

Технологічна карта № 10.11

Сметанковий соус

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
1	Сметана 15 % (Л)	965,0	960,0	24,1	24,0	96,5	96,0
2	Цукор пісок	50,0	50,0	1,3	1,3	5,0	5,0
3	Куркума мелена	2,0	2,0	0,1	0,1	0,2	0,2
4	Ванільний цукор	1,0	1,0	0,0	0,0	0,1	0,1
Вихід готової страви, г		1000		25		100	

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

Сметану інтенсивно перемішують з цукром піском та додають куркуму, ванільний цукор. Масу продовжують перемішувати до повного розчинення цукру.

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 для поливання та пропитування сніданків.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - сметани, ванільного цукру

Колір - жовто-золотавий

Консистенція - густа, однорідна

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,7	3,6	2,0	43,5
100	2,90	14,42	8,06	173,80

Технологічна карта № 10.12

Соус до лінивих вареників

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		
1	Сметана (МП,Л)	955,0	950,0	23,9	23,8	47,8	47,5	95,5	95,0
2	Цукрова пудра	50,0	50,0	1,3	1,3	2,5	2,5	5,0	5,0
3	Кориця мелена	10,0	10,0	0,3	0,3	0,5	0,5	1,0	1,0
Вихід готової страви, г		1000		25		50		100	

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 страви

Сметану поступово змішують та інтенсивно збивають з цукровою пудрою. Додають мелену корицю, продовжують збивати до повного розчинення цукрової пудри.

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 соус до лінивих вареників, вареників з сиром кисломолочним, сирників.

Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - густа однорідна маса.

Смак і запах - притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - сметани, кориці

Колір - білий

Консистенція - густа, однорідна

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,7	5,0	1,9	56,1
50	1,4	10,0	3,7	112,2
100	2,84	20,02	7,48	224,38

Основні мікробіологічні показники

Бактерії групи кишкової палички (коліформи) в 0,1 г/куб.см продукту не допускається

Загальна кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів КУО 1 г/куб. см, не більше $1 \cdot 10^5$ Наявність S.

aureus - в 0,1 г/куб.см - не допускається.

Наявність патогенних мікроорганізмів в т.ч. бактерій (Salmonella) віруси - в 25 г/куб. см - не допускається.

Технологічна карта № 10.13

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. С.М. Марзеєва НАМН України"
79050, м.Кіровоград, вул.Полудранка,50

Ягідне кюлі

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
1	Ягоди свіжі або с/м	1000,0	1000,0	25,0	25,0	50,0	50,0	100,0	100,0
2	Цукор пісок	50,0	50,0	1,3	1,3	2,5	2,5	5,0	5,0
3	Вода питна	100,0	100,0	2,5	2,5	5,0	5,0	10,0	10,0
Вихід готової страви, г		1000		25		50		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

Свіжоморожені ягоди можна не розморожувати, одразу висипати в сотейник, додати цукор і поставити на плиту. Коли ягоди закиплять, додати до них воду, при повторному закипанні зменшити температуру на 1 і уварювати рідину протягом 15-20 хв. Після цього перебити блендером і протерти через сито, щоб виключити попадання кісточок і шкірок.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

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

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають до страв з сиру, як підлива, топінг. Характеристика готової страви Зовнішній вигляд - пюреподібна маса;

Смак і запах - відповідають певному виду ягідів;

Колір - характерний ягодам з яких приготовлене ягідне кюлі Консистенція - однорідна, без кісточок та шкіри

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
25	0,28	0,15	4,05	18,61
100	1,10	0,60	16,20	74,45

Технологічна карта № 10.14

Соус для верещаци

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
1	Сухофрукти	250,00	250,00	12,50	12,50	18,80	18,80	25,00	25,00
2	Вода питна	1 300,00	1 300,00	65,00	65,00	97,50	97,50	130,00	130,00
3	Сіль йодована	5,00	5,00	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
4	Сухарі панірувальні (Г)	300,00	300,00	15,00	15,00	22,50	22,50	30,00	30,00
Вихід готової страви, г		1 000,00		50,00		75,00		100,00	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві: (Г) глютен або його сліди;

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

Сухофрукти проварити у воді, дати настоятися. Узвар процідити. Додати до узвару сіль та сухарі панірувальні, довести до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - рідина соусу прозора, сухофрукти зберігаю

Смак і запах - кисло-солодкий з ароматом сухофруктів;

Колір - від світло до темно коричневого;

Консистенція - сухофруктів м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,0	0,1	15,0	66,5
75	0,1	0,2	22,6	99,8
100	0,1	0,2	30,1	133,1

Технологічна карта № 11.01

Компот з ягід або фруктів та м'ятою

Категорія: Напої

№ 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	Ягоди або фрукти свіжі або свіжоморожені	250,0	250,0	50,0	50,0	45,0	45,0	37,5	37,5	25,0	25,0
2	Вода питна	1100,0	1100,0	220,0	220,0	198,0	198,0	165,0	165,0	110,0	110,0
3	М'ята сушена	5,0	5,0	1,0	1,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
4	Родзинки	50,0	50,0	10,0	10,0	9,0	9,0	7,5	7,5	5,0	5,0
Вихід готової страви, г		1000		200		180		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 напою

В киплячу воду засипають заморожені або свіжі ягоди. Доводять до кипіння, додають родзинки та м'яту. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий виду ягід або фруктів, з яких виготовлено напій з присмаком та ароматом м'яти

Колір - прозорий, властивий відвару ягід або фруктів

Консистенція - відвару рідка, фруктів і ягід м'яка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,30	0,00	4,99	22,21
150	0,4	0,0	7,5	33,3
180	0,5	0,0	9,0	40,0
200	0,6	0,0	10,0	44,4

Технологічна карта № 11.02

Компот з фруктів або ягід (свіжих або заморожених)

Категорія: Напої

№ 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	Ягоди або фрукти свіжі або свіжоморожені	250,0	250,0	37,5	37,5	30,0	30,0	25,0	25,0
2	Вода питна	1100,0	1100,0	165,0	165,0	132,0	132,0	110,0	110,0
3	Родзинки	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
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 напою

В киплячу воду засипають заморожені або свіжі ягоди чи фрукти. Доводять до кипіння, додають родзинки. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, ягоди або фрукти без кісточок, рівномірно розварені

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий виду ягід або фруктів, з яких виготовлено напій

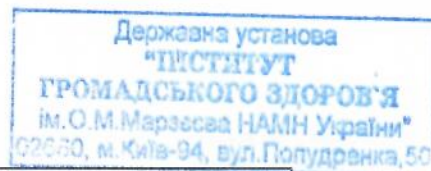
Колір - прозорий, властивий відвару ягід або фруктів

Консистенція - відвару рідка, фруктів і ягід м'яка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,28	0,00	4,94	22,00
150	0,4	0,0	7,4	33,0
180	0,5	0,0	8,9	39,6
200	0,6	0,0	9,9	44,0

Технологічна карта № 11.03



Узвар

Категорія: Напої

№ 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	Сухофрукти	150,0	150,0	22,5	22,5	18,0	18,0	15,0	15,0
2	Вода питна	1100,0	1100,0	165,0	165,0	132,0	132,0	110,0	110,0
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 напою

В киплячу воду засипають миті та перебрані сухофрукти. Доводять до кипіння, варять 10-15 хв. Настояють 1-2 години. Процідити узвар. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +12-15 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, сухофрукти рівномірно розварені, без шкідників

Смак та запах - кисло-солодкий з ароматом сухофруктів

Колір - прозорий, світло-коричневий

Консистенція - відвару рідка, сухофруктів м'яка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,15	0,45	12,45	53,85
150	0,2	0,7	18,7	80,8
180	0,3	0,8	22,4	96,9
200	0,3	0,9	24,9	107,7

Технологічна карта № 11.04

Кисіль ягідний

Категорія: Солодка страва

№ 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	Ягоди свіжоморожені (вишня с/м)	240,0	240,0	36,0	36,0	28,8	28,8	24,0	24,0
2	Цукор пісок	50,0	50,0	7,5	7,5	6,0	6,0	5,0	5,0
3	Вода питна	900,0	900,0	135,0	135,0	108,0	108,0	90,0	90,0
4	Крохмаль картопляний	45,0	45,0	6,8	6,8	5,4	5,4	4,5	4,5
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 напою

Ягоди закладають у киплячу воду та варять 10-15 хвилин, потім їх виймають. У невеликій кількості отриманого відвару розводять крохмаль, вливають у основну кількість відвару та перемішують. Доводять до кипіння. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 2-3 години після охолодження, при температурі +12 °С.

Температура подачі +12-14 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий, однорідний

Смак та запах - кисло-солодкий, властивий вишні

Колір - прозорий з вишневим відтінком

Консистенція - рідка, еластична, однорідна

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,14	0,00	9,94	42,12
125	0,2	0,0	12,4	52,6
150	0,2	0,0	14,9	63,2
200	0,3	0,0	19,9	84,2