



СВЯТОШИНСЬКИЙ РАЙОН

ШКОЛА № 304



САЛАТ «ШОПСЬКИЙ»

Технологічна карта

Салат "Шопський"

(вивчення попиту споживачів)

Назва сировини	Витрати сировини на 1п. готового виробу		Технологічні вимоги до якості та підготовки сировини
	брутто (г)	нетто (г)	
Помідори св.	33	30	Сировина доброякісна та відповідає вимогам діючих державних і галузевих стандартів, технічних умов та іншої нормативно-технічної документації
Огірки ґрунтові	33	30	
Перець солодкий свіжий	40	30	
Сир твердий	11	10	
Олія	10	10	
Сіль	1	1	
ВИХІД		110	Попередню підготовку і обробку сировини проводять згідно з діючими технологічними вимогами та при дотриманні санітарних правил

Технологія приготування

Підготовлені свіжі овочі та сир нарізають крупними кубиками.

Підготовлені компоненти змішують, заправляють олією та доводять до смаку.

Готовий салат викладають на тарілку, прикрашають зеленню

Зовнішній вигляд кольорова суміш салату заправлена олією

Консистенція хрумка, соковита; помідори зрілі, але не м'які

Смак і запах свіжого овочевого салату з присмаком сиру, без стороннього смаку та запаху

Мікробіологічні, фізико-хімічні показники готового виробу які нормуються

ТУ У 15.3 - 01753776.021 - 2002

Термін придатності до споживання

24 год при t 2 - 6 °C

Технолог

ШКОЛА № 304



КУРЯЧІ НАГЕТСИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

ТОВ "ПОНТЕМ.УА"

Гуленко В.С.

20 р.

Технологічна карта №
Курячі нагетси

№ 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	825,0	800,0	103,1	100,0	123,8	120,0	70,125	68
2	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,1	0,1	0,2	0,2	0,085	0,085
3	Сіль йодована	3,0	3,0	0,4	0,4	0,5	0,5	0,255	0,255
4	Хліб батон	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5
5	Борошно пшеничне або крохмаль кукурудзяний	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5
6	Яйця курячі	4,0	160,0	0,5	20,0	0,6	24,0	0,34	13,6
7	Молоко пастеризоване	80	80,0	10,0	10,0	12,0	12,0	6,8	6,8
8	Панірувальні сухарі	100,0	100,0	12,5	12,5	15,0	15,0	8,5	8,5
9	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	1,9	1,9	2,3	2,3	1,275	1,275
	Маса напівфабриката		1300,0		162,5		195,0		110,5
	Вихід готової страви, г		1000		125		150		85

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упакування, 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

ШКОЛА № 304



МЛИНЧИКИ ІЗ НАПОВНЮВАЧАМИ (ФАРШЕМ)

Технологічна карта № 369

збірника рецептур блюд шкільного харчування 1987 р.

Найменування страви або кулінарного виробу:

МЛИНЧИКИ ІЗ НАПОВНЮВАЧАМИ (ФАРШЕМ)

Вага напів/ф страви (основного продукту)

Вага готової страви

1000 г

№ з/п	Найменування продукту	Норма закладки на 1 порц.гГр	
		норма закладки БРУТТО (г)	норма закладки НЕТТО (г)
	МЛИНЦІ НАПІВ/Ф № 368		720
	ФАРШ № 383, 385, 387, 388		310
	маса напів/ф		1111
	МАСЛО ВЕРШКОВЕ	30	30
	маса смажених млинців		1000

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТУВАННЯ СТРАВИ

На підсмажену поверхню кладуть фарш, загортають у вигляді прямокутних плоских пиріжків, обсмажують з обох сторін на розігрітих із жиром листах або сковородах до утворення рум'яної кірочки й ставлять у духову шафу на 5-6 хвилини. Відцускають млинчики по 1-2 шт на порцію. посипають цукром або поливають маслом вершковим або сметаною.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Вироби без тріщин і розривів. Смак смаженого тіста. Консистенція м'яка, однорідна.

ПРАВИЛА ПОДАЧІ

Подають млинчики по 1 - 2 шт на порцію, поливають маслом вершковим або сметаною.

Примітки: технологічна карта складена на основі Збірника Технологічних карт "Організація харчування в санаторно-курортних закладах" та Збірника рецептур блюд для харчування школярів". Згідно мікробіологічних показників, затверджених Міністерством охорони здоров'я України, відповідає вимогам Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства.

Відповідальний виконавець: _____

ГІМНАЗІЯ № 287



КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН

Технологічна карта № 75

збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організаціях освітніх та оздоровчих закладах.
Львів, Літоніс, 2019 р.

Найменування страви або кулінарного виробу:

КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН

Вага напів/ф страви (основного продукту)

Вага готової страви 1000 г

№ з/п	Найменування продукту	Норма закладки на 1 порцію, г	
		норма закладки БРУТТО (г)	норма закладки НЕТТО (г)
1	КАРТОПЛЯ	1173,3	880
2	СІЛЬ	5	5
3	СОУС БЕШАМЕЛЬ ТК № 99	650	650
	Вихід		1000

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТУВАННЯ СТРАВИ

Картоплю чистять, нарізають слайсами, солять, викладають у форму для запікання. Картоплю заливають соусом. Запікають картоплю у духовій шафі при температурі 180С протягом 45 хв.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Запечена картопля, що зберегла форму нарізки, або частково розварена, з запеченою скоринкою на поверхні. Консистенція м'яка, не переварена. Колір скоринки золотистий, картоплі - жовтий.

ПРАВИЛА ПОДАЧІ

При подачі страву викладають гіркою в порційному посуді, до колу тарілки посипають зеленню.

Примітки: технологічна карта складена на основі Збірника Технологічних карт "Організація харчування в санаторно-курортних закладах" та Збірника рецептур блюд для харчування школярів". Згідно мікробіологічних показників, затверджених Міністерством охорони здоров'я України, відповідає вимогам Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства.

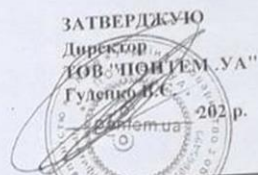
Відповідальний виконавець: _____

ШКОЛА № 200



КОТЛЕТА ПО-МІЛАНСЬКИ З СИРОМ

Технологічна карта №
Котлета по-міланські з сиром



№ 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	825,0	800,0	123,8	120,0	103,1	100,0	70,1	68,0	82,5	80
2	Сухарі панірувальні	200,0	200,0	30,0	30,0	25,0	25,0	17,0	17,0	20	20
3	Яйце куряче	2,0	80,0	0,3	12,0	0,3	10,0	0,2	6,8	0,2	8
4	Молоко	80	80,0	12,0	12,0	10,0	10,0	6,8	6,8	8	8
5	Борошно пшеничне або крохмаль кукурудзяний	92,0	90,0	13,8	13,5	11,5	11,3	7,8	7,7	9,2	9
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3
7	Сир твердий	110,0	100,0	16,5	15,0	13,8	12,5	9,4	8,5	11	10
8	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
9	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	2,3	2,3	1,9	1,9	1,3	1,3	1,5	1,5
Маса м'ясного напівфабрикату		800		120		100		68		80	
Маса меланжу та паніровки		450		68		56		38		45	
Маса м'ясного напівфабрикату в паніровці		1250		188		156		106		125	
		1000		150		125		90		100	

Вихід готової страви, г
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 зачистити, порціонувати, відбити, додати сіль та перець. Яйця взбити в піну та додати молоко, вмочити філе в молочно-яєчну суміш та запанірувати філе в борошні або крохмалі і сухарях. Запекти в духовій шафі за температури 220-240 °C протягом 15-20 хв. Готову страву посипати тертим сиром.

СТІКИ КУРЯЧІ

Технологічна карта № 45

Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, Львів, Літопис, 2019 р.

Найменування страви або кулінарного виробу:

СТІКИ КУРЯЧІ

Вага напів/ф страви (основного продукту)

Вага готової страви 70 г

№ з/п	Найменування продукту	Норма закладки на 1 порц.гГр	
		норма закладки БРУТТО (г)	норма закладки НЕТТО (г)
1	ФІЛЕ КУРЯЧЕ	97,3	87,6
2	ПЕРЕЦЬ ЧОРНИЙ МЕЛЕНИЙ	0,02	0,02
3	СІЛЬ	1,4	1,4
5	БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ	7,2	7,2
6	ЯЙЦЯ КУРЯЧІ	0,18 шт	7,2
7	ПАНІРУВАЛЬНІ СУХАРІ	4,2	4,2
8	ВИХІД		70

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТУВАННЯ СТРАВИ

Куряче філе нарізають на продовгуваті смужки. Посипають перцем. Окремо збивають яйця. Спочатку обвалюють шматки курячого мяса у борошні, потім у яйцях і знову у панірувальних сухарях. Запикають у духовій шафі з температури 180°C протягом 15 хв.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Виріб овально-приплюснутої форми, рівномірно запанірований, без тріщин, зверху покритий румяною скоринкою. Колір на поверхні золотистий, на зрізі білий. Консистенція однорідна, пухка, соковита.

ПРАВИЛА ПОДАЧІ

При подачі страву викладають на гарнір, посипають сушеною або свіжою зеленню.

Примітки: технологічна карта складена на основі Збірника Технологічних карт "Організація харчування в санаторно-курортних закладах" та Збірника рецептур блюд для харчування школярів". Згідно мікробіологічних показників, затверджених Міністерством охорони здоров'я України, відповідає вимогам Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства.

Відповідальний виконавець:

ШКОЛА № 55



КОТЛЕТА ПО-МІЛАНСЬКИ З СИРОМ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

ТОВ "ПОНТЕМ.УА"

Гуленко В.С.

202 р.

Технологічна карта №
Котлета по-міланські з сиром

Норма вмісту на 1 порцію, г

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		брутто, г		нетто, г		брутто, г		нетто, г	
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г		
1	Філе куряче	825,0	800,0	123,8	120,0	103,1	100,0	70,1	68,0	82,5	80
2	Сухарі панірувальні	200,0	200,0	30,0	30,0	25,0	25,0	17,0	17,0	20	20
3	Яйце куряче	2,0	80,0	0,3	12,0	0,3	10,0	0,2	6,8	0,2	8
4	Молоко	80	80,0	12,0	12,0	10,0	10,0	6,8	6,8	8	8
5	Борошно пшеничне або крохмаль кукурудзяний	92,0	90,0	13,8	13,5	11,5	11,3	7,8	7,7	9,2	9
6	Сіль йодована	3,0	3,0	0,5	0,5	0,4	0,4	0,3	0,3	0,3	0,3
7	Сир твердий	110,0	100,0	16,5	15,0	13,8	12,5	9,4	8,5	11	10
8	Перець чорний мелений	1,0	1,0	0,2	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
9	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	2,3	2,3	1,9	1,9	1,3	1,3	1,5	1,5
	Маса м'ясного напівфабрикату		800		120		100		68		80
	Маса меланжу та паніровки		450		68		56		38		45
	Маса м'ясного напівфабрикату в паніровці		1250		188		156		106		125
			1000		150		125		90		100

Вихід готової страви, г

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 зачистити, порціонувати, відбити, додати сіль та перець. Яйця взбити в піну та додати молоко, вмочити філе в молочно-ячну суміш та запанірувати філе в борошні або крохмалі і сухарях. Запекти в духовій шафі за температури 220-240 С протягом 15-20 хв. Готову страву посипати тертим сиром.

ЧАХОХБІЛІ З КУРКОЮ



Технологічна карта № 65
Чахохбілі з куркою

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма витрат на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	705	680	123,4	119,0	105,75	102	70,5	68
2	Олія рафінована	30	30	5,3	5,3	4,5	4,5	3	3
3	Цибуля ріпчаста	480	400	84,0	70,0	72	60	48	40
4	Часник сушений	5	5	0,9	0,9	0,75	0,75	0,5	0,5
5	Томатне пюре 20 %	80	80	14,0	14,0	12	12	8	8
6	Борошно пшеничне або крохмаль кукурудзяний	10	10	1,8	1,8	1,5	1,5	1	1
7	Петрушка сушена	5	5	0,9	0,9	0,75	0,75	0,5	0,5
8	Хмелі-сунелі	3	3	0,5	0,5	0,45	0,45	0,3	0,3
9	Сіль харчова	3	3	0,5	0,5	0,45	0,45	0,3	0,3
10	Вода	200	200	35,0	35,0	30	30	20	20
	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

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 курку порціями в 30-35 гр. та обсмажити.
Додати нарізану кільцями і пасеровану цибулю, томатне пюре та пасероване борошно або кукурудзяний крохмаль.
Додати бульйон або воду, сушені петрушку, хмелі-сунелі та часник, тушкувати до готовності.

ШКОЛА № 50



МОРКВ'ЯНИЙ РУЛЕТ

Морква – 600 г

Яйця – 5 шт

Сир «Філадельфія» – 300 г

Сіль – 1 ч.л.

Укроп свіжий – 1 пучок

Перець чорний мелений

Олія для жарки

Масло вершкове – 10 г

Приготування:

Свіжу помиту і очищену моркву потерти на мілкій або середній тертушці.

На гарячу пательню налити трохи олії і трохи вершкового масла для аромата. Викласти у пательню моркву та пасерувати її під кришкою на маленькому вогні помішуючи до готовності.

Згорнути рулет за допомогою харчової плівки.

Якщо згортати руками, рулет може потріскатись. Настояти у холодильнику мінімум 2 години. Розрізати на порційні шматочки.

СИРНИЙ РУЛЕТ З КУРКОЮ

Куряче філе – 3 шт.

Яйця – 5 шт

Твердий сир – 400 г

Сіль – 1 ч.л.

Перець чорний мелений

Сметана – 3 ст.л.

Цибуля

Приготування:

Сир тремо на грубій терці.

Додати сметану, яйця, сіль, перець. Це все замішуємо, викладаємо на застелене пергаментом деко.

Випікаємо (дивимося час від часу і орієнтуємося таким чином з часом випікання).

Тим часом мелемо філе на м'ясорубці, додаємо підсмажену цибулю.

Виймаємо готовий сирний корж з духовки.

Змащуємо його курячим філе і закручуємо в рулет. Закручуємо рулет у фольгу і випікаємо 30 хвилин, Перед кінцем фольгу зняти і залишити на 5 хвилин.

ШКОЛА № 55



СИРНИКИ З СИРУ

Технологічна карта № 175

та збірника дитячого харчування Снігур М.І. та методичний збірник організація харчування дітей у дошкільних закладах, 2014

Найменування страви або кулінарного виробу: СИРНИКИ З СИРУ

Вага напів/ф страви (основного продукту)

Вага готової страви

110 г

№ з/п	Найменування продукту	Норма закладки на 1 порцію	
		норма закладки БРУТТО (г)	норма закладки НЕТТО (г)
	СИР	100	99
	БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ	14	14
	ЯЙЦЕ	1/8 шт	5
	ВАНІЛЬНИЙ ЦУКОР	0,2	0,2
	СІЛЬ	1	1
	РОДЗИНКИ	10	10
	ЦУКОР	11	11
	МАСА НАПІВФАБРИКАТА	-	124
	ОЛІЯ	3	3
	МАСА ГОТОВИХ СИРНИКІВ	-	110
	СМЕТАНА т.о.	5	5

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТУВАННЯ СТРАВИ

В перетертий сир додають 2/3 борошна, яйця, цукор, сіль. Масу добре перемішують, надають форму батончика товщиною 5-6 см, нарізають поперек, панірують в борошні, надають форму круглих биточків товщиною 1,5 см, обсмажують з обох сторін, після чого ставлять у жарочну шафу на 5-7 хвилини.

ПРАВИЛА ПОДАЧІ

Відпускають по 2 шт. на порцію з сметаною. Сметану перед подачею кип'ятять.

Відповідальний виконавець:

ШКОЛА № 288



ПАСТУШІЙ ПИРІГ



Технологічна карта № 41

збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, Львів, Літопис, 2019 р.

Найменування страви або кулінарного виробу

ПАСТУШІЙ ПИРІГ

Вага напів/ф страви (основного продукту)

Вага готової страви 1000 г

№ з/п	Найменування продукту	Норма закладки на 1 порц. г/р	
		норма закладки БРУТТО (г)	норма закладки НЕТТО (г)
1	КАРТОПЛЯ	1172	703
2	ЧАСНИК	3,5	2,7
3	ЛАВРОВИЙ ЛИСТ	0,3	0,3
4	ПЕРЕЦЬ ДУХМЯНИЙ ГОРОШОК	0,3	0,3
5	СІЛЬ	8	8
	М'яса вареної картоплі		682
6	МАСЛО ВЕРШКОВЕ	27	27
7	ЯЙЦЕ КУРЯЧЕ	1,4 шт.	41
	М'яса основи для пирога		750
8	КОТЛЕТНЕ М'ЯСО	176	132
9	МОРКВА	80	60
10	ЦИБУЛЯ РІПЧАСТА	43	36
11	ЧАСНИК	7,2	5,6
12	ОЛІЯ СОНЯШНИКОВА	4,2	4,2
13	ПАСТА ТОМАТНА	56	56
14	БОРОВИНО	7	7
15	ПЕРЕЦЬ ЧОРНИЙ МЕЛЕНИЙ	0,3	0,3
16	СІЛЬ	1	1
	М'яса начинки для пирога		250
	Вихід		1000

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТУВАННЯ СТРАВИ

Підготовлену картоплю нарізати великими шматками. Прекладають картоплю до каструлі з водою, додають сіль, лавровий лист, духмяний перець і часник. Варять при слабкому кипінні 20хв. З картоплі зливають воду і готують пюре, додають вершкове масло, яйця і добре перемішують. Цибулю зачищають і подрібнюють на терці. Моркву мити, зачищати, натирати і додають до фаршу. До фаршу додають перець, сіль, олію, цибулю і подрібнений часник. Смажать фарш до повної готовності. До готового фаршу додають борошно і перемішують. У форму для запікання викладають шар пюре, потім фаршу і зверху - знову пюре. Зверху змащують яйцем. Запікають у духовій шафі за температури 180С протягом 15-20хв.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Запіканка, нарізана рівними шматочками, поверхня золотиста, без тріщин, рівна по товщині, на зрізі фарш з овочів і м'яса. Скоринка золотиста, кляр на зрізі світло-розовий.

ПРАВИЛА ПОДАЧІ

Нарізають пиріг на квадрати і викладають у центр тарілки.

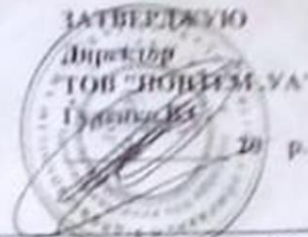
Примітка: технологічна карта складена на основі Збірника Технологічних карт "Організація харчування в закладах освіти" Львівської області та "Збірника рецептур страв для харчування школярів" Інституту мікробіологічних технологій та харчових продуктів Львівського національного університету імені Івана Франка. Відповідає вимогам Санітарних правил для підприємств ресторанного та готельного бізнесу.

Відповідальний виконавець

ШКОЛА № 288



ЧАХОХБІЛІ З КУРКОЮ



Технологічна карта № 65
Чахохбілі з куркою

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма витрат на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	705	680	123,4	119,0	105,75	102	70,5	68
2	Олія рафінована	30	30	5,3	5,3	4,5	4,5	3	3
3	Цибуля ріпчаста	480	400	84,0	70,0	72	60	48	40
4	Часник сушений	5	5	0,9	0,9	0,75	0,75	0,5	0,5
5	Томатне пюре 20 %	80	80	14,0	14,0	12	12	8	8
6	Борошно пшеничне або крохмаль кукурудзяний	10	10	1,8	1,8	1,5	1,5	1	1
7	Петрушка сушена	5	5	0,9	0,9	0,75	0,75	0,5	0,5
8	Хмелі-сунелі	3	3	0,5	0,5	0,45	0,45	0,3	0,3
9	Сіль харчова	3	3	0,5	0,5	0,45	0,45	0,3	0,3
10	Вода	200	200	35,0	35,0	30	30	20	20
	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

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 курку порціями в 30-35 гр. та обсмажити.
Додати нарізану кільцями і пасеровану цибулю, томатне пюре та пасероване борошно або кукурудзяний крохмаль.
Додати бульйон або воду, сушені петрушку, хмелі-сунелі та часник, тушкувати до готовності.

ШКОЛА № 96

ЗЗСО № 96



КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

ВІДБИВНА КУРЯЧА

Технологічна карта № 298

збірника рецептур блід харчування школярів 1987 р.

Найменування страви або кулінарного виробу:

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

Вага напів/ф страви (основного продукту)

Вага готової страви

1000 г

№ з/п	Найменування продукту	Норма закладки на 1 порц. г/р	
		норма закладки БРУТТО (г)	норма закладки НЕТТО (г)
	КАРТОПЛЯ	1140	855
	МОЛОКО 2,5 %	150	150
	МАСЛО ВЕРШКОВЕ	30	30
	СІЛЬ	10	10

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТУВАННЯ СТРАВИ

Очищену картоплю варять у воді із сіллю до готовності. Зливають воду, а картоплю підсушують, для чого посуд з нею залишають на 5-7 хвилин на менш гарячій ділянці плити. Варену картоплю протирають через протиральну машину, температура картоплі, що протирається, не має бути нижче 50 градусів, інакше картопля буде тягучою, що різко погіршує її смак і зовнішній вигляд. У гарячу протерту картоплю, безперервно помішуючи, додають у два прийоми гаряче кип'ячене молоко і розтоплений жир. Суміш збивають до однорідної маси. Пюре ділять на порції, на поверхню наносять візерунок, поливають розтопленим вершковим маслом.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Колір від білого до світло-кремового. Протерта картопляна маса акуратно покладена, підрівняна, з нанесеним візерунком. Полита маслом. Консистенція густа, пишна, однорідна.

ПРАВИЛА ПОДАЧІ

Відпускають як гарнір до риби відварної, м'яса смаженого і шпигованого, бифтекса, філе в соусі. Котлет натур.парових, бєфстроганов, піджарки, ковбаси, сосисок і сардельок смажених і відварних, м'яса тушкованого, гуляшу.

Примітки: технологічна карта складена на основі Збірника рецептур блід для харчування школярів. Згідно мікробіологічних показників, затверджених Міністерством охорони здоров'я України, відповідає вимогам Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства.

Відповісти далішній виконавці:

Технологічна карта № 727

збірника ТК 20007 р

Найменування страви або кулінарного виробу: ВІДБИВНА КУРЯЧА

Вага напів/ф страви (основного продукту)

Вага готової страви

50 г

№ з/п	Найменування продукту	Норма закладки на 1 порц.г/р	
		норма закладки БРУТТО (г)	норма закладки НЕТТО (г)
	ФІЛЕ КУРЯЧЕ	47	46
	СУХАРІ ПШЕНИЧНІ	10	
	або БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ	10	
	ЯЙЦЕ	0,10	4
	СІЛЬ	1,5	
	ОЛІЯ	5	5
	маса напів/ф		55
	Вихід		50

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТУВАННЯ СТРАВИ

Підготовлене, зачищене від півок та сухожилля філе солять, змочують в яйці, панірують в сухарях та смажать основним способом. Доводять до готовності в жарочній шафі.

Технолог

ШКОЛА № 185



СТІКИ КУРЯЧІ

Технологічна карта № 45

збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, Львів, Літопис, 2019 р.

Найменування страви або кулінарного виробу:

СТІКИ КУРЯЧІ

Вага напів/ф страви (основного продукту)

Вага готової страви

70 г

№ з/п	Найменування продукту	Норма закладки на 1 порц.г/р	
		норма закладки БРУТТО (г)	норма закладки НЕТТО (г)
1	ФІЛЕ КУРЯЧЕ	97,3	87,6
2	ПЕРЕЦЬ ЧОРНИЙ МЕЛЕНИЙ	0,02	0,02
3	СІЛЬ	1,4	1,4
5	БОРОШНО ПШЕНИЧНЕ	7,2	7,2
6	ЯЙЦЯ КУРЯЧІ	0,18 шт	7,2
7	ПАНИРУВАЛЬНІ СУХАРІ	4,2	4,2
8	ВИХІД		70

ТЕХНОЛОГІЯ ГОТУВАННЯ СТРАВИ

Куряче філе нарізають на продовгуваті смужки. Посипають перцем. Окремо збивають яйця. Спочатку обвалюють шматки курячого мяса у борошні, потім у яйцях і знову у панірувальних сухарях. Запікають у духовій шафі з температури 180°C протягом 15 хв.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

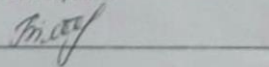
Виріб овально-приплюснutoї форми, рівномірно запанірований, без тріщин, зверху покритий рум'яною скоринкою. Колір на поверхні золотистий, на зрізі білий. Консистенція однорідна, пухка, соковита.

ПРАВИЛА ПОДАЧІ

При подачі страву викладають на гарнір, посипають сушеною або свіжою зеленню.

Примітки: технологічна карта складена на основі Збірника Технологічних карт "Організація харчування в санітарно-курортних закладах" та Збірника рецептур блюд для харчування школярів". Згідно мікробіологічних показників, затверджених Міністерством охорони здоров'я України, відповідає вимогам Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства.

Відповідальний виконавець:



Блюдо від Шефа

Шеф-кухар ЗЗСО
№203
Ольга Шальнєва

Запечене філе курки
фаршироване сиром.
Подавати з соусом
«Бешамель» та
свіжими томатами.



Куряче філе з сиром під соусом
«Бешамель»

Смачного !!!