,6	1,2	2,2	1,6	54,7	40,0
	Оцет спиртовий 9%-ий	200,0	200,0	0,4	0,4	0,6	0,6	0,8	0,8	20,0	20,0
	Цукор-пісок	50,0	50,0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	5,0	5,0
	Сіль йодована	5,0	5,0	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02	0,5	0,5
	Вода питна	450,0	450,0	0,9	0,9	1,4	1,4	1,8	1,8	45,0	45,0
	Вихід готової страви, г	1000		2		3		4		100	

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

Натертий хрін заварюють окропом, накривають кришкою, охолоджують до температури 18 - 20 °С. Потім додають сіль, цукор і оцет спиртовий, ретельно перемішують до повного розчинення цукру та солі.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв з м'яса, риби, салатів.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - хрону та спецій Колір - білий

Консистенція - густа

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	0,0	0,2	0,9
3	0,0	0,0	0,3	1,4
4	0,0	0,0	0,4	1,9
100	1,1	0,1	10,4	46,9

Технологічна карта № 10.09

Соус "Рибний"

Категорія: заправки та соуси

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	Морква столова свіжа до 01.01.	250,0	200,0	31,3	25,0	37,5	30,0	42,5	34,0	62,5	50,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	266,7	200,0	33,3	25,0	40,0	30,0	45,3	34,0	66,7	50,0
2	Цибуля ріпчаста	47,6	40,0	4,8	4,0	7,1	6,0	8,1	6,8	11,9	10,0
3	Вода питна	1300,0	1300,0	130,0	130,0	195,0	195,0	221,0	221,0	325,0	325,0
4	Філе хека с/м	300,0	300,0	30,0	30,0	45,0	45,0	51,0	51,0	75,0	75,0
5	Борошно пшеничне цілнозернове (Г)	20,0	20,0	2,0	2,0	3,0	3,0	3,4	3,4	5,0	5,0
6	Масло вершкове 82% жирності (Л)	10,0	10,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
7	Куркума подрібнена	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1
8	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,8	0,8
9	Олія соняшникова рафінована	10	10	1,0	1,0	1,5	1,5	1,7	1,7	2,5	2,5
Вихід готової страви, г		1000		100		150		170		250	

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 розігрітій пателні з олією припікають м'ясо риби, цілу моркву та цибулю до золотавого кольору овочів. Закладають м'ясо риби та овочі у киплячу воду та варять до моменту випаровування рідини в два рази. Бульйон проціджують, змішують з вареними, подрібненими до однорідної маси морквою та м'ясом риби, додають куркуму та сіллю. На розігрітій пателні пасерують борошно до золотавого кольору на вершковому маслі. Тонкою цівкою додають бульйон у борошняну суміш, постійно пермішуючи та варять до моменту загущення соусу (5-10хв).

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Використовують, як заправку або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - густа однорідна маса. Не допускається наявність грудочок

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам. Без характерного присмаку та запаху риби Колір - світло-коричневий

Консистенція - напіврідка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200	9,3	4,6	8,6	106,6
170	7,9	3,9	7,3	90,6
150	7,0	3,5	6,4	79,9
100	4,6	2,3	4,3	53,3

Технологічна карта № 10.10

Соус "Ароматна олія"

Категорія: заправки та соуси

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
	Олія соняшникова рафінована	1000	1000	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4,0	100,0	100,0
	М'ята перцева сушена	12,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1,2
	Орегано сушений	20,0	20,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,1	0,1	2,0	2,0
Вихід готової страви, г		1000		2		3		4		100	

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

Олію соняшкову нагріти до 60 0С протягом (40-60 сек.). До нагрітої олії додати сушену м'яту та орегано, перемішати, зняти з вогню та залишити настоятися протягом 5-7 діб.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Готову ароматну олію зберігати в темному місці, без доступу прямих сонячних променів, при температурі не вище 20 0С протягом 1 місяців. Щільно закритій скляній посудині.

Використовують, як заправку для салатів або соус до других страв.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: прозора рідина з включеннями шматочків зелені. Консистенція: рідка.

Колір: жовтий, золотавий, з темно-зеленими включеннями. Запах та смак: властивий з легким ароматом м'яти та орегано.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
2	0,0	1,8	0,0	16,3
3	0,0	2,7	0,0	24,4
4	0,0	3,6	0,0	32,5
100	0,3	90,0	0,4	813,0