

Технологічна карта № 11.05

Какао з молоком

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		
1	Какао-порошок	16,5	16,5	3,3	3,3	2,5	2,5	1,7	1,7
2	Молоко 2,5% (МП, Л)	950,0	950,0	190,0	190,0	142,5	142,5	95,0	95,0
3	Вода питна	100,0	100,0	20,0	20,0	15,0	15,0	10,0	10,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

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 напою

В какао-порошок додають окріп (50 г) і розтирають до однорідної маси. Потім вливають масу в кип'ячене молоко, і потійнопомішуючи, додають другу частину окропу. Доводять до кипіння.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - однорідний, не прозорий, світло-коричневий

Смак та запах - притаманний молоку та какао

Колір - світло-коричневий

Консистенція - рідка, однорідна, без утворенняплівки на поверхні

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	3,06	2,75	4,93	56,24
125	3,82	3,44	6,16	70,30
150	4,58	4,13	7,39	84,36
180	5,50	4,95	8,87	101,23
200	6,11	5,50	9,85	112,48

Технологічна карта № 11.06

Напій з шипшини

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		
1	Плоди шипшини сушені	100,0	100,0	10,0	10,0	15,0	15,0	20,0	20,0
2	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	200,0	200,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

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

Плоди шипшини перебрають, промивають під проточною водою. У киплячу воду додають підготовлені плоди шипшини, варять впродовж 10-15 хв при слабкому нагріві плити. Настоюють 1-2 години. Охолоджують до температури 12-15 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 години після охолодження, при температурі +12 °С. Температура подачі +10-12 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Напій подається охолодженим

Вимоги до якості напою Зовнішній вигляд - прозорий, властивий відвару Смак та запах - кисло-солодкий, притаманний

Колір - прозорий з червоним відтінком Консистенція - рідка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	2,80	0,00	12,00	56,80
150	4,20	0,00	18,00	85,20
180	5,04	0,00	21,60	102,24
200	5,60	0,00	24,00	113,60

Технологічна карта № 11.07

Напій з лимонів, апельсинів

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	Лимон свіжий	77,8	70,0	7,8	7,0	11,7	10,5	15,6	14,0
2	Апельсин свіжий	104,5	70,0	10,4	7,0	15,7	10,5	20,9	14,0
3	Вода питна	1100,0	1100,0	110,0	110,0	165,0	165,0	220,0	220,0
Вихід готової страви, г		1000		100		150		200	

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 додають лимони та очищені від шкірки апельсини нарізані скибочками. Доводять до кипіння. Охолоджують до температури 10-12 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +10-12°С.. Температура подачі +10-12 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подається охолодженим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий з жовтим забарвленням Смак та запах - кисло-солодкий з ароматом

Колір - світло-жовтий Консистенція - рідка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,22	0,10	3,50	12,01
150	0,34	0,15	5,25	18,02
180	0,40	0,18	6,30	21,62
200	0,45	0,20	7,00	24,02

Технологічна карта № 11.08

Чай масала

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	Вода	420,0	420,0	42,0	42,0	63,0	63,0	75,6	75,6	84,0	84,0
2	Чорний чай	3,0	3,0	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
3	Молоко 2,5% (МП, Л)	600	600	60,0	60,0	90,0	90,0	108,0	108,0	120,0	120,0
4	Ванільний цукор	3	3	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5	0,6	0,6
5	Кориця	1,5	1,5	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
6	Гвоздика	1	1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

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 напою

Заварюють чорний чай зі спеціями. Дають напою настоятись. Проціджують. Додають кип'ячене молоко. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - не прозорий напій світло-коричневого забарвлення

Смак та запах - притаманний чаю та молока зКолір - світло-коричневий

Консистенція - рідка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,88	1,52	3,18	38,43
150	2,81	2,28	4,77	57,65
180	3,38	2,74	5,72	69,18
200	3,75	3,05	6,36	76,86

Технологічна карта № 11.09

Чай з мелісою

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	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	180,0	180,0	200,0	200,0
2	Меліса	3,5	3,5	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

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

До кип'яченої води додають мелісу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний мелісі Колір -жовтий

Консистенція - рідка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,24	0,61
150	0,00	0,00	0,36	0,92
180	0,00	0,00	0,43	1,10
200	0,00	0,00	0,48	1,22

Технологічна карта № 11.10

Чай з липою

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	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	180,0	180,0	200,0	200,0
2	Липа	3,5	3,5	0,4	0,4	0,5	0,5	0,6	0,6	0,7	0,7
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

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

До окропу додатють липу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний липі Колір -жовтий

Консистенція - рідка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,00	0,00	0,12	0,41
150	0,00	0,00	0,17	0,62
180	0,00	0,00	0,21	0,74
200	0,00	0,00	0,23	0,82

Технологічна карта № 11.11

Чай з каркаде

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	Вода питна	1000,0	1000,0	100,0	100,0	150,0	150,0	180,0	180,0	200,0	200,0
2	Каркаде	12	12	1,2	1,2	1,8	1,8	2,2	2,2	2,4	2,4
Вихід готової страви, г		1000		100		150		180		200	

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

До окропу додатють липу. Доводять чай до кипіння повторно, потім знімають з вогню.

Термін придатності до споживання та умови зберігання 1-2 години за температури +55-65 °С. Температура подачі +55-65 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу Напій подають гарячим

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - прозорий напій жовтогозабарвлення

Смак та запах - притаманний липі

Колір -жовтий

Консистенція - рідка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	0,30	0,00	0,50	5,00
150	0,45	0,00	0,75	7,50
180	0,54	0,00	0,90	9,00
200	0,60	0,00	1,00	10,00

Технологічна карта № 11.12
Молоко та кисломолочні продукти

Державна установа

"ІНСТИТУТ

НАЦІОНАЛЬНОГО ЗДОРОВ'Я

НАЦІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР

№ п/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
	Кефір (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0		250,0
	або молоко (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0		250,0
	або сметана (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0		250,0
	або йогурт (МП, Л)		1000,0		100,0		150,0		250,0
	Вихід готової страви, г		1000		100		150		200

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 напою

Кефір, молоко, сметану або йогурт порціонують відповідно до закладки порції та подають охолодженими.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 год. з моменту порціонування за температури 10-14 °С. Температура подачі 10-14 °С

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають охолодженим.

Вимоги до якості напою

Зовнішній вигляд - однорідний, білий

Смак та запах - притаманний молоку або кисломолочним продуктам Колір - білий

Консистенція - молока - рідка, кисломолочних продуктів - в'язка, однорідна

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: КЕФІР				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,4	1,3	2,0	25,0
75	2,1	1,9	3,0	37,5
100	2,80	2,50	4,00	50,00
125	3,5	3,1	5,0	62,5

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Молоко				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,6	1,3	2,4	30,5
75	2,3	1,9	3,5	45,8
100	3,10	2,50	4,70	61,00
125	3,9	3,1	5,9	76,3
150	4,7	3,8	7,1	91,5
200	6,2	5,0	9,4	122,0

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Сметана 20%				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,4	10,0	1,6	101,5
75	2,0	15,0	2,3	152,3
100	2,70	20,00	3,10	203,00
125	3,4	25,0	3,9	253,8

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ: Йогурт				
Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	1,58	5,00	4,26	68,79
125	2,0	6,3	5,3	86,0