

**Технологічна карта № 1.35**

**Салат із буряка 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	Буряк столовий свіжий до 01.01.	1063	850	53,1	42,5	79,7	63,8	106,25	85
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1133	850	56,7	42,5	85,0	63,8	113,3	85
2	Сметана (МП, Л)	160	160	8,0	8,0	12,0	12,0	16	16
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Перець чорний	1	1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
5	Хмелі сунелі	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2
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

Піготовлений буряк відварюють або запікають до готовності, очищають та нарізають соломкою. Додають сіль, хмелі сунелі, перець чорний мелений. 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 горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк подрібнений, пермішаний зі сметаною

Смак та запах- приємні, притаманні свіжому буряку та сметані

Колір- рожевий

Консистенція-пружна, притаманна свіжому буряку

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,9	1,7	4,3	35,8
75	1,4	2,5	6,5	53,7
100	1,82	3,37	8,63	71,63

**Технологічна карта № 1.36**

**Салат зі буряка 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	Буряк столовий свіжий до 01.01.	1213	970,0	60,6	48,5	90,9	72,8	121,3	97,0
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1293	970,0	64,7	48,5	97,0	72,8	129,3	97,0
2	Соус "Ароматна олія" (ТК № 10.10)	30	30	1,5	1,5	2,3	2,3	3	3
3	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
4	Сік лимона	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Орегано сушений	2	2	0,1	0,1	0,2	0,2	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

Піготовлений буряк відварюють або запікають до готовності, очищають та нарізають соломкою. Додають сіль, орегано, лимонний сік. При відпусканні заправляють олією ароматною.

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, буряк подрібнений, пермішаний з олією

Смак та запах - приємні, притаманні свіжому буряку, лимону та ароматній олії

Колір - бордовий

Консистенція - пружна, притаманна свіжому буряку

**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	4,6	34,6
75	1,2	2,4	6,9	51,9
100	1,55	3,19	9,23	69,25

Технологічна карта № 1.37

Салат з буряком та чорносливом 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		
		1063	850	53,1	42,5	79,7	63,8	106,25	85
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	1133	850	56,7	42,5	85,0	63,8	113,3	85
2	Сметана (МП,Л)	100	100	5,0	5,0	7,5	7,5	10	10
3	Чорнослив без кісточок	50	50	2,5	2,5	3,8	3,8	5	5
3	Чорнослив з кісточкою	67	50	3,3	2,5	5,0	3,8	7	5
4	Цукор білий	20	20	1,0	1,0	1,5	1,5	2	2
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

Буряк миють, відварюють або запікають до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Чорнослив попередньо замочують в гарячій воді (20-30 хвилин), видаляють кісточку, нарізають соломкою. Буряк і чорнослив змішують, додають цукор. При відпусканні салат викладають горкою, поливають 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 центрі тарілки горкою, поливають сметаною.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк та чорнослив нашинковані, зверху салат политий сметаною.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	0,9	1,1	7,1	41,4
75	1,3	1,7	10,6	62,1
100	1,77	2,21	14,15	82,83

Технологічна карта № 1.38

Салат з буряком, курагою та горіхами 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		
		856	685	43	34	64	51	86	69
1	Буряк столовий свіжий до 01.01.	913	685	46	34	69	51	91	69
2	Йогурт (МП, Л)	100	100	5	5	8	8	10	10
3	Курага	50	50	3	3	4	4	5	5
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)	150	150	8	8	11	11	15	15
5	Цукор білий	30	30	2	2	2	2	3	3
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

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

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

Буряк миють, відварюють до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Курагу попередньо замочують в гарячій воді (20-30 хвилин), нарізають соломкою. Ядра горіхів волоських підсмажують, подрібнюють. Буряк і курагу змішують, додають цукор. При відпусканні салат викладають горкою, поливають йогуртом та посипають подрібненими горіхами.

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 йогуртом, посипають ядрами горіхів волоських.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, буряк та курага нашинковані, зверху салат политий йогуртом та посипаний подрібненими ядрами горіха волоського.

Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

Колір - властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція - ніжна, м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,2	5,0	8,0	86,1
75	3,3	7,4	12,0	129,2
100	4,45	9,91	15,96	172,30

Технологічна карта № 1.39

**Салат з буряка та селери з сиром**

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	Буряк столовий свіжий до 01.01.	988	790	49,4	39,5	74,1	59,3	99	79
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	1053	790	52,7	39,5	79,0	59,3	105	79
2	Корінь селери (С)	147	100	7,4	5,0	11,0	7,5	15	10
3	Сир твердий (МП, Л)	87	80	4,3	4,0	6,5	6,0	8,7	8
4	Сік лимона	10	10	0,5	0,5	0,8	0,8	1	1
5	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
6	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%

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

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

Буряк миють, відварюють або запікають до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Корінь селери миють, очищають, нарізають соломкою або подрібнюють на тертці. Сир твердий натирають на тертці. Підготовлені інгредієнти змішують, додають сіль, 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 (подання) споживачу

Салат викладають у центр тарілки горкою, по колу посипають сушеним або свіжим подрібненим кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито олією, по колу тарілки посипано свіжим або сушеним подрібненим смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам, з ароматом і присмаком сиру твердого та кореня селери.

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	1,6	2,7	4,3	47,2
75	2,4	4,1	6,5	70,8
100	3,20	5,47	8,67	94,43

Технологічна карта № 1.40

**Салат з буряка, яєць 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	Буряк столовий свіжий до 01.01.	888	710	44,4	35,5	66,6	53,3	89	71
	Буряк столовий свіжий з 01.01.	947	710	47,3	35,5	71,0	53,3	95	71
2	Яйце куряче, ІС (Я)	5 шт	200,0		10,0		15,0		20
3	Сметана (МП, Л)	150	150	8	8	11	11	15	15
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; (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

Буряк миють, відварюють або запікають до готовності, охолоджують, очищають, нарізають соломкою. Яйця миють, відварюють вкруту, охолоджують, очищають, подрібнюють на 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 горкою в центрі тарілки, по колу посипають свіжим кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, полито сметаною, по колу тарілки посипано свіжим подрібненим кропом Смак і запах - приємні, притаманні інгредієнтам.

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	2,1	2,6	3,7	46,7
75	3,1	3,9	5,6	70,0
100	4,16	5,26	7,45	93,35

**Технологічна карта № 1.41**

**Салат фруктовий 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
		450	270	23	14	34	20	45	27
1	Банани свіжі	409	360	20	18	31	27	41	36
2	Яблука свіжі	343	230	17	12	26	17	34	23
3	Апельсини свіжі	160	150	8	8	12	11	16	15
4	Ядра горіхів волоських (ГХ)								
Вихід готової страви, г		1000		50		75		100	

Відхилення до маси порції +3%

Наявність харчових алергенів у страві : (ГХ) горіхи;

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

Фрукти мийть, очищають від шкірки, яблука також від насінневого гнізда, нарізають соломкою, змішують. Ядра горіхів підсмажують, подрібнюють. При відпусканні салат 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 горкою в центрі тарілки, посипають ядрами горіхів волоських.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - салат викладено горкою на тарілці, зверху салат посипаний подрібненими ядрами горіха волоського.

Смак і запах - присмні, притаманні інгредієнтам.

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	1,5	4,9	11,6	98,0
75	2,3	7,4	17,4	147,0
100	3,03	9,87	23,24	195,95
125	3,8	12,3	29,1	244,9

**Технологічна карта № 1.42**

**Салат фруктовий 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
		450	270	23	14	34	20	45	27
1	Банани свіжі	341	300	17	15	26	23	34	30
2	Яблука свіжі	343	230	17	12	26	17	34	23
3	Апельсини свіжі	200	200	10	10	15	15	20	20
4	Йогурт (МП,Л)								
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

Фрукти мийть, очищають від шкірки, яблука також очищають від серцевини, нарізають соломкою, змішують. При відпусканні салат поливають 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, по колу тарілки посипають подрібненими ядрами горіхів волоських.

Характеристика готової страви

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

Смак і запах - присмні, притаманні інгредієнтам.

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	0,5	10,4	55,8
75	1,5	0,7	15,6	83,8
100	2,00	0,99	20,74	111,68
125	2,5	1,2	25,9	139,6