

**Технологічна карта № 1.11**

**Салат з огірків, петрушки з часником**

**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 теплично-парникові свіжі	755	740	37,8	37,0	56,6	55,5	75,5	74
	Огірки ґрунтові свіжі	925	740	46,3	37,0	69,4	55,5	92,5	74
2	Петрушка свіжа	267	200	13,3	10,0	20,0	15,0	27	20
3	Олія соняшникова рафінована	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
4	Часник свіжий	38,5	30	1,9	1,5	2,9	2,3	3,8	3
5	Оцет 9% столовий	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
6	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
<b>Вихід готової страви, г</b>		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

Огірки миють, зачищають, нарізають вздовж на 4 частини. Петрушку миють, просушують, дрібно нарізають. Часник очищають, миють, дрібно нарізають або витискають через прес для часнику. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють сумішшю з олії, оцету та солі.

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 центрі тарілки або салатник, поливають сумішшю з олії, оцету та солі.

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	0,8	1,6	2,0	26,2
75	1,2	2,4	3,0	39,3
100	1,59	3,23	4,02	52,40

**Технологічна карта № 1.12**

**Салат з морквою та імбирем**

**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	Морква столова свіжа до 01.01.	1225	980,0	61,3	49,0	91,9	73,5	123	98
	Морква столова свіжа з 01.01.	1307	980,0	65,3	49,0	98,0	73,5	131	98
2	Імбир сухий	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Олія соняшникова	30,0	30,0	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
<b>Вихід готової страви, г</b>		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. Додають імбир сухий, 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 (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки горкою.

Характеристика готової страви

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

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком олії та імбиру. 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	0,5	1,6	3,8	31,6
75	0,8	2,4	5,6	47,4
100	1,03	3,21	7,51	63,14

### Технологічна карта № 1.13

Салат з моркви, яблука з соусом "Вінегрет"

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	Морква столова свіжа до 01.01.	700	560	35,0	28,0	52,5	42,0	70	56
	Морква столова свіжа з 01.01.	747	560	37,3	28,0	56,0	42,0	75	56
2	Яблука свіжі	466	410	23,3	20,5	34,9	30,8	47	41
3	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

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

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Яблука миють, очищають, видаляють серцевину, нарізають соломкою. Додають сіль. При відпусканні заправляють соусом "Вінегрет".

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 горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом "Вінегрет", по колу тарілки посипано свіжим подрібненим

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком соусу.

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	1,8	4,9	37,1
75	0,6	2,7	7,3	55,7
100	0,74	3,61	9,71	74,25
150	1,1	5,4	14,6	111,4
200	1,5	7,2	19,4	148,5

### Технологічна карта № 1.14

Салат з моркви, яблука з йогуртом

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	Морква столова свіжа до 01.01.	375	300	18,8	15,0	28,1	22,5	37,5	30
	Морква столова свіжа з 01.01.	400	300	20,0	15,0	30,0	22,5	40	30
2	Яблука свіжі	466	410	23,3	20,5	34,9	30,8	47	41
3	Родзинки	102	100	5,1	5,0	7,7	7,5	10	10
4	Йогурт (МП,Л)	200	200	10	10	15	15	20	20
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

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Яблука миють, очищають, видаляють серцевину, нарізають соломкою. Родзинки промивають, заливають гарячою водою, витримують до розмякшення, відціджують, обсушують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють йогуртом.

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 горкою в центрі тарілки, поливають йогуртом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито йогуртом.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком йогурту. 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	1,1	0,4	7,8	43,0
75	1,6	0,6	11,8	64,5
100	2,18	0,82	15,69	86,01
150	3,3	1,2	23,5	129,0
200	4,4	1,6	31,4	172,0

**Технологічна карта № 1.15**

**Салат з моркви з родзинками та сметаною**

**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	Морква столова свіжа до 01.01.	913	730	45,6	36,5	68,4	54,8	91,3	73,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	973	730	48,7	36,5	73,0	54,8	97,3	73,0
2	Родзинки	102	100	5,1	5,0	7,7	7,5	10,2	10,0
3	Сметана 20%ї жирності (МП, Л)	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15,0	15,0
4	Кориця мелена	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Цукор білий	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3,0
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

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Родзинки промивають, заливають гарячою водою, витримують до розмякшення, відціджують, обсушують. Підготовлені інгредієнти змішують, додають цукор, корицю 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 (подавання) споживачу

Салат викладають горкою в центрі тарілки, поливають сметаною, посипають родзинками.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито сметаною, зверху посипано родзинками. Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком кориці.

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

**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,7	1,6	8,1	49,7
75	1,1	2,4	12,2	74,5
100	1,48	3,15	16,26	99,33
125	1,85	3,94	20,33	124,17
150	2,22	4,73	24,39	149,00
200	2,96	6,31	32,52	198,67

**Технологічна карта № 1.16**

**Салат з запеченої груші та моркви**

**Категорія: Холодні страви. Салати та 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	Груші свіжі	570,0	300,0	85,5	45,0	68,4	36,0	57,0	30,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	813	650,0	121,9	97,5	97,5	78,0	81,3	65,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	867	650,0	130,0	97,5	104,0	78,0	86,7	65,0
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
4	Олія соняшникова рафінована	30,0	30,0	4,5	4,5	3,6	3,6	3,0	3,0
5	Сік лимона	10,0	10,0	1,5	1,5	1,2	1,2	1,0	1,0
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 страви

Груші очищають від шкірки, насінневого гнізда і запікають при 200 °С протягом 10 хвилин. Запечені груші охолоджують, нарізають кубиком. Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. підготовлені інгредієнти змішують, додають сік лимона, 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 горкою в центрі тарілки, поливають олією, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

**ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:**

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
75	0,60	2,44	6,67	48,93
100	0,80	3,25	8,89	65,24
120	0,96	3,90	10,66	78,29
150	1,2	4,9	13,3	97,9
180	1,4	5,8	16,0	117,4
200	1,6	6,5	17,8	130,5

Технологічна карта № 1.17

Салат з моркви з каррі та соусом "Вінегрет"  
 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
		1213	970,0	60,6	48,5	90,9	72,8	121	97
1	Морква столова свіжа до 01.01.	1293	970,0	64,7	48,5	97,0	72,8	129	97
	Морква столова свіжа з 01.01.	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
2	Каррі мелена	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4,0
3	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Сіль йодована								
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГЦ) гірчиця;

Наявність харчових алергенів у страві: 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

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою, додають каррі, сіль, перед подачею заправляють соусом "Вінегрет" .

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 горкою в центрі тарілки, поливають олією, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом, зверху посипано подрібненим свіжим кропом або петруш

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	0,5	1,8	3,7	33,4
75	0,8	2,7	5,6	50,0
100	1,01	3,63	7,45	66,71

Технологічна карта № 1.18

Салат з моркви з сиром та сметаною

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	брутто, г	нетто, г
1	Морква столова свіжа до 01.01.	963	770	48,1	38,5	72,2	57,8	96	77	115,5	92,4
	Морква столова свіжа з 01.01.	1027	770	51,3	38,5	77,0	57,8	103	77	123,2	92,4
2	Сир твердий (МП, Л)	130	120	6,5	6,0	9,8	9,0	13	12	15,7	14,4
3	Сметана (МП, Л)	120	120	6,0	6,0	9,0	9,0	12	12	14,4	14,4
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100		120	

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

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Сир твердий подрібнюють на тертці. Інгредієнти змішують, додають сіль, перед подачею 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, по колу присипають сушеним кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито сметаною, по колу тарілки присипано сушеним кропом або петру

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	2,3	3,6	3,9	56,1
75	3,4	5,4	5,9	84,1
100	4,57	7,17	7,88	112,16
120	5,48	8,60	9,46	134,59