

Технологічна карта № 1.19

Салат з моркви та капусти зі сметанно-хроновим соусом

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.	750	600	38	30	56	45	75	60
	Морква столова свіжа з 01.01.	800	600	40	30	60	45	80	60
2	Капуста білокачанна свіжа	281	225	14	11	21	17	28	23
3	Сметана 20 %-вої жирності (МП, Л)	150	150	8	8	11	11	15	15
4	Соус "Хрін" (ТК № 10.08)	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	1	1
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
6	Сік лимона	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
7	Цукор білий	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
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. Капусту миють, шинкують. Підготовлені овочі змішують, додають сіль, цукорбілий, сік лимона. Соус "Хрін" та сметану змішують і заправляють салат перед подачею.

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 горкою 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	0,7	1,6	3,5	32,0
75	1,0	2,4	5,3	48,0
100	1,37	3,21	7,06	64,03

Технологічна карта № 1.20

Салат з капусти, моркви 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	Капуста білокачанна свіжа	675	540	33,8	27,0	50,6	40,5	67,5	54
2	Морква столова свіжа до 01.01.	188	150	9,4	7,5	14,1	11,3	19	15
	Морква столова свіжа з 01.01.	200	150	10,0	7,5	15,0	11,3	20	15
3	Горошок зелений свіжоморожений	200	200	10,0	10,0	15,0	15,0	20	20
4	Соус "Вінегрет" (ТК № 10.02) (ГЦ)	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4	4
5	Сіль йодована	2,5	2,5	0,1	0,1	0,2	0,2	0,25	0,25
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

Горошок свіжоморожений відварюють до готовності, охолоджують. Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Капусту миють, шинкують. Підготовлені овочі змішують, 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 (подання) споживачу

Салат викладають в центр тарілки.

Характеристика готової страви

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

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	1,0	1,8	3,1	34,0
75	1,5	2,7	4,7	51,0
100	1,98	3,65	6,21	67,98

### Технологічна карта № 1.21

**Салат з гарбузом, насінням та зеленим горошком**

**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
		971	680	48,6	34,0	72,9	51,0	97	68
1	Гарбуз свіжий	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
2	Горошок зелений свіжоморожений	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
3	Сіль йодована	150	150	7,5	7,5	11,3	11,3	15	15
4	Ядра насіння гарбузового	5	5	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
5	Сік лимона	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
6	Олія соняшникова нерафінована								
<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

Гарбуз миють, очищають від шкірки і нарізають соломкою або подрібнюють на тертці. Горошок свіжоморожений відварюють до готовності, охолоджують. Ядра насіння гарбузу обсмажують. Гарбуз і горошок змішують, додають сіль, сік лимона. При відпусканні заправляють олією соняшниковою соняшниковою, посипають ядрами насіння гарбузу.

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 ядрами насіння гарбузу.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, посипано ядрами насіння гарбузу.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом олії і обсмажених ядер насіння гарбузу.

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	3,3	5,0	2,1	68,0
75	4,9	7,5	3,2	102,0
100	6,56	10,0	4,3	136,0

### Технологічна карта № 1.22

**Салат з гарбузом та яблуком**

**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
		971	680	46,5	32,5	69,7	48,8	97	68
1	Гарбуз свіжий	330	290	19,9	17,5	29,8	26,3	33	29
2	Яблука свіжі	30	30	2,5	2,5	3,8	3,8	3	3
3	Олія соняшникова рафінована	3	3	0,1	0,1	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Сіль йодована	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
5	Сік лимона								
<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

Гарбуз миють, очищають від шкірки і нарізають соломкою або подрібнюють на тертці. Яблука миють, очищають від скоринки та серцевини, нарізають соломкою. Гарбуз і яблука змішують, додають сіль і сік лимона. При відпусканні салат 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.

Характеристика готової страви

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

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	0,3	1,6	2,9	29,2
75	0,4	2,4	4,4	43,7
100	0,53	3,2	5,9	58,3
125	0,7	4,0	7,3	72,9
150	0,8	4,9	9,1	90,4

**Технологічна карта № 1.23**

**Салат з капусти, зеленого горошку з насінням соняшника**

**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 свіжа	1000	800	51,9	41,5	77,8	62,3	100	80
2	Горошок зелений свіжоморожений	110	110	4,6	4,5	6,9	6,8	11	11
3	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	35	35	2,5	2,5	3,8	3,8	3,5	3,5
4	Ядра насіння соняшника	50	50	1,8	1,8	2,7	2,6	5	5
5	Сіль йодована	3	3	0,3	0,3	0,4	0,4	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

Горошок свіжоморожений відварюють до готовності, охолоджують. Капусту білокачанну свіжу шинкують. Ядра насіння соняшника прогрівають в духовій шафі при температурі 80 °С протягом 15 хвилин. Капусту і горошок змішують, додають сіль. При відпусканні заправляють олією ароматною, посипають ядрами насіння соняшника.

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, посипають ядрами насіння соняшника.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, капуста нашинкована, перемішана з горошком зеленим і олією, зверху по Смак і запах - приємні притаманні інгредієнтам, з приємним ароматом і присмаком прогрітих ядер насіння соняшника і олії аром Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви

Консистенція - хрустка, соковита, не жорстка

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	1,5	3,3	2,6	47,2
75	2,2	4,9	3,9	70,8
100	2,95	6,56	5,21	94,37

**Технологічна карта № 1.24**

**Салат з капустою та морквою**

**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 свіжа	750	600	37,5	30,0	56,3	45,0	75,0	60
2	Морква столова свіжа до 01.01.	438	350	21,9	17,5	32,8	26,3	43,8	35
	Морква столова свіжа з 01.01.	467	350	23,3	17,5	35,0	26,3	46,7	35
3	Сік лимона	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Паприка мелена копчена	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
6	Перець чорний мелений	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
7	Олія соняшникова	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	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

Моркву миють, очищають, нарізають соломкою. Капусту миють, шинкують. Овочі змішують, додають сіль, перець чорний мелений, сік лимона, паприку мелену копчену. 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 горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано свіжим подрібненим кропом або Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком паприки меленої копченої.

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	1,7	2,9	32,0
75	1,1	2,6	4,4	48,0
100	1,51	3,45	5,83	64,02

### Технологічна карта № 1.25

**Салат з запеченої капусти з родзинками**  
**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 свіжа	1375,0	1100,0	68,8	55,0	103,1	82,5	137,5	110,0
2	Сік лимона	10,0	10,0	0,5	0,5	0,8	0,8	1,0	1,0
3	Олія соняшникова	35,0	35,0	1,8	1,8	2,6	2,6	3,5	3,5
4	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Родзинки	91,8	90,0	4,6	4,5	6,9	6,8	9,2	9,0
6	Горіх мускатний мелений	2,0	2,0	0,1	0,1	0,15	0,15	0,2	0,2
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

Родзинки промивають, заливають гарячою водою, витримують до розмякшення, відціджують, обсушують. Капусту миють, видаляють кочерижку, розрізають на чотири частини, викладають в форму для запікання та поливають олією. Запікають у духовій шафі 1,5 години при температурі 200 °С. Капуста має залишитися в міру хрумкою та пружною. Готову капусту нарізають великими шматками, додають підготовлені родзинки, сіль, горіх мускатний мелений, сік лимона. 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.

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	1,0	3,2	7,4	62,5
75	1,53	4,83	11,07	93,69
100	2,04	6,44	14,76	124,92

### Технологічна карта № 1.26

**Салат з капусти з хрін**

**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 свіжа	950	760	47,5	38,0	71,3	57,0	95	76
2	Соус "Хрін" (ТК № 10.08)	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
3	Сметана (МП, Л)	200	200	10,0	10,0	15,0	15,0	20	20
4	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 : (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

Капусту миють, шинкують, додають сіль. Соус "Хрін" змішують зі сметаною. При відпусканні салат заправляють соусом.

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 центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито соусом, 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	0,9	2,2	2,4	34,7
75	1,3	3,3	3,5	52,1
100	1,78	4,43	4,71	69,46