

Технологічна карта № 1.03

Салат зі свіжих томатів з редисом

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ 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	Томати теплично-парникові свіжі	612,2	600	30,6	30,0	45,9	45,0	61,2	60
	Томати ґрунтові свіжі	705,9	600	35,3	30,0	52,9	45,0	70,6	60
2	Цибуля зелена свіжа	125,0	100	6,3	5,0	9,4	7,5	12,5	10
3	Редька з бадиллям свіжа	365,1	230	18,3	11,5	27,4	17,3	36,5	23
	Редька без бадилля свіжа	247	230	12,4	11,5	18,5	17,3	24,7	23
4	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Кріп свіжий	54,1	40	2,7	2,0	4,1	3,0	5,4	4
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		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

Овочі та зелень мийть під проточною водою, зачищають. Підготовлені помідори нарізають тонкими скибками, редис – скибочками, цибулю та кріп шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у салатник, поливають олією.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,6	1,6	1,8	24,3
75	0,8	2,4	2,7	36,5
100	1,11	3,17	3,62	48,67

Технологічна карта № 1.04

Салат з м'якого сиру та томатів

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ 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	Сир м'який "Адигейський" або "Бринза" або "Судугуні" (МП, Л)	333	300	17	15	25	23	33	30
2	Томати теплично-парникові свіжі	581,6	570	29,1	28,5	43,6	42,8	58,2	57
	Томати ґрунтові свіжі	670,6	570	33,5	28,5	50,3	42,8	67,1	57
3	Кріп свіжий	135,1	100	6,8	5,0	10,1	7,5	13,5	10
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Орегано сухий	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (МП) молочні продукти;

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

Сир м'який натріають на тертці. Томати мийть, зачищають, нарізають скибочками. Кріп мийть, просушують, дрібно нарізають.

Сир м'який натріають на тертці. Томати мийть, зачищають, нарізають скибочками. Кріп мийть, просушують, дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують, додають орегано сухий. При відпусканні салат заправляють олією соняшниковою і посипають орегано.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у тарілку або салатник, поливають олією, посипають орегано.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито олією, посипано орегано сухим.Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,2	5,1	1,7	69,4
75	6,3	7,7	2,6	104,1
100	8,42	10,0	3,40	138,83

Технологічна карта № 1.05

Салат з яєць, сиру з куркумою

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ 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	Яйця курячі (Я)	10 шт	400,0		20,0					40
2	Сир твердий (МП, Л)	108,7	100,0	5,4	5,0	8,2	7,5	11	10	
3	Цибуля зелена	375,0	300,0	18,8	15,0	28,1	22,5	37,5	30	
4	Куркума мелена	10,0	10,0	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1	
5	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	
6	Сметана 15%-вої жирності (МП, Л)	200,0	200,0	10,0	10,0	15,0	15,0	20	20	
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100		

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

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

Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, нарізають кубиком. Цибулю зелену миють, обсушують, нарізають. Сир твердий подрібнюють на тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, куркуму мелену. При відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито сметаною, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,3	5,0	2,0	74,9
75	6,5	7,5	3,0	112,4
100	8,64	10,0	4,06	149,86

Технологічна карта № 1.06

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

Салат з яєць та яблука зі сметаною

№ 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	Яйця курячі (Я)	15 шт	600		30,0					60
2	Сметана (МП, Л)	100	100	5,0	5,0	7,5	7,5	10	10	
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	
4	Яблука свіжі	352	310	17,6	15,5	26,4	23,3	20	16	
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100		

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Л) лактоза; (Я) яйця; (МП) молочні продукти;

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

Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, подрібнюють на крупній тертці. Яблука миють, очищають, видаляють серцевину, подрібнюють на крупній тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють сметаною.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають в центр тарілки, по колу посипають сушеною паприкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито сметаною, посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,1	4,2	1,5	60,4
75	6,1	6,3	2,3	90,4
100	8,14	8,42	3,06	120,75

Технологічна карта № 1.07

Салат з яєць та зеленого горошку

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети

№ 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	Яйця курячі (Я)	10 шт	400	0,5	20,0	0,75	30,0	1	40
2	Горошок свіжоморожений	600	550	30,0	27,5	45,0	41,3	60	55
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Олія соняшникова	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сік лимона	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		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 страви

Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, нарізають крупно. Горошок свіжоморожений відварюють до готовності, охолоджують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, сік лимона. При відпусканні заправають олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають в центр тарілки, по колу посипають сушеною паприкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією, посипано по колу тарілки сушеною паприкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	4,0	3,7	3,8	64,0
75	6,0	5,5	5,6	96,0
100	7,95	7,35	7,51	127,98

Технологічна карта № 1.08

Салат з овочів та яєць

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ 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	Капуста білокачанна	462,5	370	23,1	18,5	34,7	27,8	46,25	37
2	Томати теплично-парникові свіжі	244,9	240	12,2	12,0	18,4	18,0	24,49	24
	Томати ґрунтові свіжі	282,4	240	14,1	12,0	21,2	18,0	28,24	24
3	Огірки теплично-парникові свіжі	245	240	12,2	12,0	18,4	18,0	24,49	24
	Огірки ґрунтові свіжі	300	240	15,0	12,0	22,5	18,0	30	24
4	Яйця курячі (Я)	3 шт	120		6,0		9,0		12
5	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Чабрець сушений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		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 страви

Овочі миють, зачищають. Підготовлені томати та огірки нарізають скибками. Капусту миють, шинкують. Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, нарізають кубиком.

Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, чабрець. При відпусканні заправають олією.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Салат викладають у салатник або тарілку.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією. Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви. Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,3	2,2	1,6	32,5
75	1,9	3,4	2,4	48,8
100	2,54	4,48	3,26	65,9

Технологічна карта № 1.09

Салат з квашених огірків, свіжої капусти, моркви з горіхами

Категорія: Холодні страви. салати і вінегрети.

№ 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	Огірки квашені	444	400,0	22,2	20,0	33,3	30,0	44,4	40,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	344	275,0	17,2	13,8	25,8	20,6	34,4	27,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	367	275,0	18,3	13,8	27,5	20,6	36,7	27,5
3	Капуста білокачанна свіжа	344	275,0	17,2	13,8	25,8	20,6	34,4	27,5
5	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30,0	30,0	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3,0
6	Ядра горіхів волоських	32	30,0	1,6	1,5	2,4	2,3	3,2	3,0
Вихід готової страви, г		1000		50		75		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

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Капусту миють, шинкують. Огірки промивають, очищають, нарізають кубиком. ядра горіхів волоських обсмажують, подрібнюють. Підготовлені овочі змішують. При відпусканні запаряють олією ароматною, посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають гіркою в центрі тарілки, поливають олією соняшниковою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено гіркою на тарілці, полито олією.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком горіхів та олії. Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	2,5	2,3	35,2
75	1,1	3,8	3,4	52,7
100	1,48	5,08	4,60	70,31
125	1,9	6,3	5,7	87,9
150	2,2	7,6	6,9	105,5

Технологічна карта № 1.10

Салат зелений з огірків та томатів

Категорія: Холодні страви. Салати і вінегрети.

№ 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	Салат зелений	477,6	320	23,9	16,0	35,8	24,0	47,8	32
2	Огірки теплично-парникові свіжі	367	360	18,4	18,0	27,6	27,0	36,7	36
	Огірки ґрунтові свіжі	450	360	22,5	18,0	33,8	27,0	45,0	36
3	Томати теплично-парникові свіжі	295,9	290	14,8	14,5	22,2	21,8	29,6	29
	Томати ґрунтові свіжі	341,2	290	17,1	14,5	25,6	21,8	34,1	29
4	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		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

Овочі миють під проточною водою, зачищають, нарізають скибочками. Салат миють, просушують, нарізають крупно.

Інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють олією соняшниковою.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Температура подачі +8 °С ; Умови зберігання при t +4 ...+8 °С; Термін придатності 1 година.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Салат викладають у тарілку або салатник, посипають подрібненими свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією. Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам страви.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви. Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,4	1,6	1,1	21,5
75	0,7	2,4	1,7	32,2
100	0,88	3,22	2,20	42,93