

Технологічна карта № 1.27

Салат з червоної капусти 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	Капуста червонокочанна свіжа	375	300	18,8	15,0	28,1	22,5	37,5	30
2	Капуста білокачанна свіжа	831	665	41,6	33,3	62,3	49,9	83,125	66,5
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

Капусту миють, шинкують. Підготовлені овочі змішують, 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 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	0,7	1,8	2,6	30,3
75	1,1	2,7	3,9	45,5
100	1,43	3,60	5,23	60,63
150	2,15	5,39	7,85	90,95

Технологічна карта № 1.28

Салат з капусти з ароматною олією
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	1213	970	60,6	48,5	90,9	72,8	121,3	97,0
2	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3,0	3,0
3	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

Капусту миють, шинкують, додають сіль. Перед подачею заправляють ароматною 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 центр тарілки, посипають подрібненим свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, 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	2,2	27,7
75	1,1	2,5	3,3	41,5
100	1,5	3,3	4,4	55,4

Технологічна карта № 1.29

Салат з капусти, огірків та кропу
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
		875,0	700	43,8	35,0	65,6	52,5	87,5	70
1	Капуста білокачанна свіжа	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
2	Огірки теплично-парникові свіжі	313	250	15,6	12,5	23,4	18,8	31,3	25
	Огірки ґрунтові свіжі	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4
3	Заправка для салату (ТК № 10.01)	27,0	20	1,4	1,0	2,0	1,5	2,7	2
4	Кріп свіжий								
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

Огірки мийють, зачищають, нарізають скибками. Капусту мийють, просушують, шинкують. Кріп дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату.

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.

Характеристика готової страви

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

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	2,2	28,7
75	1,1	2,4	3,4	43,1
100	1,46	3,22	4,50	57,46

Технологічна карта № 1.30

Салат з молодого капусти, огірків та кропу
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
		875,0	700	43,8	35,0	65,6	52,5	87,5	70
1	Капуста білокачанна молода	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	25,5	25
2	Огірки теплично-парникові свіжі	313	250	15,6	12,5	23,4	18,8	31,3	25
	Огірки ґрунтові свіжі	40	40	2,0	2,0	3,0	3,0	4,0	4
3	Заправка для салату (ТК № 10.01)	27,0	20	1,4	1,0	2,0	1,5	2,7	2
4	Кріп свіжий								
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

Огірки мийють, зачищають, нарізають скибками. Капусту мийють, шинкують. Кріп дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату.

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.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито заправкою. 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	1,5	2,7	28,7
75	1,3	2,3	4,0	43,1
100	1,74	3,01	5,34	57,46

Технологічна карта № 1.31

Салат з капусти, яблуком та селерою
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	625	500	31,3	25,0	46,9	37,5	62,5	50
2	Яблука свіжі	358	315	17,9	15,8	26,8	23,6	36	31,5
3	Селера (корінь)	235	160	11,8	8,0	17,6	12,0	24	16
4	Заправка для салату (ТК № 10.01)	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%

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. Яблука миють, очищують, видаляють серцевину, нарізають скибками. Селеру миють, очищують, подрібнюють на тертці. підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату (напівфабрикат).

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 салатник або тарілку.

Характеристика готової страви

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

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	1,6	3,9	33,0
75	0,8	2,4	5,8	49,5
100	1,06	3,14	7,77	66,02

Технологічна карта № 1.32

Салат з молодого капусти, 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	Капуста білокачанна молода	500,0	400	25,0	20,0	37,5	30,0	50	40
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	26	25
	Огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,6	12,5	23,4	18,8	31	25
3	Томати теплично-парникові свіжі	255,1	250	12,8	12,5	19,1	18,8	26	25
	Томати ґрунтові свіжі	294,1	250	14,7	12,5	22,1	18,8	29	25
4	Насіння фенхелю	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
5	Кріп свіжий	54,1	40	2,7	2,0	4,1	3,0	5,4	4
6	Заправка для салату (ТК № 10.01)	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%

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 та томати миють, зачищають, нарізають скибками. Капусту миють, просушують, шинкують. Кріп дрібно нарізають. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату і посипають насінням фенхелю.

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 центрі тарілки або салатник, поливають заправкою, посипають насінням фенхелю.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито заправкою для салату і посипано насінням фенхелю.

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	3,1	1,0	33,9
75	1,1	2,5	3,6	44,5
100	1,44	3,33	4,76	59,28

Технологічна карта № 1.33

Салат з капусти, огірків з насінням фенхелю
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	875,0	700	43,8	35,0	65,6	52,5	87,5	70
2	Огірки теплично-парникові свіжі	255	250	12,8	12,5	19,1	18,8	26	25
	Огірки ґрунтові свіжі	313	250	15,6	12,5	23,4	18,8	31,25	25
3	Насіння фенхелю	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
4	Заправка для салату (ТК № 10.01)	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%

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 скибками. Капусту миють, просушують, шинкують. Підготовлені інгредієнти змішують. При відпусканні заправляють заправкою для салату і посипають насінням фенхелю.

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 заправкою, посипають насінням фенхелю.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито заправкою для салату і посипано насінням фенхелю.

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	3,1	1,0	33,9
75	1,0	2,3	3,0	39,4
100	1,30	3,08	4,04	52,54

Технологічна карта № 1.34

Салат з капусти та огірків зі 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	Капуста білокачанна свіжа	837,5	670	41,9	33,5	62,8	50,3	83,75	67
2	Огірки теплично-парникові свіжі	204	200	10,2	10,0	15,3	15,0	20,4	20
	Огірки ґрунтові свіжі	250	200	12,5	10,0	18,8	15,0	25,0	20
3	Сметана (МП, Л)	120	120	6,0	6,0	9,0	9,0	12,0	12
4	Кріп свіжий	27,0	20	1,4	1,0	2,0	1,5	2,7	2
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%

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

Огірки миють, зачищають, нарізають скибками. Капусту миють, просушують, шинкують. Кріп миють, просушують, дрібно нарізають.

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 у тарілку або салатник, поливають сметаною.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою в салатнику, полито сметаною.

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	1,4	2,2	26,9
75	1,3	2,1	3,3	40,4
100	1,69	2,79	4,34	53,81