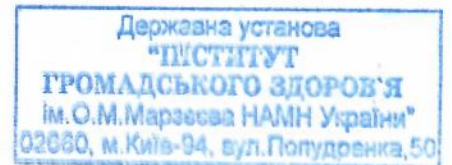


Технологічна карта № 4.09



Курячі нагетси

Категорія: Основні страви (страви з птиці запечена)

№ 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	Філе куряче	824,7	800,0	103,1	100,0	123,7	120,0	70,1	68,0	82,5	80,0
2	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,5	0,5	0,3	0,3	0,3	0,3
4	Хліб цільнозерновий (Г)	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5	10,0	10,0
5	Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5	10,0	10,0
6	Яйця курячі (Я)	4	160,0	0,5	20,0	0,6	24,0	0,3	13,6	0,4	16,0
7	Молоко пастеризоване (МП, Л)	80,0	80,0	10,0	10,0	12,0	12,0	6,8	6,8	8,0	8,0
8	Панірувальні сухарі (Г)	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5	10,0	10,0
9	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	1,9	1,9	2,3	2,3	1,3	1,3	1,5	1,5
	Маса напівфабриката		1300,0		162,5		195,0		110,5		130
	Вихід готової страви, г		1000		125		150		85		100

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) глютен або його сліди; (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

Філе подрібнити за допомогою м'ясорубки, щоб отримати фарш. Додати хліб, замочений у молоці. Сформувати невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 38-40 г/шт.

Обваляти в борошні, збитому яйці та панірувальних сухарях.

Викласти у форму для запікання, попередньо змащену олією, та поставити у духову шафу, розігріту до 180 °С. Запекати протягом 15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Викласти зверху на гарнір, присипати сушеним кропом чи петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей на поверні

Смак і запах. Приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Колір. Поверхня золотиста, на зрізі - біла.

Консистенція. М'яка, соковита.

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

Курячі нагетси

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85	15,1	7,7	17,7	186,3
100	17,72	9,07	20,80	219,24
125	22,1	11,3	26,0	274,0
150	26,6	13,6	31,2	328,9

Курячі нагетси з соусом "Кетчуп"

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
85/25	15,3	7,7	20,6	199,5
100/25	17,99	9,09	23,77	232,40
125/25	22,4	11,4	29,0	287,2
150/25	26,8	13,6	34,2	342,0

Технологічна карта № 4.10

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ім. О.М.Марзєєва НАМН України"
02680, м.Київ-94, вул.Полудранка,50

Запечене філе курки з орегано
Категорія: Основні страви.

№ 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	Філе куряче	1443	1400,0	72,2	70,0	108,2	105,0	129,9	126	144,3	140,0
2	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,27	0,27	0,3	0,3
3	Олія соняшникова	30,0	30,0	1,5	1,5	2,3	2,3	2,7	2,7	3,0	3,0
4	Орегано сухе	2,5	2,5	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
	Маса напівфабрикату		1410,0		70,5		105,8		126,9		141,0
	Вихід готової страви, г		1000		50		75		90		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

Для маринаду змішують рослинну олію, сіль та орегано. Куряче філе зачищають, порціонують, маринують протягом 30 хв. Замариноване філе запікають в духовій шафі 25 хв при температурі 180°C до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Запечене філе однорідне, рум'яне, без тріщин і підгоріlostей на поверхні.

Смак і запах. Характерні для запеченого м'яса птиці. Колір. Від золотистого до світло-коричневого

Консистенція. Соковита, м'яка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	14,6	3,1	0,0	89,9
75	21,9	4,7	0,0	134,8
90	26,3	5,6	0,1	161,8
100	29,25	6,23	0,07	179,74

Технологічна карта № 4.11

Курка запечена в соусі "Імбирному"

Категорія: Основні страви.

№ 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	Стегно куряче (без кістки, зі шкірою)	1700,0	1200,0	102,0	72,0	144,5	102	170,0	120,0		
2	Вода питна	155,0	155,0	9,3	9,3	13,175	13,175	15,5	15,5		
3	Крохмаль кукурудзяний	25,0	25,0	1,5	1,5	2,125	2,125	2,5	2,5		
4	Цукор білий кристалічний	25,0	25,0	1,5	1,5	2,125	2,125	2,5	2,5		
5	Імбир сухий мелений	20,0	20,0	1,2	1,2	1,7	1,7	2,0	2,0		
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,255	0,255	0,3	0,3		
7	Олія соняшникова для деко	10,0	10,0	0,6	0,6	0,85	0,85	1,0	1,0		
	Маса запеченого м'яса		864		52		73		86		
	Маса соусу "Імбирного" ТК№10.06		136		8		12		14		
	Вихід готової страви, г		1000		60		85		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

Для соусу прокип'ячують 2/3 порції води, цукор, імбир та сіль. В 1/3 порції води розводять крохмаль. Прокип'ячену суміш загущують розведеним крохмалем. Курячі стегна очищають від шкіри, нарізають шматочками по 30-35 г, викладають на змащене рослинною олією деко та заливають соусом. Запікають при температурі 180°C протягом 20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для запеченого м'яса курятини з вираженим ароматом і присмаком соусу.

Колір. Від золотистого до світло-коричневого.

Консистенція. Соковита, м'яка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
60	13,6	5,8	3,6	129,3
85	19,3	8,2	5,1	183,1
90	20,4	8,7	5,4	193,9
100	22,67	9,65	6,05	215,44

Технологічна карта № 4.12

Куряче стегно в гірчичному соусі

Категорія: Основні страви.

№ 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	Стегно куряче без кістки зі шкірою	1700,0	1400,0	85,0	70,0	127,5	105,0	153,0	126,0	170,0	140,0
2	Вода питна	175,0	175,0	8,8	8,8	13,1	13,1	15,8	15,8	17,5	17,5
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
4	Імбир сухий мелений	20,0	20,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,8	1,8	2,0	2,0
5	Соус "Гірчиця" (ТК № 10.07) (ГЦ)	15,0	15,0	0,8	0,8	1,1	1,1	1,4	1,4	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		1000		50		75		90		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

Змішують воду, сіль, імбир та соус "Гірчиця". Курячі стегна очищують від шкіри, нарізають на шматки по 30-35 г, викладають на деко і заливають підготовленим соусом. Запікають при температурі 180°C протягом 20 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Страву подають з гарніром на столовій мілкій тарілці, посипають зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - золотистий.

Консистенція. Соковита, м'яка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	13,3	5,0	2,3	109,6
75	19,9	7,5	3,4	164,5
90	23,9	9,1	4,1	197,4
100	26,56	10,06	4,55	219,28
125	33,2	12,6	5,7	274,1

Технологічна карта № 4.13

Курка тушкована в соусі гуляш з кмином

Категорія: Основні страви.

№ 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	Філе куряче	1030,9	1000,0	72,2	70,0	123,7	120,0	103,1	100,0		
2	Томатна паста	155,0	155,0	10,9	10,9	18,6	18,6	15,5	15,5		
3	Кмин сухий (зерна)	4,0	4,0	0,3	0,3	0,5	0,5	0,4	0,4		
4	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,4	0,4	0,3	0,3		
5	Паприка мелена	8,0	8,0	0,6	0,6	1,0	1,0	0,8	0,8		
6	Цукор білий кристалічний	10,0	10,0	0,7	0,7	1,2	1,2	1,0	1,0		
7	Олія соняшникова	15,0	15,0	1,1	1,1	1,8	1,8	2,7	2,7		
	Маса тушкованого м'яса		720,0		50,4		86,4		72		
	Маса соус гуляш для подачі		280,0		19,6		33,6		28,0		
Вихід готової страви, г		1000		70		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

Для соусу змішують томатну пасту, 150 мл води, сіль, цукор, олію, кмин та паприку. Філе куряче нарізають на шматочки по 30-35 г, складають в товстостінний посуд, заливають соусом та тушкують при температурі 180°C, поступово додаючи воду, протягом 20-25 хв до готовності.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Подають страву зі свіжим чи сухим кропом або петрушкою. Температура подачі +65-75 °С

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці в соусі.

Смак і запах. Характерний для тушкованого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій.

Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - червоний.

Консистенція. Соковита, м'яка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
70	15,2	3,5	2,5	110,0
90	19,5	4,6	3,3	141,4
100	21,70	5,06	3,63	157,15
120	26,0	6,1	4,4	188,6

Бігос з гречкою та курячим м'ясом

Технологічна карта № 4.14

Державна установа
"ІНСТИТУТ
ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я
ІМ. С.М.МАЖУКА НАЦІОНАЛЬНИЙ
ЦЕНТР НАДАННЯ ПИТАНЬ
10260, м.Київ, вул.Росляківська, 50

№ 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	Філе куряче	485	470	145,4	141,0	121,1	117,5	96,9	94,0	72,7	70,5	48,5	47,0
2	Крупа гречана	225	220	67,5	66,0	56,3	55,0	45,0	44,0	33,8	33,0	22,5	22,0
3	Капуста квашена	190	150	57,0	45,0	47,5	37,5	38,0	30,0	28,5	22,5	19,0	15,0
4	Масло вершкове (МП, Л)	20	20	6,0	6,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
5	Вода питна	220	220	66,0	66,0	55,0	55,0	44,0	44,0	33,0	33,0	22,0	22,0
6	Сіль йодована	3	3	0,9	0,9	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,3	0,3
	Маса тушкованого курячого м'яса		330,0		99,0		82,5		66,0		49,5		33,0
	Маса гарніру з овочами		670,0		201,0		167,5		134,0		100,5		67,0
	Вихід готової страви, г		1000		300		250		200		150		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

Куряче філе зачищають, нарізають на шматки. На деко, попередньо змащене вершковим маслом, викладають всі інгредієнти, додають воду, сіль та вершкове масло, що залишилося. Запікають у духовій шафі за температури 220-240 °С до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупної води). Перед подачею страву перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викладають гарнір на верх викладають порцію шматочки м'яса відповідно до маси порції

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Гречана каша з капустою і шматочками м'яса птиці, що зберегли форму.

Смак і запах. Характерний для вхідних компонентів, з ароматом і присмаком використаних спецій.

Колір. Характерний для вхідних компонентів, шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	11,78	3,65	10,63	117,32
150	17,7	5,5	15,9	176,0
200	23,6	7,3	21,3	234,6
250	29,4	9,1	26,6	293,3
300	35,3	11,0	31,9	352,0

Технологічна карта № 4.15

Шпундра з куркою

Категорія: Основні страви.

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Філе куряче	701,0	680,0	126,2	122,4	105,2	102,0	70,1	68,0
2	Буряк столовий свіжий до 01.01.	468,8	375,0	84,4	67,5	70,3	56,3	46,9	37,5
	Буряк столовий свіжий з 01.01.								
3	Цибуля ріпчаста	500,0	375,0	90,0	67,5	75,0	56,3	50,0	37,5
4	Цукор білий кристалічний	119,0	100,0	21,4	18,0	17,9	15,0	11,9	10,0
5	Сіль йодована	20,0	20,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,0	2,0
6	Часник свіжий	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
7	Крохмал кукурудзяний	12,8	10,0	2,3	1,8	1,9	1,5	1,3	1,0
8	Чорний перець мелений	40,0	40,0	7,2	7,2	6,0	6,0	4,0	4,0
9	Лимонний сік	1,0	1,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,1
10	Олія рафінована	30,0	30,0	5,4	5,4	4,5	4,5	3,0	3,0
11	Вершкове масло (МП, Л)	20,0	20,0	3,6	3,6	3,0	3,0	2,0	2,0
12	Хмелі-сунелі	10,0	10,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,0	1,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		480,0		86,4		72,0		48
	Маса гарніру з овочами		520,0		93,6		78,0		52
	Вихід готової страви, г		1000		180		150		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

Філе куряче нарізають шматками середнього розміру, запечений буряк - тонкою соломкою, цибулю та часник - подрібнюють. Нарізане філе куряче обсмажують на олії до готовності з овочами, додають сіль, вершкове масло, спеції та цукор, а наприкінці - лимонний сік. Заправляють борошном та подрібненим часником. Ретельно перемішують. Залишають на вогні ще 2-3 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Зберігати страву гарячою не більше 2 год. з моменту приготування. Температура подавання - +65-75 °С.

Спосіб реалізації (подавання) споживачу

Викласти страву на тарілку, зверху посипати сушеним кропом або петрушкою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Шматочки м'яса птиці та овочі доведені до готовності, зберігають форму нарізання. Смак і запах. Характерний для смаженого м'яса курятини з ароматом і присмаком використаних спецій. Колір. Характерний для вхідних компонентів, шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі.

Консистенція. Соковита, м'яка.

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) І ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	15,6	4,4	10,1	142,0
150	23,4	6,5	15,1	213,0
180	28,1	7,8	18,1	255,7