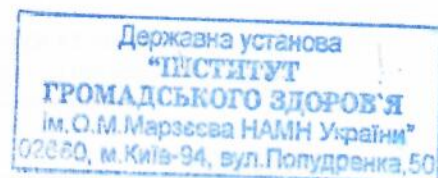


Технологічна карта № 4.16



Печеня по-домашньому з куркою

Категорія: Основні страви (страви з птиці тушковані).

№ 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	412,4	400,0	123,7	120,0	103,1	100,0	74,2	72,0	41,2	40,0
2	Морква столова свіжа до 01.01.	93,8	75,0	28,1	22,5	23,4	18,8	16,9	13,5	9,4	7,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	100,0	75,0	30,0	22,5	25,0	18,8	18,0	13,5	10,0	7,5
3	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	733,3	550,0	220,0	165,0	183,3	137,5	132,0	99,0	73,3	55,0
	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	785,7	550,0	235,7	165,0	196,4	137,5	141,4	99,0	78,6	55,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	846,2	550,0	253,8	165,0	211,5	137,5	152,3	99,0	84,6	55,0
	Картопля свіжа з 01.03.	916,7	550,0	275,0	165,0	229,2	137,5	165,0	99,0	91,7	55,0
4	Олія соняшникова	20,0	20,0	6,0	6,0	5,0	5,0	3,6	3,6	2,0	2,0
5	Вершкове масло (МП, Л)	10,0	10,0	3,0	3,0	2,5	2,5	1,8	1,8	1,0	1,0
6	Цибуля ріпчаста	89,3	75,0	26,8	22,5	22,3	18,8	16,1	13,5	8,9	7,5
7	Сіль йодована	3,0	3,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5	0,3	0,3
8	Коріандр сухий мелений	2,0	2,0	0,6	0,6	0,5	0,5	0,4	0,4	0,2	0,2
9	Перець чорний молотий	1,0	1,0	0,3	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,1
10	Томатна паста	50,0	50,0	15,0	15,0	12,5	12,5	9,0	9,0	5,0	5,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		280,0		84,0		70,0		50,4		42,0
	Маса гарніру з овочами		720,0		216,0		180,0		129,6		108,0
Вихід готової страви, г		1000		300		250		180		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

Нарізане на шматочки по 30-35 г куряче філе обсмажують в невеликій кількості олії. Додають нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану цибулю, моркву, спеції та сіль. Заливають водою на 1,5 см вище суміші. Запікають в духовій шафі при температурі 180°C протягом 60 хв. до готовності. Томатну пасту та вершкове масло додають у середині запікання.

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 на столову глибоку напівпорційну тарілку, 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.

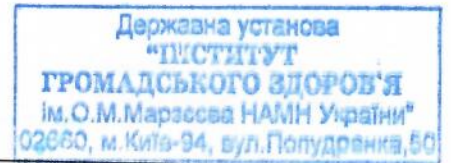
Колір. Шматочка м'яса на розрізі - світло-сірий, соусу - червоний.

Консистенція. Соковита, м'яка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	9,7	4,4	12,2	131,0
180	17,5	7,9	22,0	235,7
200	19,4	8,7	24,5	261,9
250	24,3	10,9	30,6	327,4
300	29,2	13,1	36,7	392,9

Технологічна карта № 4.17



Чахохбілі 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	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	701,0	680,0	122,7	119,0	105,2	102,0	70,1	68,0
2	Олія рафінована	30,0	30,0	5,3	5,3	4,5	4,5	3,0	3,0
3	Цибуля ріпчаста	476,2	400,0	83,3	70,0	71,4	60,0	47,6	40,0
4	Часник сушений	5,0	5,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
5	Томатне пюре	80,0	80,0	14,0	14,0	12,0	12,0	8,0	8,0
6	Борошно пшеничне цільнозернове (Г) або крохмаль кукурудзяний	10,0	10,0	1,8	1,8	1,5	1,5	1,0	1,0
7	Петрушка сушена	5,0	5,0	0,9	0,9	0,8	0,8	0,5	0,5
8	Хмелі-сунели	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
9	Сіль харчова	3,0	3,0	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,3
10	Вода	200,0	200,0	35,0	35,0	30,0	30,0	20,0	20,0
	Маса тушкованого курячого м'яса		480		84		72		48
	Маса гарніру з овочами		520		91		78		52
	Вихід готової страви, г		1000		175		150		100

Відхилення до маси порції +/-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) - глютен.

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

Нарізане шматочками по 30-35 г куряче філе обсмажують. Додають нарізану кільцями і пасеровану цибулю, томатне пюре та пасероване борошно або кукурудзяний крохмаль, бульйон або воду, сушені петрушку, хмелі-сунелі та часник, тушкують 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

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

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.

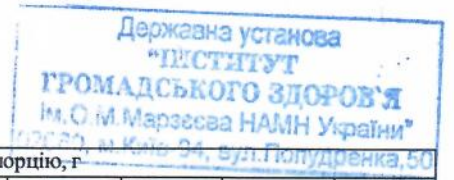
Колір. Шматочки м'яса на розрізі - світло-сірі, соусу - червоний.

Консистенція. Соковита, м'яка.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	15,20	4,48	5,30	126,29
150	22,8	6,7	7,9	189,4
175	26,6	7,8	9,3	221,0

Технологічна карта № 5.01



Плов з булгура та свининою
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	Свинина великими шматками	471,4	470,0	117,9	117,5	94,3	94,0	70,7	70,5
2	Крупа булгур (Г)	230,0	230,0	57,5	57,5	46,0	46,0	34,5	34,5
3	Олія соняшникова рафінована	25,0	25,0	6,3	6,3	5,0	5,0	3,8	3,8
4	Цибуля ріпчаста	54	45,0	13,4	11,3	10,7	9,0	8,0	6,8
5	Морква столова свіжа до 01.01.	63	50,0	15,6	12,5	12,5	10,0	9,4	7,5
	Морква столова свіжа з 01.01.	67	50,0	16,7	12,5	13,3	10,0	10,0	7,5
6	Томатна паста	20,0	20,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0
7	Зіра	1,0	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
8	Кмин	1,0	1,0	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Сіль йодована	3,0	3,0	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
	Маса тушкованої свинини		320,0		80,0		64,0		48,0
	Маса гарніру з овочами		680,0		170,0		136,0		102,0
Вихід готової страви, г		1000		250,0		200,0		150	

Відхилення до маси порції +-3%

Наявність харчових алергенів у страві : (Г) - глютен.

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

Нарізати м'ясо кубиками (брусочками) по 30-35 г., посипати сіллю і перцем, обсмажити на пательні, додати пасеровані з томатною пастою, нарізану соломкою моркву і цибулю. М'ясо і овочі залити бульйоном або водою, довести до кипіння і всипати перебраний промитий булгур, варити до напівготовності. Після того як булгур вбере всю рідину, посуд закрити кришкою, помістити на деко з водою і ставити в духовку на 25-40 хв. Відпускати, рівномірно розподіляючи м'ясо разом з рисомі овочами.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

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

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - всі інгредієнти зберігають форму; шматочки

Смак і запах - з ароматом овочів і спецій;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір м'яса сірий

Консистенція - м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	5,15	9,13	12,74	150,55
150	7,72	13,69	19,11	225,82
200	10,3	18,3	25,5	301,1
250	12,9	22,8	31,8	376,4

Печеня по домашньому зі свининою

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	Свинина великими шматками	471,4	470,0	117,9	117,5	94,3	94,0	70,7	70,5
	Картопля свіжа з 01.09. по 31.10.	693	520,0	173,3	130,0	138,7	104,0	104,0	78,0
2	Картопля свіжа з 01.11. по 31.12.	743	520,0	185,7	130,0	148,6	104,0	111,4	78,0
	Картопля свіжа з 01.01. по 28-29.02.	800	520,0	200,0	130,0	160,0	104,0	120,0	78,0
	Картопля свіжа з 01.03.	867	520,0	216,7	130,0	173,3	104,0	130,0	78,0
3	Морква столова свіжа до 01.01.	125	100	31,3	25,0	25,0	20,0	18,8	15,0
	Морква столова свіжа з 01.01.	133	100	33,3	25,0	26,7	20,0	20,0	15,0
4	Олія соняшникова	20	20	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0
5	Вершкове масло (МП, Л)	10	10	2,5	2,5	2,0	2,0	1,5	1,5
6	Цибуля свіжа	120	100	30,0	25,0	24,0	20,0	18,0	15,0
7	Сіль йодована	3	3	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5
8	Коріандр сухий мелений	2	2	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3
9	Перець чорний молотий	1	1	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,2
10	Томатна паста	50	50	12,5	12,5	10,0	10,0	7,5	7,5
	Маса тушкованого м'яса		325,0		81		65		49
	Маса готових овочів		675,0		169		135		101
	Вихід готової страви, г	100		250		200		150	

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

М'ясо порізати на шматочки упоперек волокон, кубиками масою 30-40гр, спасерувати в олії з вершковим маслом. Додати нарізану кубиком картоплю, дрібно нарізану цибулю, моркву. Додати спеції та сіль. Залити водою на 1,5 смвище суміші.

Тушкувати в духовій шафі при температурі 180 °С протягом 60 хв. до готовності. Томатну пасту додавати в середині запікання.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Спосіб реалізації (подання) споживачу

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

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд - м'ясо та овочі зберігають форму нарізки;

Смак і запах - характерні тушкованому мясу з ароматом овочів, спецій, приправ;

Колір - від темно-червоного до коричневого, колір мяса- сірий або коричневий;

Консистенція - м'яка, соковита.

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	4,6	9,3	13,0	156,0
150	6,9	13,9	19,5	234,0
200	9,1	18,5	26,0	311,9
250	11,4	23,2	32,5	389,9