

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Львівської обласної державної адміністрації
управління дошкільної, загальної середньої, професійної
освіти, соціального захисту, дошкільної та виховної роботи,
координації діяльності вищих навчальних закладів і науки
Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти
у Львівській області

ЗБІРНИК

ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Професія – Кухар

Код – 5122

Кваліфікація – 3, 4 розряд

Львів

УДК 377.1: 641.5
ББК 36.99
М 481

Рекомендовано до друку Вченою радою
Інституту професійно-технічної освіти НАПН України
(протокол № 14 від 22 грудня 2016 р.)

Рецензенти:

Л.А.Руденко, професор кафедри практичної психології та педагогіки Львівського державного університету безпеки життєдіяльності, доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник.

Н.Я.Оверко, викладач спецдисциплін кулінарного профілю Львівського вищого професійного політехнічного училища, кандидат педагогічних наук;

О.І.Баглай, в. о. завідувача кафедри іноземних мов Львівського інституту економіки та туризму, ст. викладач, кандидат педагогічних наук;

О.Ф.Пікарь, завідувач лабораторією професійної підготовки Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Львівській області, кандидат технічних наук;

Мелько М.В.

М 481 Збірник технологічної документації / М.В.Мелько, О.С.Ступін. – Львів : СПОЛОМ, 2016. – 226 с.

У збірнику представлені зразки технологічної документації, які призначені відповідно до вимог державного стандарту професійно-технічної освіти (ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007) професії «Кухар» III-V розрядів. Грунтовність видання дає можливість використовувати збірник у практичній роботі кухарів у різних типах закладів харчування.

Для майстрів виробничого навчання, викладачів спецдисциплін професійно-технічних навчальних закладів, майбутніх кухарів і всіх, кого цікавить приготування страв.

© Мелько М.В. Ступін О.С. 2016

ЗМІСТ

	Передмова	10
	Вступ	11
	Освітньо-кваліфікаційна характеристика професії кухаря кваліфікація – 3, 4 розряд	13
Розділ 1	Холодні страви та закуски	
1.	Бутерброд з сиром № 3	17
2.	Салат з свіжих помідорів і огірків № 59	18
3.	Салат з сирих овочів № 63	19
4.	Салат полонинський	20
5.	Салат «Дністер» № 13/2	21
6.	Салат з моркви і яблук	22
7.	Салат із редиски, свіжих огірків та яєць № 67	23
8.	Салат селянський	24
9.	Салат м'ясний із свіжими огірками	25
10.	Салат «Янтар»	26
11.	Салат «Гуцулочка»	27
12.	Салат з буряків з чорносливом і горіхами	28
13.	Салат з буряків із бринзою і часником	29
14.	Салат з маринованого буряка і хрину №88 (1)	30
15.	Салат-коктейль з сиру, яблук, моркви	31
16.	Салат-коктейль із печінки і варених буряків	32
17.	Салат рибний	33
18.	Вінегрет овочевий № 103	34
19.	Салат яечний №110	35
20.	Огірки, фаршировані салатом	36
21.	Морква, тушкована з чорносливом	37
22.	Ікра з баклажанів і яблук	38

23.	Оселедець з цибулею №134	39
24.	Оселедець фарширований	40
25.	Завиванець ялтинський	41
26.	Холодець по-домашньому	42
Розділ 2	Перші страви	
1.	Борщ український з пампушками	43
2.	Борщ київський	45
3.	Борщ київський з грибами	46
4.	Борщ чернігівський	47
5.	Борщ полтавський з галушками	48
6.	Борщ флотський	49
7.	Борщ зелений №186	50
8.	Щі з свіжої капусти і картоплі №197	51
9.	Капусняк львівський	52
10.	Розсольник по-домашньому (з квасолею або горохом)№ 207	53
11.	Огірочник по-домашньому	54
12.	Суп картопляний з грибами №227	55
13.	Юшка селянська	56
14.	Юшка столична	57
15.	Юшка картопляна з вівсяною крупною № 219 (1)	58
16.	Юшка картопляна з перловою крупною № 219 (1)	59
17.	Юшка волинська з грибами	60
18.	Юшка картопляна з макаронними виробами	61
19.	Юшка-локшина домашня	62
20.	Юшка з крупами і томатом (крупник)	63
21.	Юшка з рубця	64
22.	Куліш з грибами	65
23.	Кулешик з бобових № 272	66
24.	Юшка рибальська № 296	67
25.	Затірка молочна(стиранка)	68
26.	Борщ холодний український	69

27.	Холодник наддніпрянський	70
28.	Суп з ревеню, кураги і яблук	71
29.	Суп солодкий з вишнями №319 (1)	72
Розділ 3	Соуси	
1.	Соус червоний основний	73
2.	Цибулевий соус	74
3.	Соус червоний з цибулею та огірками	75
4.	Соус цибулевий з гірчицею	76
5.	Соус білий основний на м'ясному бульйоні	77
6.	Соус паровий № 844	78
7.	Соус томатний на м'ясному бульйоні	79
8.	Соус білий основний на <i>рибному бульйоні</i>	80
9.	Соус білий паровий на <i>рибному бульйоні</i>	81
10.	Соус білий з розсолом.	82
11.	Соус білий з вином	83
12.	Соус томатний на <i>рибному бульйоні</i>	84
13.	Соус томатний з овочами	85
14.	Соус <i>грибний</i>	86
15.	Соус <i>грибний</i> зі сметаною №868	87
16.	Соус <i>грибний</i> з томатом	88
17.	Соус сметанний натуральний	89
18.	Соус сметанний на основі білого соусу	90
19.	Соус сметанний з хрінном	91
20.	Соус сметанний з томатом	92
21.	Соус сметанний з цибулею і томатом	93
22.	Соус сухарний	94
23.	Соус до риби (польський)	95
24.	Соус майонез	96
25.	Соус майонез із сметаною	97
26.	Маринад овочевий з томатом	98
27.	Маринад овочевий без томату	99
28.	Гірчиця звичайна	100
29.	Соус яблучний	101
30.	Соус абрикосовий.	102

31.	Соус журавлинний	103
32.	Соус шоколадний	104
Розділ 4	<i>Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів</i>	
1.	Каша розсипчаста гречана	105
2.	Каша рисова рідка з маслом і цукром	106
3.	Гречаники з сиром	107
4.	Зрази манні, фаршировані цибулею яйцями	108
5.	Запіданка рисова № 419	109
6.	Запіданка пшенична, пшоняна	110
7.	Котлети перлові з сиром №427	111
8.	Горох або нут з салом і цибулею	112
9.	Бобові в соусі	113
10.	Квасоля протерта	114
11.	Квасоля, тушкована з крупами та овочами	115
12.	Квасоля по-домашньому	116
13.	Горохлянка	117
14.	Бабка з квасолі, свіжого сиру з морквою	118
Розділ 5	<i>Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів</i>	
1.	Пюре картопляне	119
2.	Галушки картопляні	120
3.	Капуста варена з маслом	121
4.	Картопля смажена з вареної	122
5.	Картопля смажена у фритюрі	123
6.	Капуста цвітна, смажена в тісті	124
7.	Деруни по-селянськи	125
8.	Картопляники, фаршировані грибами та рисом	126
9.	Зрази запорізькі	127
10.	Капуста тушкована	128
11.	Овочі тушковані (рагу з овочів)	129
12.	Перець, фарширований овочами	130
13.	Гриби в сметанному соусі тушковані	131

14.	Картопля, запечена з сиром	132
15.	Голубці любительські	133
Розділ 6	<i>Страви з риби</i>	
1.	Риба відварна з гарніром і хрінном № 141	134
2.	Риба з кисло-солодким соусом	135
3.	Риба смажена №519	136
4.	Риба смажена порціонними шматочками	137
5.	Риба в налисниках	138
6.	Риба смажена під маринадом № 146	139
7.	Риба в тісті, смажена	140
8.	Трубочки рибні	141
9.	Риба, тушкована з цибулею й томатом	142
10.	Судак по-київськи	143
11.	Риба запечена під майонезом	144
12.	Товченики рибні	145
13.	Ковбаски рибні українські	146
14.	Січеники з риби	147
15.	Бабка з риби	148
Розділ 7	<i>Гарячі страви з м'яса, субпродуктів, сільськогосподарської птиці</i>	
1.	М'ясо варене	149
2.	Язик відварний	150
3.	Сосиски (сардельки) відварні з гарніром № 572	151
4.	М'ясо смажене, шпиговане часником і цибулею	152
5.	Біфштекс натуральний з гарніром	153
6.	Лангет №592 (1)	154
7.	Бефстроганів № 598	155
8.	Котлети Марічка	156
9.	Крученики апетитні	157
10.	Битки українські з гарніром	158
11.	Душенина поспільна	159
12.	Душенина з овочами і галушками	160
13.	Свинина тушкована з капустою і яблуками	161

14.	М'ясо тушковане з пшоном	162
15.	Гуляш №632	163
16.	Рагу із свинини № 636	164
17.	Плов № 642	165
18.	Свинина запечена з локшиною	166
19.	Голубці з м'ясом і рисом № 690	167
20.	Біфштекс січений №654	168
21.	Січеники полтавські	169
22.	Ковбаски львівські	170
23.	Мазурки по-волинські	171
24.	Котлети, биточки, шніцель	172
25.	М'ясні кульки тушковані в томаті (тюфтельки)	173
26.	Зрази січені №664	174
27.	Фрикадельки в соусі з гарніром № 670	175
28.	Рубці по-українськи	176
29.	Печінка смажена з жиром або цибулею	177
30.	Печінка, шпигована салом	178
31.	Биточки з печінки	179
32.	Птиця смажена № 712	180
33.	Куряче філе, смажене в сухарях	181
34.	Курчата в сметані	182
35.	Курчата тушковані з грибами та картоплею	183
36.	Качка по-селянськи	184
Розділ 8	Страви з яєць та сиру	
1.	Яйця з шинкою на грінках	185
2.	Яєчна кашка	186
3.	Яєчня натуральна	187
4.	Яєчня з сухарями	188
5.	Яєчня з печерицями	189
6.	Яєчня з томатами і тертим сиром	190
7.	Омлет натуральний	191
8.	Омлет з сиром №471	192
9.	Сирні галушки	193
10.	Сирники	194

11.	Сирники по-київськи	195
12.	Кільця сирні	196
Розділ 9	<i>Солодкі страви і напої</i>	
1.	Узвар із сухофруктів	197
2.	Узвар з свіжих яблук	198
3.	Узвар з агрусу й вишень	199
4.	Кисіль з плодів або свіжих ягід	200
5.	Кисіль молочний	201
6.	Желе з сиру	202
7.	Желе багат шарове	203
8.	Холодець із вишень	205
9.	Мус суничний	206
10.	Мус яблучний	207
11.	Самбук яблучний	208
12.	Крем ванільний, шоколадний, кавовий	209
13.	Яблука, фаршировані сиром	210
14.	Пінник шоколадний	211
15.	Пінник з малини	212
16.	Повидлянка	213
17.	Соложеник вишневий	214
18.	Кава чорна	215
19.	Кава чорна з молоком або вершками	216
20.	Какао з молоком	217
21.	Гарячий шоколад	218
22.	Напій цитрусовий	219
Розділ 10	<i>Страви і вироби з борошна</i>	
1.	Вареники по-селянськи	220
2.	Вареники з квашеної капусти	221
3.	Налисники поліські (млинчики) з сиром	223
4.	Мандрики з капустою	224
	Використана література	225

ПЕРЕДМОВА

Сьогодні ринок потребує фахівців-універсалів, здатних не тільки готувати їжу, користуватися різноманітною технікою, що допомагає прискорювати технологічні процеси, спілкуватися з відвідувачами, але й організовувати закупівлю сировини, складати калькуляцію, оформляти і подавати страви, знати основи економіки та бухгалтерського обліку. Тому, однією з компетенцій кухаря є вміння користуватись нормативно-технологічною документацією.

Документація, що ведеться у закладах харчування поділяється на:

- нормативну документацію – регламентує діяльність закладу ресторанного господарства;
- технологічну документацію – це сукупність документів, які визначають технологічний процес виробництва кулінарних виробів.

Збірники рецептур на кулінарну продукцію, борошняні кондитерські й хлібобулочні вироби є основними документами закладів ресторанного господарства і відносяться як до нормативної, так і до технологічної документації. На основі них складаються технологічні та інструкційні карти, що визначають зміст роботи кухаря та витрати сировини для приготування страв.

З метою покращення ефективності навчання майбутніх фахівців кулінарної галузі на уроках теоретичного та виробничого навчання широко застосовують технологічну документацію, що дає можливість чітко, стисло, максимально дохідливо, наочно, але в той же час повно, за змістом, пояснити учням виконання прийомів та операцій під час приготування страв, правил дотримання технологічного процесу, містять додаткову інформацію щодо готової продукції.

На даний момент немає збірника технологічної документації такого обсягу, тому виникла ідея зібрати матеріали багаторічної роботи і помістити їх в одне видання, яке стане у пригоді учням, студентам, майстрам виробничого навчання, викладачам спеціальних дисциплін під час проведення та підготовки теоретичних та практичних занять.

ВСТУП

У цьому збірнику представленні зразки технологічної документації, призначені для учнів, що навчаються професії «Кухар» III-V розрядів відповідно до вимог Державного стандарту професійно-технічної освіти (ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007).

Для дотримання технологічних вимог щодо обробки продуктів і приготування страв на всіх стадіях виробничого процесу робочі місця кухарів забезпечуються технологічною документацією.

Порядок розроблення, побудови, оформлення технологічної документації визначається наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 509 від 20.05.2015р. «Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства та визнання таким, що втратив чинність, наказу Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210 (із змінами)».

Згідно з яким:

- «Технологічна документація на страви та вироби – документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.
- Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічною документацією на страви та вироби.
- Суб'єкти господарювання можуть самостійно розробляти фірмові страви та вироби. Технологічна документація на фірмові страви та вироби складається у довільній формі та затверджується керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.
- Суб'єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні дотримуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозаміна, режим

холодного й теплового оброблення сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також санітарними правилами).»

Інструкційно-технологічні карти містять: найменування страв, джерело рецептури, норму закладення сировини масою бруто і нетто на одну порцію, а також дається розрахунок на певну кількість порцій або виробів, що готуються, вказується вихід страви. Також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страв і їх оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів теплової обробки. Зазначені правила подавання і зберігання готової продукції, а також перелічений використаний інвентар і посуд, необхідний для приготування даної страви. В кінці містяться вимоги до якості готової страви, які визначаються за показниками: зовнішній вигляд, консистенція, смак і запах.

Розроблені інструкційно-технологічні карти дають змогу усім учасникам навчального процесу швидше досягати навчальних цілей з оптимальним використанням часового ресурсу. Адже об'єм інформації, який необхідно опрацювати під час сучасного уроку, в декілька разів більший за обсяг матеріалу, який вимагався 20 років тому, відповідно, оптимізація навчального процесу і його методичне забезпечення є вкрай актуальними.

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика
випускника професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку
кваліфікованих робітників)**

1. ***Професія-5122 Кухар
(код, назва професії)***
2. ***Кваліфікація-3 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)***
3. ***Кваліфікаційні вимоги***

Повинен знати: види, властивості, кулінарне призначення та особливості обробки картоплі, овочів, грибів, м'яса, риби, птиці, дичини, круп, макаронних виробів і бобових, сиру, яєць, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; способи, методи та форми нарізання овочів і зелені; технологію виготовлення котлетної маси з м'яса, риби та напівфабрикатів з неї; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила реалізації, відпуску (комплектації) готової продукції, терміни та умови зберігання страв; рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості варених, смажених, запечених овочів, страв з круп, макаронних виробів і бобових, нескладних супів, страв з яєць, прісного тіста, страв з концентратів; організацію робочих місць під час виконання робіт; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств харчування; санітарні правила для підприємств харчування; правила санітарної обробки столового та кухонного посуду, інструментів, інвентарю, їх маркування та використання; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; призначення, зміст та порядок користування нормативно-технологічними документами: Збірником рецептур страв і кулінарних виробів, технологічними картками.

Повинен уміти: проводити процеси первинної кулінарної обробки сировини; здійснювати допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів; формувати та панірувати напівфабрикати; готувати страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варити, смажити, запікати та випікати вироби; виготовляти страви з концентратів; порціонувати (комплектувати), роздавати страви масового попиту.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;

б) дотримуватись норм технологічного процесу;

в) не допускати браку в роботі;

г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, дотримуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

е) знати інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Повна загальна середня освіта (по закінченні навчання). Без вимог до стажу роботи.

6. Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанив, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

7. Специфічні вимоги:

7.1. Вік: по закінченні терміну навчання – не менше 16 років.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча.

7.3. Медичні обмеження.

**Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника
професійно-технічного навчального закладу
(підприємства, установи та організації, що здійснюють підготовку
кваліфікованих робітників)**

- 1 Професія-5122 Кухар
(код, назва професії)**
- 2 Кваліфікація-4 розряд
(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)**
- 3 Кваліфікаційні вимоги**

Повинен знати: кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання; порядок обробки риб осетрових порід, морепродуктів; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, терміни та умови їх зберігання, відпуску; рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; технічні вимоги безпеки праці; правила та норми протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; правила користування нормативно-технологічними документами.

Повинен уміти: виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, яловичини, свинини, баранини; здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки; готувати птицю для варіння та смаження; готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки; виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо; варити бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні); готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані; готувати другі страви з м'яса, риби,

овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо); готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви; готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби; видавати виготовлені страви.

4. Загальнопрофесійні вимоги

Повинен:

а) раціонально та ефективно організовувати працю на робочому місці;

б) дотримуватись норм технологічного процесу;

в) не допускати браку в роботі;

г) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

д) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);

е) знати інформаційні технології.

5. Вимоги до освітнього рівня осіб, які навчатимуться в системі професійно-технічної освіти

Попередній освітньо-кваліфікаційний рівень – «Кухар 3 розряду»:

- за умови продовження первинної професійної підготовки в професійно-технічних навчальних закладах другого та третього атестаційного рівня без вимог до стажу роботи;

- за умови підвищення кваліфікації стаж роботи за професією «Кухар 3 розряду» не менше 1-го року.

6. Сфера професійного використання випускника

Діяльність: ресторанив, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

7. Специфічні вимоги:

7.1. Вік: по закінченні терміну навчання-не менше 16 років.

7.2. Стать: чоловіча, жіноча.

7.3. Медичні обмеження.

1.Холодні страви та закуски
Інструкційно-технологічна карта
Бутерброд з сиром № 3

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (г)		Витрати сировини на 100 порцій (кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир російський	21	20	2,1	2
	або голландський	22	20	2,2	2
	або швейцарський чедер	22	22	2,2	2,2
	або латвійський	23	20	2,3	2
	або московський	21,5	20	2,15	2
	або костромський	21	20	2,1	2
	2	Масло вершкове	5	5	0,5
3	Хліб	30	30	3	3
	Вихід		55		5,5

Технологія приготування

Хліб нарізають скибочками, трохи навскіс завтовшки 1-1,5 см. і масою 30 г. Сир нарізають скибочками прямокутної або трикутної форми масою 20 г. Можна прикрасити гілочкою петрушки, кропу, скибочкою солоного огірка, редиски, свіжого чи маринованого перцю.

Масло розм'якшують і ним намащують скибочки хліба так, щоб масло не виходило за краї скибочки. Наверх нарізають сир і прикрашають.

Правила подавання і зберігання

Подають бутерброди на блюдах, вазах з плоскими краями або мілких столових чи закусточних тарілках, які покривають паперовими серветками. Бутерброди укладають симетрично або у вигляді рисунка. Їх не зберігають, тому готують перед реалізацією.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ніж кухарської трійки, блюдо або ваза з плоскими краями, або мілка столова чи закусточна тарілка, ніж для нарізання сиру.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сир акуратно нарізаний, зачищений і викладений на змащений шматок хліба завтовшки 1-1,5 см.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Консистенція – хліб не черствий, поверхня гладенька.

Інструкційно-технологічна карта
Салат з свіжих помідорів і огірків № 59

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Помідори свіжі	48,2	41	4,82	4,1
2	Огірки свіжі	37,5	30	3,75	3
3	Цибуля зелена	12,5	10	1,25	1
	або ріпчаста	11,9	10	1,19	1
4	Сметана	20	20	2	2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Промиті помідори і огірки нарізають тоненькими кружальцями, а зелену цибулю – шаткують. Помідори і огірки, чергуючи, перекладають цибулею, посипають сіллю.

Правила подавання і зберігання

Подають у салатнику або на закусочній тарілці, зверху поливають сметаною, прикрашають помідорами і огірками. Зберігають до 15 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки та для фігурної нарізки овочів, обробні дошки, закусочна тарілка або салатник, миска.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – відповідна форма нарізання, викладений гіркою, прикрашений овочами і зеленню.

Консистенція – трохи хрустка.

Смак, запах – властивий продуктам, що входять до складу салату, у міру солоний.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат з сирих овочів № 63**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морква	7,5	14	1,75	1,4
2	Петрушка (корінь)	9,3	7	0,93	0,7
3	Помідори свіжі	27,1	23	2,71	2,3
4	Огірки свіжі	28,8	23	2,88	2,3
5	Капуста білоголова	17,5	14	1,75	1,4
6	Майонез	20	20	2	2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Підготовлену сиру моркву, петрушку, нарізають тоненькою соломкою, огірки і помідори тоненькими скибочками, капусту шаткують. Всі овочі перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають на закусочних тарілках або салатниках, викладений гіркою, прикрашають овочами, що входять до складу салату. Зберігають до 15 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, ножі для фігурної нарізки, миска, закусочна тарілка або салатник, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладений гіркою, прикрашений продуктами, що входять до складу салату, відповідна нарізка овочів.

Консистенція – хрумка.

Смак і запах – у міру солоний, властивий овочам, що входять до складу салату.

Інструкційно-технологічна карта
Салат полонинський

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Томати свіжі	29,4	25	2,94	2,5
2	Огірки свіжі	18,8	15	1,88	1,5
3	Перець солодкий	16	12	1,6	1,2
4	Цибуля зелена	12,5	10	1,25	1
5	Капуста білоголова свіжа	49,6	25	4,96	2,5
6	Оцет 9%	3	3	0,3	0,3
7	Цукор	1	1	0,1	0,1
8	Олія	10	10	1	1
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Свіжі овочі перебирають, промивають. Томати нарізають кружальцями, огірки – скибочками або кружальцями, цибулю ріпчасту – півкільцями, солодкий перець і капусту шаткують. Капусту перетирають, сік зливають. Овочі, крім томатів, змішують, заправляють оцтом, цукром, олією, додають нарізані томати, посипають перцем і зеленню.

Правила подавання і зберігання

Подають на закусочних тарілках або в салатниках. Зберігають до 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, шатківниця, миска, каструля, закусочна тарілка або салатник, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі мають відповідну форму нарізки, яка зберігається. Викладено гіркою, оформлено зеленню.

Консистенція – трохи хрумка.

Смак і запах – характерний для овочів, що входять до складу салату.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат «Дністер» № 13/2**

В.С.Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста білоголова свіжа	70	56	7	5,6
2	Оцет	3	3	0,3	0,3
3	Цукор	1	1	0,1	0,1
4	Ковбаса копчена	15,4	15	1,54	1,5
5	Горошок зел. консерв.	15,4	10	1,54	1
6	Цибуля ріпчаста	6	5	0,6	0,5
	або зелена	6	5	0,6	0,5
7	Соус майонез	15	15	1,5	1,5
8	Яйця	1/8шт	5	12,5шт	0,5
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Білоголову капусту шаткують, прогрівають з оцтом, сіллю, охолоджують і заправляють цукром. Капусту змішують з частиною ковбаси, нарізаної соломкою, зеленим горошком, нарізаною соломкою цибулею, заправляють майонезом і меленим чорним перцем.

Правила подавання та зберігання

Салат кладуть у салатник гіркою, оформлюють вареними яйцями, ковбасою, зеленню. Нарізані продукти можна зберігати в холодильнику і заправляють перед подаванням.

Використаний інвентар, посуд

Салатниця, миска, ніж кухарської трійки, обробні дошки, ножі для фігурного нарізання, шатківниця, каструля, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – продукти нарізані соломкою, салат викладений гіркою і оформлений яйцями, ковбасою, зеленню.

Смак і запах продуктів, що входять до складу салату.

Колір – властивий продуктам, що входять до складу.

Консистенція овочів – хрумка.

Інструкційно-технологічна карта Салат з моркви і яблука

В.С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морква	81,3	65	8,13	6,5
2	Яблука свіжі	22,7	20	2,27	2
3	Сметана	15	15	1,5	1,5
4	Цукор	2	2	0,2	0,2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Обчищену сиру моркву і яблука шаткують соломкою, кладуть у салатник або на закусочну тарілку, поливають сумішшю сметани з цукром, оцтом і сіллю.

Правила подавання і зберігання

Подають салат в салатниці або на закусочній тарілці. Перед подаванням салат посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Можна додавати чорнослив. Зберігають до 2 годин при t° 2-8° С.

Використаний інвентар, посуд

Миска, ножі кухарської трійки, обробні дошки, салатник або закусочна тарілка, лопатка для накладання.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладено гіркою, зверху посипано дрібно нарізаною зеленню петрушки, колір овочів натуральний.

Консистенція сирих овочів – пружна.

Смак – солодкуватий.

Запах – властивий овочам з ароматом сметани і зелені.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат із редиски, свіжих огірків та яєць № 67**

Збірник рецептур 1982

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Редиска червона обрізна	54,4	51	5,44	5,1
2	Огірки свіжі	25	20	2,5	2
3	Яйце	1\4шт	10	25шт	1
4	Сметана	20	20	2	2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Оброблену червону редиску і підготовлені огірки нарізаємо скибочками. Частина овочів залишаємо для оформлення. Підготовлені нарізані овочі перемішуємо, укладаємо гіркою, прикрашаємо яйцем.

Правила подавання і зберігання

Подають салат у салатнику, поливають сметаною, прикрашають овочами і яйцем. Зберігають до 2 годин при t° 2-8° С.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, карбувальні ножі, салатник, каструля, столова ложка, черпак.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі мають форму нарізання, яка зберігається викладеною гіркою, оформлено редискою, огірком і яйцем; колір властивий продуктам, які є в салаті.

Консистенція – трохи хрумка.

Смак – у міру солоний.

Інструкційно-технологічна карта Салат селянський

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Редька	30	21	3	2,1
2	Гриби солоні	20	20	2	2
3	Яловичина варена	-	65	6,5	6,5
4	Морква	10	8	1	0,8
5	Часник	1	0,8	1	0,08
6	Майонез	40	40	4	4
7	Сир твердий	10	10	1	1
8	Цибуля зелена	10	8	1	0,8
	Маса корзиночки		20		2
	Вихід		180		18

Технологія приготування

Редьку промивають, очищають, подрібнюють на тертці; солоні гриби, сиру моркву (промиту і очищену) і варену яловичину шаткують тонкою соломкою. Додають посічений часник, заправляють сіллю за смаком і соусом «Майонез».

Правила подавання і зберігання

Салат викладають у корзиночки, посипають зеленою цибулею і тертим сиром, викладають на блюдо. Зберігають до 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, тертка, миска, столова ложка, блюдо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі та м'ясо мають форму нарізання – соломку, викладено в корзинку гіркою, посипано зеленою цибулею і тертим сиром.

Консистенція сирих овочів – трохи хрустка, яловичини – м'яка.

Смак, запах – у міру посолено.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат м'ясний із свіжими огірками**

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина	44	32	4,4	3,2
	Маса вареного м'яса		20		2
2	Огірки свіжі	25	20	2,5	2,5
3	Яйця	1/2шт	21	52,5шт	2,1
4	Цибуля зелена	25	20	2,5	2
5	Майонез	20	20	2	2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Варену яловичину, очищені огірки і зварені круто яйця нарізають скибочками, цибулю шаткують. Підготовлені продукти змішують, заправляють майонезом.

Правила подавання і зберігання

Викладають у салатник гіркою та прикрашають зеленою цибулею.

Використаний посуд, інвентар

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, нержавіюча миска, каструля, салатник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізання.

Консистенція – овочі та м'ясо м'які.

Смак – у міру солоний.

Запах – без сторонніх запахів.

Інструкційно-технологічна карта
Салат «Янтар»

В.С.Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир твердий	50	46	5	4,6
2	Яблука свіжі	37,5	25	3,75	2,5
3	Яйця	1/4 шт	10	25шт	1
4	Соус майонез	20	20	2	2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Твердий сир натирають на тертці з великими отворами. Яблука без шкірочки і насінневого гнізда нарізають соломкою, змішують із сиром, заправляють соусом майонез, прикрашають вареними яйцями.

Правила подавання і зберігання

Подають, виклавши в салатницю, зверху прикрашають натертим на терку жовтком. Зберігають до 2 годин при t° 2-8° С.

Використаний інвентар, посуд

Тертка, пристрій для видалення насінневого гнізда, обробні дошки, ножі, пристрій для нарізання яєць, лотки, столова ложка, салатниця.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – викладений гіркою, оформлений жовтком яйця, колір властивий продуктам, які є в салаті.

Консистенція варених овочів м'яка, сирих – трохи хрустка.

Смак – ніжний.

Запах – властивий компонентам, які входять у салат.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат «Гуцулочка»**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир (молочний)	41,4	41	4,14	4,1
2	Яблука свіжі	20	14	2	1,4
3	Морква	12,5	10	1,25	1
4	Цукор	5	5	0,5	0,5
5	Сметана	35	35	3,5	3,5
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Молочний сир протирають. Сиру моркву труть на тертці. Яблука очищають, видаляють насіннєве гніздо, труть на тертці з великими отворами. Підготовлені продукти змішують, додають цукор, заправляють сметаною.

Правила подавання і зберігання

Подають салат на закусочній тарілці або в салатнику, виклавши його гіркою і прикрасивши тими продуктами, які входять до його складу. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Лотки емальовані, тертка, пристрій для видалення насіннєвого гнізда, лопатка, салатник, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладено гіркою, прикрашено продуктами, що входять до складу салату. Продукти мають відповідну форму нарізання.

Консистенція овочів, фруктів – хрумка, сиру – м'яка.

Смак, запах – відповідає продуктам, що входять до складу салату.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат з буряків з чорносливом і горіхами .**

В.С.Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряки	71	71	7,1	7,1
	Маса печених обчищених буряків	-	54	-	5,4
2	Чорнослив	12,4	-	1,24	-
	Маса чорносливу без кісточок	-	14	-	1,4
3	Сметана	20	20	2	2
4	Горіхи волоські	19,1	8,6	1,91	0,86
	Маса підсмажених волоських горіхів	-	8	-	0,8
5	Цукор	4	4	0,4	0,4
6	Оцет 3%	1	1	0,1	0,1
	Вихід	-	100	-	10

Технологія приготування

Чорнослив заливають окропом. Видаляють кісточки, подрібнюють. Горіхи підсмажують, подрібнюють. Печені буряки очищають від шкірочки, труть на тертці, збризкують оцтом, додають, дрібно подрібнений чорнослив і подрібнені підсмажені волоські горіхи і заправляють сметаною, сіллю і цукром.

Правила подавання і зберігання

Подають у салатнику, оформляють продуктами, що входять до складу салату. Зберігають до 12 годин, подають при температурі 10-12° С.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні промарковані дошки, миски, каструлі, тертка, подрібнювач горіхів, столові тарілки, салатники, ложки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – буряк натертий на тертці, викладено гіркою, горіхи підсмажені, подрібнений чорнослив. Поверхня прикрашена продуктами, що входять до складу; колір буряка, чорносливу – натуральний.

Консистенція буряків – м'яка, горіхів – хрумка.

Смак вареного буряка і чорносливу з присмаком сметани.

Запах – властивий буряку, чорносливу і горіхам.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат з буряків із бринзою і часником**

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряки	330	330	33	33
2	Часник	1,25	1,25	0,125	0,125
3	Соус майонез	75	75	7,5	7,5
4	Бринза	100	100	10	10
5	Зелень кропу	25	25	2,5	2,5
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Зварені буряки обчищають, нарізають тонкою соломкою, додають дрібно нарізаний часник і заправляють соусом майонез. Бринзу нарізають тоненькими скибочками згортають у вигляді кулька (по два на порцію) наповнюють підготовленим салатом. Прикрашають зеленню кропу.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням заправляють соусом майонез, кладуть у салатник або тарілку гіркою, посипають зеленню кропу. Зберігають не більше 30-ти хв.

Використаний інвентар,посуд

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, салатник, кухарські лопатки.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – салат акуратно викладений гіркою, посипаний зеленню.

Консистенція овочів м'яка.

Смак – властивий продуктам що входять в склад салату.

Запах – з ароматом овочів і часнику.

Колір – властивий продуктам, що входять до складу салату.

Інструкційно-технологічна карта
Салат з маринованого буряка і хрину №88 (1)

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряк	111	111	11,1	11,1
2	Сіль	0,87	0,87	0,087	0,087
3	Перець чорний горошок	0,9	0,9	0,09	0,09
4	Лавровий лист	0,9	0,9	0,09	0,09
5	Гвоздика або кориця	0,9	0,9	0,09	0,09
6	Оцет	30,1	30,1	3,01	3,01
	Маса маринаду		43,5		4,35
7	Цукор	1,3	1,3	0,13	0,13
8	Хрін і корінь	15,6	10	1,56	1
9	Олія	5	5	0,5	0,5
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Промитий буряк відварюють до готовності, охолоджують, обчищають шкірочку і нарізають соломкою. Заливають гарячим маринадом на 3 – 4 години при температурі 0-4 С °. Маринад зливають, а до буряка додають цукор.

Маринад: у гарячу воду кладуть перець, гвоздику або корицю, лавровий лист, сіль, доводять до кипіння і настоюють 4-5 годин.

Хрін обчищають від шкірки, мийть, труть на тертці і додають до буряка. Можна додавати олію.

Правила подавання і зберігання

Подають на закусочних тарілках або салатниках. Зберігають до 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, тертка, миска, каструля, закусочна тарілка або салатник, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір темно-вишневий, буряк нарізано дрібною соломкою, хрін натерто на тертці.

Консистенція – хрумка.

Смак і запах – характерний для маринованих овочів – гострий.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат-коктейль з сиру, яблука, моркви**

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир твердий	25	25	2,5	2,5
2	Яблука (без шкірочки, насіння)	15	15	1,5	1,5
3	Сметана	15	15	1,5	1,5
4	Горіхи волоські	15	15	1,5	1,5
5	Варена морква	15	15	1,5	1,5
6	Вершки 30% жирності	15	15	1,5	1,5
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Сир протирають на тертці з великими отворами. Підготовлені яблука (без шкірки та насіння) і варену моркву нарізають соломкою. У вазочку викладають листя салату, на них – шарами підготовлені продукти. Заправляють сметаною і збитими вершками.

Зверху посипають подрібненими горіхами.

Правила подавання і зберігання

Подають салат-коктейль у скляній вазочці або фужері, які ставлять на піріжкову тарілку, накриту паперовою серветкою. На тарілці праворуч кладуть чайну десертну ложку з довгою ручкою. Зберігають до 30 хв.

Використаний інвентар, посуд

Тертка, пристрій для видалення насінневого гнізда, обробна дошка, ножі, каструля, міксер, скляна вазочка або фужер з піріжковою тарілкою і серветкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі нарізані соломкою, викладено шарами, оздоблено салатом, сиром, морквою, посипано горіхами.

Консистенція – свіжих овочів – хрумка, моркви – м'яка.

Смак, запах – властиві продуктам, з яких приготовлено салат-коктейль.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат-коктейль із печінки і варених буряків**

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Печінка смажена	35	35	3,5	3,5
2	Буряки варені	20	20	2	2
3	Горіхи волоські	20	20	2	2
4	Олія	10	10	1	1
5	Сік лимонний	5	5	0,5	0,5
6	Часник за смаком	-	-	-	-
7	Сіль за смаком	-	-	-	-
	Вихід		90		9

Технологія приготування

Смажену печінку і варені буряки нарізають соломкою або дрібними кубиками. Горіхи подрібнюють. Підготовлені продукти викладають шарами в креманку, заправляють сумішшю олії, лимонного соку і розтертого з сіллю часнику.

Правила подавання і зберігання

Подають салат у креманці, прикрашають, ставлять на піріжкову тарілку, накриту вирізаною паперовою серветкою. Зберігають до 30 хв.

Використаний інвентар, посуд

Креманка, піріжкова тарілка, тертка, каструля, подрібнювач горіхів, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладено шарами, оздоблено, печінка і буряки нарізані кубиками, які зберігають форму нарізання і мають колір властивий продуктам, що входять до складу салату – коктейлю.

Консистенція – м'яка, горіхів – хрумка.

Смак – кисло-солодкуватий.

Запах – з ароматом часнику.

Інструкційно-технологічна карта Салат рибний

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Риба припущена	-	30	-	3
2	Картопля	41	30	4,1	3
3	Огірки	31	25	3,1	2,5
4	Томати	29	25	2,9	2,5
5	Горошок зел. конс.	15	10	1,5	1
6	Майонез	30	30	3	3
7	Зелень	15	1	1,5	1
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Чисте філе риби припускають, охолоджують і нарізають тонькими скибочками. Очищену відварену картоплю, свіжі огірки, томати, круто зварені яйця також нарізають тонькими скибочками. Нарізані продукти змішують і заправляють майонезом. Салат прикрашають зеленим горошком.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням салат викладають у салатник і оздоблюють зеленим горошком.

Використаний посуд і інвентар

Обробні дошки, ножі, каструля, сотейник, ложка салатна, миски, салатник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – продукти зберігають форму нарізання.

Смак – рибний у міру солоний.

Запах – рибний

**Інструкційно-технологічна карта
Вінегрет овочевий № 103**

Збірник рецептур 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	28,9	21	2,89	2,1
2	Буряк	19,1	15	1,91	1,5
3	Морква	12,6	10	1,26	1
4	Огірки солені	18,8	15	1,88	1,5
5	Капуста квашена	21,4	15	2,14	1,5
6	Цибуля зелена	18,8	15	1,88	1,5
	або цибуля ріпчаста	17,9	15	1,79	1,5
	Заправка для салатів № 95		10		1
7	Масло рослинне	5	5	0,5	0,5
8	Оцет 3-х %	5	5	0,5	0,5
9	Цукор	0,4	0,4	0,04	0,04
10	Перець чорний мелений	0,02	0,02	0,002	0,002
11	Сіль	0,2	0,2	0,02	0,02
	або масло рослинне	10	10	1	1
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Варені обчищені буряки, картоплю і моркву, обчищені солоні огірки без зернят нарізають скибочками. Квашену капусту перебирають, відтискають (якщо дуже кисла – перемивають у холодній воді), подрібнюють. Зелену цибулю нарізають завдовжки 1-1,5 см, а ріпчасту – півкільцями. Підготовлені овочі змішують, заправляють салатною заправкою. Буряк краще окремо заправити олією.

Правила подавання, зберігання:

Подають вінегрет у салатнику, прикрашають буряками, морквою, огірками нарізаними карбувальним ножем, зеленим салатом і посипають дрібно нарізаною зеленню. Зберігають не більше 2-х годин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні промаркіровані дошки, ножі кухарської трійки, каструлі різної ємкості, миски, ложки столові, салатник, лопатка для накладання.

Характеристика готової страви

Загальний вигляд – викладено гіркою, прикрашено овочами, що входять до складу салату. Овочі зберігають форму нарізання і колір.

Консистенція – овочі м'які, соковиті, капуста – хрустка.

Смак – у міру солоний.

Запах – відповідає продуктам, що входять до складу й салату.

**Інструкційно-технологічна карта
Салат ясчний №110**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйця	1,1шт	0,52	130шт	5,2
2	Огірки солоні	33,8	0,32	3,38	3,2
3	Цибуля ріпчаста	13,1	11	1,31	1,1
4	Гірчиця	3	3	0,3	0,3
5	Майонез	20	20	2	2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Підготовлені яйця варять на круто, огірки очищають від шкірочки (якщо великі).

Яйця, огірки, ріпчасту цибулю дрібно нарізають, додають готову гірчицю, майонез і перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають в салатнику або на закусочній тарілці, оформляють продуктами, що входять до складу салату. Зберігають до 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Овоскоп, каструлі, ножі кухарської трійки, обробні дошки, столова ложка, копистка, салатник або закусочна тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладено гіркою, оформлено продуктами, що входять до складу салату.

Консистенція огірків, цибулі – хрумка, яєць – м'яка.

Смак, запах – у міру солоний, характерний продуктам, що входять до салату.

Інструкційно-технологічна карта Огірки, фаршировані салатом

В.С.Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Огірки	100	100	10	10
	Салат рибний		50		5
2	Риба припущена		15		1,5
3	Картопля	20,5	15	2,05	1,5
4	Огірки солоні	15,5	12,5	1,55	1,25
5	Томати	14,5	12,5	1,45	1,25
6	Горошок зелен. конс.	7,5	5	0,8	0,5
7	Майонез	15	15	1,5	1,5
	Соус Південний	2	2	0,2	0,2
8	Зелень	0,75	0,5	0,075	0,05
	Вихід		150		15

Технологія приготування

Підготовлені для фаршування огірки у вигляді човника, кошика, циліндра наповнюють м'ясним або рибним, грибним салатом, заправляють сіллю і прикрашають Салат рибний. Чисте філе риби припускають, охолоджують і нарізають тоненькими скибочками. Обчищені відварену картоплю, свіжі або солоні або мариновані огірки, круто зварені яйця також нарізають тоненькими скибочками. Нарізані продукти змішують і заправляють майонезом.

Правила подавання і зберігання

Подають огірки охолодженими, порціями, салат викладений гіркою, прикрашено зеленню і продуктами, що входять до складу салату.

Використаний посуд і інвентар

Ножі, каструлі, обробні дошки, столова ложка, салатник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберігають форму нарізання, викладено гіркою.

Консистенція огірків – хрумка, інших продуктів – м'яка.

Смак, запах – у міру солоний, характерний продуктам, що входять до складу салату.

**Інструкційно-технологічна карта
Морква, тушкована з чорносливом**

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морква	89	71	8,9	7,1
2	Масло вершкове	10	10	1	1
3	Чорнослив	11	11	1,1	1,1
	Маса набухлого чорносливу без кісточки		13		1,3
4	Мед	17	17	1,7	1,7
5	Кориця	0,3	0,3	0,03	0,03
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Чорнослив миють і заливають окропом для набування, видаляють кісточки. Моркву перебирають, миють, обчищають шкірочку, промивають і нарізають дрібними кубиками, додають настій з чорносливу (20-30% від маси моркви), вершкове масло і тушкують до готовності. Потім додають подрібнений чорнослив, мед і тушкують ще 7-10 хв., наприкінці тушкування додають корицю.

Правила подавання і зберігання

Подають на закусочній тарілці. Зберігають протягом 30 хв.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, каструля, сковорода, столова тарілка, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – морква і чорнослив зберігають форму.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак, запах – характерний для страв з тушкованої моркви і чорносливу.

Інструкційно-технологічна карта Ікра з баклажанів і яблук

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Баклажани	12,47	12,47	1,247	1,247
	Маса печених баклажанів		9,1		0,91
2	Яблука свіжі	2,86	2,0	0,286	0,2
3	Цибуля ріпчаста	2,38	2,0	0,238	0,2
4	Олія	0,5	0,5	0,05	0,05
5	Оцет 9%	0,1	0,1	0,01	0,01
6	Цукор	0,2	0,2	0,02	0,02
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Баклажани миють, печуть у жаровій шафі до готовності, охолоджують, обчищають від шкірочки, м'якоть дрібно січуть, підсмажують. Яблука без шкірочки і насінневого гнізда припускають і протирають. Цибулю дрібно січуть і пасерують. Підготовлені продукти змішують, заправляють сіллю, цукром, перцем, оцтом і тушкують до загусання, періодично помішуючи, потім охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням кладуть у салатник або на тарілку гіркою, посипають подрібненою зеленню. Зберігають не більше 30-ти хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, пристрій для видалення насінневого гнізда яблука, сковорода, кухарська лопатка, шумівка, каструлі, кухарська виделка, дерев'яні копистки, салатник.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – однорідна маса, акуратно викладена гіркою, посипана зеленню.

Консистенція – в'язка

Смак – властивий продуктам, що входять до складу салату.

Запах – приємний, з ароматом печених баклажанів.

**Інструкційно-технологічна карта
Оселедець з цибулею №134**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Оселедець	73	35	7,3	3,5
2	Цибуля	36	30	3,6	3
	або цибуля зелена	38	30	3,8	3
	Заправка	-	20	-	2
3	Масло рослинне	7	7	0,7	0,7
4	Оцет 3%	13	13	1,3	1,3
5	Цукор	0,9	0,9	0,09	0,09
6	Перець чорний мелений	0,04	0,04	0,004	0,004
7	Сіль	0,4	0,4	0,04	0,04
	Вихід		85		8,5

Технологія приготування

Філе оселедця нарізають тонькими шматочками під кутом 30°. Зверху посипають ріпчастою цибулею, нарізаною тонкими кільцями. Поливають заправкою для салатів (до оцту додають цукор, сіль, мелений перець, добре перемішують і вводять масло рослинне і добре збивають.)

Правила подавання і зберігання

Подають оселедець, в продовгуватій оселедниць, нарізавши на тонькі шматочки, однакові за розміром. Зберігають до 24 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі, обробні дошки, миски, лотки для оселедців, оселедниць.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – скибочки оселедця акуратно нарізані, зачищені від шкіри і кісток, колір відповідає виду риби, оздоблено зеленню, цибулею.

Консистенція – пружна.

Смак, запах – у міру солоний з ароматом солоної риби, цибулі і спецій.

**Інструкційно-технологічна карта
Оселедець фарширований**

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Оселедець	69	30	6,9	3
2	Масло вершкове	5	5	5	5
3	Цибуля ріпчаста	12	10	1,2	1
4	Майонез	15	15	1,5	1,5
5	Петрушка (зелень)	3	2	0,3	0,2
6	Огірки свіжі	40,8	40	4,08	4
	Вихід		45/15/40		4,5/1,5/4

Технологія приготування

Вимочений оселедець обчищають, розбирають на чисте філе, ставлять у холодильну шафу. Затверділе філе злегка відбивають, на нього кладуть начинку з подрібненої сиріої ріпчастої цибулі та вершкового масла і загортають у вигляді маленької ковбаски.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням оселедець поливають майонезом, гарнірують огірками і прикрашають зеленню петрушки.

Використаний посуд, інвентар

Обробні дошки, ножі, молоток для відбивання, лотки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма ковбаски, сторони рівні, не зім'яті.

Консистенція – пружна.

Смак-приємний, солоний.

Запах – солоної риби та цибулі.

**Інструкційно-технологічна карта
Завиванець ялтинський**

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина	179,3	132	17,93	13,2
2	Сало шпик	14,58	14	1,46	1,4
3	Часник	1,3	10	0,13	0,1
4	Цибуля ріпчаста	4,2	3,5	0,42	0,35
5	Морква	4,4	3,5	0,44	0,35
6	Петрушка	2,7	20	0,27	0,2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

На зачищений посопаний сіллю і перцем кружок кладуть сало, натерте часником і нарізане брусочками. М'ясо з салом загортають у вигляді рулету, перев'язують шпагатом і припускають разом з овочами до готовності. Після закінчення припускання додають лавровий лист. Готовий завиванець охолоджують, порціонують.

Правила подавання і зберігання

Подають охолодженим, порціонованим, нарізаним упоперек волокон широкими шматочками, викладають на блюдо разом з овочами.

Використаний посуд, інвентар

Ніж, каструля, розрубна дошка, виробничий стіл, шпагат, блюдо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігає форму рулету.

Консистенція – м'яка, пружна.

Смак – у міру солоний.

Запах – м'ясний, з ароматом овочів.

Інструкційно-технологічна карта Холодець по-домашньому

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Кури 1 –ї категорії	76	53	7,6	5,3
2	Кури 2-ї категорії	77	53	7,7	5,3
3	Путовий склад яловичини	44	44	4,4	4,4
4	Морква	4	3	0,4	0,3
5	Петрушка	3	2	0,3	0,2
6	Цибуля ріпчаста	4	3	0,4	0,3
7	Сіль	2	2	0,2	0,2
8	Часник	5	5	0,5	0,5
9	Лавровий лист	0,02	0,02	0,002	0,002
10	Перець чорний горошок	0,05	0,05	0,005	0,005
	Маса готового холодцю	-	100	-	10
11	Соус з хрину	20	20	2	2
12	Майонез	16,4	16,4	1,64	1,64
13	Хрін	6,26	4	0,626	0,4
	Вихід		100/20		10/2

Технологія приготування

Оброблений путовий яловичий склад залити холодною водою (на 1 кг м'ясних продуктів 1,5-2 л води). і варять при слабкому кипінні 5-6 годин, періодично знімаючи жир. Підготовлене м'ясо курки додають через 2,5 – 3 години. За одну годину до закінчення варіння кладуть підпечені овочі із зварених м'ясних продуктів видаляють кістки, хрящі, сухожилки. М'якоть дрібно ріжуть, з'єднують із процідженим бульйоном, солять, додають перець горошком, лавровий лист доводять до кипіння (для стерилізації) наприкінці додають розтертий часник. Холодець розливають у тарілки або форми і залишають для застигання.

Правила подавання і зберігання

Подають у формах або тарілках, у які холодець розлито. Зберігають до 12 годин при температурі 6-12°C .

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, миски, обробні дошки, ножі, сковорідки, тертка, лопатка кондитерська, сито, столові ложки і виделки, блюда або форми для заливання.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – добре застиглий з кусочками м'яса, оформлений вареною морквою. М'ясо нарізане упоперек волокон і викладено рівномірно на тарілці чи у формі. Колір – від світлого до темно-сірого.

Консистенція желе – щільна, пружна, м'ясо – м'яке.

Смак – концентрованого бульйону з ароматом спецій і часнику, у міру посолено.

Запах – вареного м'яса і спецій з часником.

2.«Перші страви»

Інструкційно-технологічна карта
Борщ український з пампушками

В.С. Доцяк1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряки	75	100	7,5	10
2	Капуста білоголова свіжа	50	40	5	4
3	Картопля	106,5	80	10,65	8
4	Морква	25	20	2,5	2
5	Петрушка(корінь)	10,5	8	1,05	0,8
6	Цибуля ріпчаста	18	15	1,8	1,5
7	Часник	2	1,5	0,2	0,15
8	Томатне пюре	15	15	1,5	1,5
9	Борошно пшеничне	3	3	0,3	0,3
10	Сало шпик	5,2	5	0,52	0,5
11	Жир топл. тварин. харч.	10	10	1	1
12	Цукор	5	5	0,5	0,5
13	Оцет 3%	5	5	0,5	0,5
14	Перець солодкий	13,5	10	1,35	1
15	Бульйон	350	350	35	35
	Вихід борщу	-	500	-	50
	Пампушки:				
16	Борошно пшеничне	40	40	4	4
17	Вода	17,5	17,5	1,75	1,75
18	Цукор	2,5	2,5	0,25	0,25
19	Дріжджі	1,25	1,25	0,125	0,125
20	Олія	1	1	0,1	0,1
21	Яйця (для змащування)	1/20шт.	2	5шт.	0,2
	Маса н/ф	-	50	-	5
	Маса готового продукту	-	50/25	-	5/2,5
	Підлива:				
22	Часник	1,29	1	0,129	0,1
23	Олія	2,5	1	0,25	0,1
24	Сіль	0,5	0,5	0,05	0,05
25	Вода	12,5	12,5	1,25	1,25
	Маса підливи	-	15	-	1,5
26	Сметана	10	10	1	1
	Вихід		500/10/50		50/1/5

Технологія приготування

Сирі столові буряки шаткують соломкою, додають оцет, жир, томатне пюре, трохи бульйону і тушкують до напівготовності. Ріпчасту цибулю, моркву, петрушку шаткують соломкою і пасерують з жиром. М'ясо-кістковий бульйон проціджують, доводять до кипіння. У киплячий бульйон кладуть нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння, кладуть нашатковану капусту і варять 10-15 хвилин, потім додають тушковані буряки, пасеровані овочі. За 5-10 хвилин до закінчення варіння кладуть солодкий перець, нарізаний соломкою, пасероване розведене бульйоном борошно, сіль, цукор, спеції. Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з часником, настоюють 20 хв..

Приготування пампушок. Готують дріжджове тісто безопарним способом. Для цього у підігріту до температури 35-40 °С воду додають: розчинені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, просіяне борошно. Добре вимішують до однорідної консистенції, поки тісто не відставатиме від стінок посуду. Тісто ставлять у тепле місце для бродіння на 3,5-4 год. У процесі бродіння, коли тісто збільшиться в об'ємі у 2-3 рази, його обминають 1-2 хв. і знову залишають для бродіння. Тісто обминають 1-2 рази. З підготовленого тіста формують кульки масою 30г, щільно укладають на змащений олією лист і залишають, щоб вони підійшли. Потім змащують яйцем і випікають 7-8 хв.

Приготування часникової підливи. Часник розтирають з сіллю, додають олію і переварену охолоджену воду.

Правила подавання та зберігання

Перед подаванням у підігріту тарілку кладуть м'ясо, наливають борщ, додають сметану, посипають зеленню. Окремо подають пампушки з часниковою підливою. Зберігають борщ на мармітах не більше 2 год.

Використаний інвентар, посуд

Кондитерський лист, миски, вінчик для збивання яєць, каструлі різної ємкості, сковорода, ножі кухарської трійки, обробні дошки, черпак, сито, ложки, тарілки, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, не переварені, зверху – сметана, зелень, колір – малиново-червоний. Пампушки однакового розміру, без тріщин, золотисті.

Консистенція – овочі – м'які, капуста – хрустка, пампушки – пористі, пухкі.

Смак – кисло-солодкий, у міру солоний, характерний для овочів та спецій.

Запах – характерний для борщу та печених виробів з дріжджового тіста з запахом часнику.

Інструкційно-технологічна карта Борщ київський

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина (грудинка)	54	40	5,4	4
2	Баранина (грудинка)	55	39	5,5	3,9
	Маса готової яловичини	-	25	-	2,5
	Маса готової баранини	-	25	-	2,5
3	Буряки	56,5	45	5,6	4,5
4	Капуста білоголова свіжа	62,5	50	6,2	5
5	Картопля	66,5	50	6,65	5
6	Квасоля	10,1	10	1,01	1
7	Яблука свіжі кислих сортів	28,5	20	2,85	2
8	Морква	12,5	10	1,25	1
9	Петрушка (корінь)	10	7,5	1	0,75
10	Селера (корінь)	11	7,5	1	0,75
11	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
12	Жир тваринний топл харчов.	12,5	12,5	1,25	1,25
13	Томатне пюре	25	25	2,5	2,5
14	Цукор	2,5	2,5	0,25	0,25
15	Сало шпик	5,2	5	0,52	0,5
16	Вода	250	250	25	25
17	Столові буряки (для квасу)	50	40	5	4
18	Вода (для квасу бурякового)	120	120	12	12
	Вихід борщу	-	500	-	50
	Вихід м'яса	-	50	-	5

Технологія приготування

У воду вливають буряковий квас, кладуть грудинку яловичини і варять до готовності. Буряки шаткують соломкою, додають проціджений бульйон з буряковим квасом, частиною томатного пюре, дрібно нарізану баранячу грудинку і тушкують. Цибулю, моркву, петрушку, селеру шаткують соломкою і пасерують до розм'якшення, додають решту томатного пюре і продовжують тушкувати 10-15 хв. У киплячий проціджений бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, варять 10-15 хв., потім капусту, нарізану соломкою, і варять 7-10 хв. Додають тушковані буряки й баранину, пасеровані овочі з томатним пюре, нарізані часточками свіжі яблука, зварену квасоллю разом з відваром, сіль, цукор, спеції і варять 5-7 хв. Готовий борщ заправляють салом, товченим з сирію цибулею, настоюють.

Правила подавання і зберігання

Подають у підігрійтій столовій тарілці або суповій мисці. Перед подаванням у тарілку кладуть шматочки грудинки яловичини, баранини, наливають борщ, кладуть сметану, посипають зеленню. Сметану і зелень не розмішують. Зберігають готовий борщ на марміті не більше 2-х годин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, дерев'яні копістки, кухарські виделки, кухарські лопатки, кухарської трійки, шумівки, десертні тарілки, порційні тарілки, ложки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні сметана і зелень не розмішані.

Консистенція – рідка, овочі м'які, соковиті.

Колір – малиново-червоний, з золотистими часточками жиру.

Смак – кисло-солодкий, у міру солоний, без присмаку сирого буряку.

Інструкційно-технологічна карта Борщ кийський з грибами

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряки	56,5	45	5,65	4,5
2	Капуста білогол. свіжа	62,5	50	6,25	5
3	Картопля	66,5	50	6,65	5
4	Гриби білі сушені	4	4	0,4	0,4
5	Маса варених грибів	-	8	-	0,8
6	Квасоля	20,2	20	2,02	2
7	Морква	25	20	2,5	2
8	Петрушка(корінь)	10	7,5	1	0,75
9	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
10	Олія	12,5	12,5	1,25	1,25
11	Томатне пюре	25	25	2,5	2,5
12	Борошно пшеничне	2,5	2,5	0,25	0,25
13	Цукор	2,5	2,5	0,25	0,25
14	Квас буряковий	100	80	10	8
15	Буряки столові	50	40	5	4
16	Вода	60	60	6	6
17	Грибний бульйон	275	275	27,5	27,5
18	Сметана	10	10	1	1
	Вихід		500/10		50/1

Технологія приготування

У киплячий грибний бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, після закипання – шатковану капусту і варять 20-25 хв. Потім додають варені шатковані гриби, квасолу з відваром, буряки тушковані з томатним пюре, буряковим квасом або лимонною кислотою, пасеровані з олією цибулю і коріння, пасероване борошно, розведене грибним бульйоном, сіль, цукор, спеції і варять 5-7 хв.

Правила подавання та зберігання

Перед подаванням у підігріту тарілку наливають борщ, кладуть сметану, посипають зеленню. Зберігають борщ на мармітах не більше 2 год.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі різної ємкості, сковорода, ножі кухарської трійки, обробні дошки, черпак, сито, ложки, тарілки, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд-овочі зберегли форму нарізки, не переварені, зверху – сметана, зелень.

Консистенція овочів м'яка, грибів – ледь тверда, капуста хрустка.

Смак, запах – кисло-солодкий, у міру солоний, характерний для овочів та спецій .

Колір – малиново-червоний.

Інструкційно-технологічна карта Борщ чернігівський

В.С.Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряки	56,5	45	5,65	4,5
2	Капуста білоголова свіжа	62,5	50	6,25	5
3	Кабачки	30	20	3	2
4	Картопля	56,5	50	5,65	5
5	Помідори свіжі	44	37,5	4,4	3,75
6	Яблука свіжі	28,5	20	2,85	2
7	Квасоля	10,1	10	1,01	1
8	Морква	25	20	2,5	2
9	Петрушка (корінь)	10	7,5	1	0,75
10	Цибуля ріпчаста або зелена	24	20	2,4	2
11	Жир тваринний топлений	12,5	12,5	1,25	1,25
12	Томатне пюре	12,5	12,5	1,25	1,25
13	Кислота лимонна	0,5	0,5	0,05	0,05
14	Сметана	10	10	1	1
15	Вода або бульйон	350	350	35	35
	Вихід		500/10		50/1

Технологія приготування

Обчищені сирі буряки шаткують соломкою, додають жир, томатне пюре, кислоту лимонну і тушкують. Цибулю, моркву, петрушку шаткують соломкою і пасерують. Квасолі варять до готовності. У проціджений киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, і варять 5-7 хвилин. Додають нашатковану капусту (варять 10-15 хвилин), квасолі з відваром, свіжі кислі яблука і свіжі томати нарізані часточками, тушковані буряки, пасеровані овочі, лавровий лист, запашний перець і варять до готовності.

Правила подавання і зберігання

Подають борщ чернігівський у нагрітій до 40°C глибокій столовій тарілці з підставною. Перед подаванням у тарілку кладуть шматочок м'яса, наливають борщ, кладуть сметану і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Зберігають до 2 годин .

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, обробні дошки, ножі, черпак, сито, сковорідка, лопатка, столова глибока тарілка, підставна тарілка, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки

Колір – темно-червоний.

Консистенція овочів м'яка.

Смак – у міру солоний, кисло-солодкий з присмаком буряків.

Запах – з ароматом овочів.

Інструкційно-технологічна карта Борщ полтавський з галушками

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряки	75	60	7,5	6
2	Капуста білоголова свіжа	50	40	5	4
3	Картопля	106,5	80	10,65	8
4	Морква	12,5	10	1,25	1
5	Петрушка(корінь)	10,5	8	1,05	0,8
6	Цибуля ріпчаста	18	15	1,8	1,5
7	Сало шпик	5,2	5	0,52	0,5
8	Жир твар. топл. харч.	5	5	0,5	0,5
9	Томатне пюре	15	15	1,5	1,5
10	Цукор	15	15	1,5	1,5
11	Оцет 3%	3	3	0,3	0,3
12	Бульйон	350	350	35	35
13	Сметана	10	10	1	1
14	Галушки				
15	Борошно пшеничне	30	30	3	3
16	Яйця	1/5шт	8	20шт.	0,8
17	Вода	45	45	4,5	4,5
18	Сіль	4,5	4,5	0,45	0,45
	Маса варених галушок	-	90	-	9
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Варять бульйон з курки. Буряки нарізають дрібними скибочками додають бульйон, жир, цукор, оцет і тушкують до готовності. Моркву, петрушку нарізають скибочками, цибулю – півкільцями і пасерують з додаванням томатного пюре. У проціджений киплячий бульйон кладуть картоплю нарізану кубиками, після закипання – нарізану шашками капусту і варять 10-15 хв., додають тушковані буряки, пасеровані овочі, сіль, цукор, спеції і варять 5-7 хв. Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з ріпчастою цибулею, настоюють 20 хв.

Приготування галушок. У киплячу підсолону воду всипають третину борошна, добре вимішують і охолоджують. Потім додають решту борошна, яйця і замішують некруте тісто, яке набирають ложками, опускають у підсолону воду і варять до готовності. Тісто можна розкочати шаром 4-5 мм завтовшки, нарізати квадратиками (10x10мм, 15x15мм). Перед подаванням у підігріту тарілку кладуть шматок курки, галушки, наливають борщ, додають сметану й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу. Зберігають борщ на мармітах не більше 2 год.

Використаний інвентар, посуд

Кастролі різної ємкості, сковорода, ножі кухарської трійки, обробні дошки, черпак, сито, ложки, тарілки, тертка.

Вимоги до якості готової страви

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, не переварені, зверху – сметана, зелень

Консистенція овочів – м'яка, грибів – ледь тверда, капусти – хрустка.

Смак – кисло-солодкий, у міру солоний, характерний для овочів та спецій.

Запах – характерний для борщу з грибами і квасолею.

Колір – малиново-червоний

Інструкційно-технологічна карта Борщ флотський

В.С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряк	100	80	10	8
2	Капуста свіжа	50	40	5	4
3	Картопля	53,5	40	5,35	4
4	Морква	25	20	2,5	2
5	Петрушка (корінь)	6,5	5	0,65	0,5
6	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
7	Томатне пюре	15	15	1,5	1,5
8	Кулінарний жир або смалець	8	8	0,8	0,8
9	Цукор	5	5	0,5	0,5
10	Оцет	8	8	0,8	0,8
11	Бульйон або вода	400	400	40	40
	Свинокопченості				
12	Бекон солоний (з кісткою)	42	42	4,2	4,2
	або грудинка копчена (зі шкіркою б/к)	40	40	4	4
	або корейка копч. (зі шк. без кісточок)	40	40	4	4
	Маса варених свинокопченостей	-	35	-	3,5
	Вихід		500/35		50/3,5

Технологія приготування

Овочі нарізають скибочками, капусту – шашками, картоплю – кубиками. Бульйон варять з додаванням свинокопченостей. У киплячий бульйон закладають свіжу капусту нарізану шашками, доводять до кипіння, додають картоплю нарізану кубиками, варять 10-15 хв. Кладуть тушкований або варений буряк, пасеровані овочі нарізані скибочками і варять до готовності, а за 5-10 хв. до закінчення варіння додають сіль, цукор, спеції. М'ясні продукти, що подаються, зберігають у бульйоні на марміті.

Правила подавання і зберігання

Перед відпуском, у столову тарілку з підставною, кладуть нарізані свинокопченості (1-2 шматки на порцію). Зберігають не більше 2 годин на марміті.

Використаний інвентар, посуд

Каструля, сковорідка, сотейник, лопатка, тертка, шумівка, розливний черпак, обробні дошки, ніж кухарської трійки, столова ложка, столова тарілка з підставною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберігають форму нарізання, колір – малиново-червоний.

Консистенція овочів – м'яка.

Смак – кисло-солодкий, без присмаку буряка, у міру солоний .

Запах – свинокопченостей.

**Інструкційно-технологічна карта
Борщ зелений №186**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряк варений очищений	75,5	59	7,55	5,9
2	Картопля	133,5	100	13,35	10
3	Квасоля	-	-	-	-
4	Морква	25	20	2,5	2
5	Петрушка	6,5	5	0,65	0,5
6	Цибуля ріпчаста	12	10	1,2	1
	або зелена	19	15	1,9	1,5
7	Щавель	66	50	6,6	5
8	Шпинат	67,5	50	6,75	5
9	Борошно пшеничне	3	3	0,3	0,3
10	Кулінарний жир	10	10	1	1
11	Цукор	3	3	0,3	0,3
12	Оцет 3%	5	5	0,5	0,5
13	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
14	Бульйон або вода	300	300	30	30
15	Сметана	10	10	1	1
	Вихід		500/10		50/1

Технологія приготування

Щавель і шпинат припускають в бульйоні або воді, кожний окремо і протирають або дрібно нарізають. Квасоллю замочують і окремо відварюють. В киплячій бульйон чи в воду закладають підготовлену картоплю, пасеровані овочі і варять до готовності. За 5-10 хв. до закінчення варіння в борщ додають підготовлений щавель, шпинат, квасоллю, варену окремо і натертий буряк. Заправляють пасерованим борошном, розведеним водою, додають сіль, цукор. Яйце кладуть в борщ при відпуску, попередньо зваривши на круто.

Правила подавання і зберігання

Подають борщ у нагрітій до 40° С глибокій столовій тарілці з підставною. При відпуску кладуть нарізані яйця і сметану, посипають зеленню. Зберігають до 2 годин на марміті.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, лопатка, сковорода, сито, столова глибока тарілка, овоскоп, яйцерізка, лотки, тертка, друшляк.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі не переварені, зверху – сметана, зелень і овочі зберігають форму нарізання.

Консистенція овочів – м'яка.

Колір – темно-червоний.

Смак та запах – кисло-солодкий, характерний для овочів та спецій.

**Інструкційно-технологічна карта
Щі з свіжої капусти і картоплі №197**

Збірник рецептур 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста білоголова	150	120	15	12
2	Картопля	80	60	8	6
3	Ріпа	20	15	2	1,5
4	Морква	25	20	2,5	2
5	Петрушка (корінь)	6,5	5	0,65	0,5
6	Цибуля	24	20	2,4	2
7	Томатне пюре	10	10	1	1
8	Кулінарний жир	10	10	1	1
9	Бульйон або вода	375	375	37,5	37,5
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Підготовляють капусту, нарізають її шашками, картоплю – дольками, ріпу – кубиками. У киплячий бульйон або воду закладають капусту, доводять до кипіння, додають картоплю, ріпу, пасероване коріння петрушки, цибулю і варять до готовності. За 5-10 хвилин до готовності кладуть пасероване томатне пюре, сіль, спеції.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням у тарілку наливають щі, додають сметану, посипають зеленню. Подають у глибокій столовій тарілці з підставною. Зберігають до 2 годин на марміті.

Використаний інвентар, посуд

Каструля, миска, шатківниця для капусти, обробні дошки, ножі кухарської трійки, черпак, шумівка, сковорідка, глибока столова тарілка з підставною, столова ложка, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сметана не розмішана, посипано зеленню; овочі правильної нарізки, яка зберігається, на поверхні часточки жиру жовтого кольору.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідають тим продуктам, що входять до складу страви.

Інструкційно-технологічна карта Капусняк львівський

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (грудинка)	109	106	10,9	10,6
	Маса вареної свинини	-	40	-	4
2	Капуста квашена	114,5	80	11,45	8
3	Жир твар. топл. харч.	10	10	1	1
4	Квасоля	40,5	40	4,05	4
5	Цибуля ріпчаста	35,5	30	3,55	3
6	Морква	37,5	30	3,75	3
7	Петрушка (корінь)	26,5	20	2,65	2
8	Борошно пшеничне	3	3	0,3	0,3
9	Часник	2,55	2	0,255	0,2
10	Цукор	3	3	0,3	0,3
11	Бульйон або вода	410	410	41	41
	Вихід		500/40		50/4

Технологія приготування

Квашену капусту січуть, тушкують. Свинячі ребра рубають на шматочки по 2-3 шт. на порцію, солять, перчать і обсмажують до утворення рум'яної кірочки.

У кип'ячений бульйон кладуть попередньо замочену квасолю, потім додають тушковану капусту, нарізані соломкою і пасеровані коріння і цибулю, розведене бульйоном пасероване борошно, цукор. Варять до готовності 10-15 хв. Заправляють товченим з сіллю часником.

Правила подавання і зберігання.

Подають у порціонних глибоких тарілках. Кладуть кусочок свинини, наливають капусняк, додають сметану і посипають зеленню. Зберігають не більше 2 годин. Температура подавання 65-75 °С.

Використаний інвентар, посуд

Кастроля, обробні дошки, ножі, сковорідка, сотейник, сито, лопатка, шумівка, глибока столова тарілка з підставною, столова ложка, виделка, черпак.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – капуста посічена, форма нарізання зберігається, бульйон жовтуватий з часточками жиру на поверхні.

Консистенція – м'яка.

Смак – солодкуватий, у міру солоний і кислий.

Запах – властивий продуктам, що входять до складу.

Інструкційно-технологічна карта
Розсольник по-домашньому (з квасолею або горохом) №207
 Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	133,5	100	13,35	10
2	Квасоля або горох	7,5	7,5	0,75	0,75
3	Морква	25	20	2,5	2
4	Петрушка корінь	46,5	35	4,65	3,5
5	Селера (корінь)	11	7,5	1,1	0,75
6	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
7	Огірки солоні	83,5	50	8,35	5
8	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
9	Жир твар. топлений	12,5	12,5	1,25	1,25
10	Бульйон або вода	375	375	37,5	37,5
11	Серце	98	83	9,8	8,3
	Маса вареного серця	50	50	5	5
	Вихід		500/50		50/5

Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть нарізану кубиками картоплю і варять 15-20 хвилин, додають варену квасолю або горох, припущені та нарізані скибочками огірки без шкірочки і насіння, пасеровані цибулю й коріння, розведене бульйоном пасероване борошно і варять 5-7 хв. Додають сіль, спеції.

Правила подавання і зберігання

Подають у порціонних глибоких тарілках. Кладуть кусочок нарізаного серця, наливають розсольник. Додають сметану і посипають зеленню. Зберігають не більше 2 годин. Температура подавання 65-75 °С.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, лопатки, шумівки, черпаки, супові тарілки, дошки, ножі кухарської трійки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні часточки жиру жовтого кольору. Овочі мають відповідну форму нарізання, посипають зеленню, сметана не розмішена.

Консистенція овочів – м'яка, огірків і серця – хрумка.

Смак – гострий, у міру солоний.

Запах – властивий розсолу з огірків і спецій.

Інструкційно-технологічна карта Огірочник по-домашньому

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	106,5	80	10,65	8
2	Морква	25	20	2,5	2
3	Петрушка (корінь)	20	15	2	1,5
4	Селера (корінь)	7	5	0,7	0,5
5	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
6	Огірки солоні	25	20	2,5	2
7	Шпинат або салат	28	20	2,8	2
8	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
9	Жир твар. топл. харч.	10	10	1	1
10	Бульйон або вода	400	400	40	40
11	Серце	98	83	9,8	8,3
	Маса готового серця	50	50	5	5
	Вихід		500/50		50/5

Технологія приготування

Промивають серце (яловиче або свиняче), заливають кип'ятком, варять на малому вогні до готовності, охолоджують, нарізають тонкими скибочками, заливають бульйоном і зберігають у закритому посуді на холоді. Коріння і цибулю нарізають невеликими кубиками, пасерують на жирі. Солоні огірки, очищені від шкірки і без насіння, нарізають дрібними кусочками і припускають в огірковому розсолі. Огірки з тонкою шкіркою і дрібними зернами, використовують неочищеними.

У киплячій бульйон або воду кладуть нарізану великими кубиками картоплю і варять до готовності. Потім додають припущені огірки, пасероване коріння й цибулю, пасероване борошно, розведене холодним бульйоном, нарізаний шпинат і варять 5-7 хв. Наприкінці варіння додають за смаком проціджений огірковий розсіл, сіль, спеції.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням у тарілку кладуть варене серце, нарізане скибочками, наливають огірочник. Додають сметану, посипають подрібненою зеленню. Зберігають до 2 годин на марміті.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, лопатки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, ситейник, сито, шумівка, черпак розливний, столова тарілка з підставною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні часточки жиру оранжево-жовтого кольору, бульйон безбарвний, овочі натурального кольору, мають відповідну форму нарізання.

Консистенція овочів м'яка, огірків – злегка хрумка.

Смак – гострий, завдяки присутності огірків, огіркового розсолу, у міру солоний.

Запах – властивий огірочника з ароматом спецій.

**Інструкційно-технологічна карта
Суп картопляний з грибами №227**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Гриби білі свіжі	87,5	66,5	8,75	6,65
	або печериці	94	71,5	9,4	7,15
	або гриби сушені	5	5	0,5	0,5
	Маса готових свіжих грибів	-	50	-	5
	Маса готових сушених грибів	-	20	-	2
2	Картопля	233,5	175	23,35	17,5
3	Морква	25	20	2,5	2
4	Петрушка	6,5	5	0,65	0,5
5	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
6	Помідори свіжі	35,5	30	3,55	3
7	Маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
8	Бульйон або вода	325	325	32,5	32,5
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Підготовлені картоплю і овочі нарізають кубиками. Цибулю, моркву пасерують з жиром, додають дрібно нарізані ніжки грибів. В киплячу воду або бульйон кладуть нашатковані шапки грибів і варять 35-40 хв., додають в картоплю, доводять до кипіння, вводять пасеровані овочі і ніжки грибів. За 5-10хв. до готовності супу кладуть помідори нарізані дольками, спеції, сіль. Якщо використовують сушені гриби, то їх попередньо промивають, замочують на 3-4 год. для набухання, потім варять у тій же самій воді, відвар проціджують, гриби промивають, нарізають соломкою і варять 10-15 хв. до готовності супу.

Правила подавання і зберігання

Глибоку столову тарілку нагріти до 40°C, налити суп, зелень покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску-70-75°C, вихід-500 г. Зберігають до 2 год. на марміті.

Використаний інвентар, посуд

Миски, каструлі різної ємкості, сковорода, ножі кухарської трійки, обробні дошки, черпак, сито, ложки, тарілки, тертка.

Вимоги до якості готової страви

Зовнішній вигляд – бульйон прозорий, на поверхні часточки жиру жовтого кольору, овочі зберігають форму нарізання, картопля добре очищена, без вічок і темних плям.

Консистенція – овочі м'які.

Смак і запах – відповідають продуктам, що входять до складу супу, у міру солоний.

Інструкційно-технологічна карта Юшка селянська

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	93,5	70	9,35	7
2	Капуста білоголова свіжа	112,5	90	11,25	9
3	Томати свіжі	70,5	60	7,05	6
4	Морква	30	24	3	2,4
5	Петрушка (корінь)	10,5	8	1,05	0,8
6	Селера (корінь)	6,5	1,5	0,65	0,15
7	Цибуля ріпчаста	15,5	13	1,55	1,3
8	Жир тваринний топлений	10	10	1	1
9	Бульйон або вода	400	400	40	40
10	Яловичина (грудинка,лопатка)	76	56	7,6	5,6
	Маса готового м'яса	-	35	-	3,5
	Вихід	-	500	-	50

Технологія приготування

Картоплю нарізають кубиками, свіжу білоголову капусту – шашками, томати – часточками, біле коріння й моркву – кружальцями або скибочками, цибулю – часточками. Цибулю й коріння пасерують. Варять м'ясо-кістковий бульйон. У проціджений киплячий бульйон кладуть картоплю, доводять до кипіння, додають капусту, варять 10-15 хв. Потім кладуть пасеровані цибулю і коріння, свіжі томати, варять 5-7 хвилин, додають сіль, спеції, доводять до готовності.

Правила подавання і зберігання

Подають у підігрітій столовій тарілці. Кладуть шматочок м'яса, додають сметану, посипають зеленню. Термін зберігання не більше 2год.

Використаний інвентар ,посуд.

Черпак, ножі кухарської трійки, маркіровані дошки, миски, каструлі різної ємкості, ложки, тарілки столові, сковорода, копистка, друшляк.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бульйон прозорий або каламутний, овочі зберегли форму.

Колір – часточки жиру на поверхні бульйону жовтого кольору.

Консистенція – овочі м'які.

Смак – у міру солоний, з приємним ароматом.

Інструкційно-технологічна карта Юшка столична

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	80	60	8	6
2	Капуста цвітна	57,5	30	5,75	3
3	Горошок зелений консервований	32	20	3,2	2
4	Морква	15,5	12,5	1,55	1,25
5	Петрушка(корінь)	10	7,5	1	0,75
6	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
7	Масло вершкове	10	10	1	1
8	Бульйон	400	400	40	40
9	Яловичина	33	24	3,3	2,4
10	Свинина	29	25	2,9	2,5
11	Кури	57	39	5,7	3,9
12	Рулет	16	15	1,6	1,5
13	Маса готової яловичини	-	15	-	1,5
14	Маса готової свинини	-	15	-	1,5
15	Маса готових курей	-	15	-	1,5
16	Маса готового набору	-	60	-	6
	Вихід	-	500/60	-	50/6

Технологія приготування

Варені м'ясопродукти (яловичину, свинину, кури, рулет (ленінградський або ростовський) нарізають дрібними кубиками. Цвітну капусту розбирають на суцвіття. Нарізані дрібними кубиками ріпчасту моркву, цибулю, петрушку (корінь) пасерують на вершковому маслі. У киплячий бульйон кладуть нарізану кубиками картоплю, варять 7-10хв. Додають підготовлену цвітну капусту, варять 10-15хв. Закладають зелений горошок, пасеровані овочі, підготовлені м'ясопродукти, солять, додають спеції і варять 3-5хв.

Правила подавання, зберігання

Подаючи на стіл, суп наливають у тарілку, додають вершкове масло, зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі різної ємкості, ложки розливні, ножі кухарської трійки, обробні дошки, лопатки, тарілки для подачі.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – на поверхні часточки жиру, овочі та м'ясні продукти зберігають форму

Консистенція – в'язка.

Смак – у міру солоний.

Колір – жовтувато-зелений.

Запах – без сторонніх смаків.

Інструкційно-технологічна карта
Юшка картопляна з вівсяною крупою № 219 (1)

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	213,5	160	21,35	1,6
2	Крупа вівсяна, або перлова	20	20	2	2
	або рис	10	10	1	1
3	Морква	25	20	2,5	2
4	Петрушка (корінь)	6,5	5	0,65	0,5
5	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
6	Цибуля-порей	13	10	1,3	1
7	Кулінарний жир	5	5	0,5	0,5
8	Бульйон або вода	350	350	35	3,5
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Картоплю нарізають великими кубиками або часточками. Моркву, петрушку – маленькими кубиками, цибулю дрібно січуть. Цибулю і коріння пасерують. У киплячий бульйон або воду кладуть підготовлену крупу, картоплю, пасеровані овочі та варять до готовності. За 5-10 хвилин до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Правила подавання і зберігання

Подають у підігрітій столовій тарілці, наливають юшку, посипають зеленню.

Термін зберігання не більше 2 год.

Використаний інвентар, посуд

Черпак, ніж кухарської трійки, обробні дошки, миски, каструлі різної ємкості, ложки, тарілки столові, сковорода, копісток, друшляк.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бульйон прозорий або трохи каламутний, овочі зберегли форму .

Колір – часточки жиру на поверхні бульйону жовтого кольору.

Консистенція – овочі м'які.

Смак – у міру солоний, з приємним ароматом.

**Інструкційно-технологічна карта
Юшка картопляна з перловою крупною № 219 (1)**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	213,5	160	21,35	16
2	Крупа перлова, або пшенична	20	20	2	2
	або рис	10	10	1	1
3	Морква	25	20	2,5	2
4	Петрушка (корінь)	7,5	5	0,75	0,5
5	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
6	Цибуля-порей	13	10	1,3	1
7	Кулінарний жир	5	5	0,5	0,5
8	Бульйон або вода	350	350	35	35
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Картоплю нарізають великими кубиками або часточками. Моркву, петрушку – маленькими кубиками, цибулю дрібно січуть. Цибулю і коріння пасерують. Крупи перебирають, промивають теплою водою (40-50°С), потім гарячою (60-70°С), перлову крупу відварюють до напівготовності й промивають.

У киплячий бульйон або воду кладуть підготовлену крупу, варять 10 хв, додають картоплю, варять 10-15 хвилин, потім пасеровані овочі і варять до готовності. За 5-7 хв. до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Правила подавання і зберігання

Подають у підігрійтій столовій тарілці, наливають юшку, посипають зеленню. Термін зберігання не більше 2год.

Використаний інвентар, посуд

Черпак, ножі кухарської трійки, обробні дошки, миски, каструлі різної ємкості, ложки, тарілки столові, сковорода, копистка, друшляк.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бульйон прозорий або трохи каламутний, овочі зберегли форму.

Колір – часточки жиру на поверхні бульйону жовтого кольору.

Консистенція – овочі м'які.

Смак – у міру солоний, з приємним ароматом.

Інструкційно-технологічна карта Юшка волинська з грибами

В.С.Доцяк 1998 р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	133,5	100	13,35	10
2	Гриби білі свіжі	14	10,5	1,4	1,05
3	Квасоля	45,5	45	4,55	4,5
4	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
5	Олія	5	5	0,5	0,5
6	Бульйон грибний	375	375	37,5	37,5
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Грибний бульйон доводять до кипіння, кладуть нарізану кубиками картоплю, варять 15-20 хвилин, потім додають варені дрібно нарізані гриби, варену квасолю, пасеровану цибулю, сіль, спеції і варять 2-5хв.

Правила подавання і зберігання

Подають у нагрітій до 40° С глибокій столовій тарілці з підставною. Перед подачею юшку наливають у тарілку прикрашають зеленню. Зберігають до 2-х годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, обробні дошки, ножі кухарської трійки, сковорідка, лопатка, столова глибока тарілка, підставна тарілка, столова ложка.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні часточки жиру жовтого кольору.

Консистенція – овочі м'які.

Смак – у міру солоний, характерний вареним грибам.

Запах – з ароматом овочів.

Інструкційно-технологічна карта Юшка картопляна з макаронними виробами

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	200	150	20	15
2	Макарони	20	20	2	2
3	Морква	25	20	2,5	2
4	Петрушка (корінь)	7,5	5	0,75	0,5
5	Цибуля ріпчаста	12	10	1,2	1
6	Цибуля-порей	13	10	1,3	1
7	Маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
8	Вода	350	350	35	35
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Макаронні вироби перебирають, макарони розламують так, щоб їх довжина становила 3-4см. Овочі нарізають відповідно до виду макаронних виробів: картоплю брусочками, коріння і цибулю – соломкою для юшок з макаронами, локшиною, вермішелью; кубиками – для юшок з фігурними макаронними виробами.

У киплячий бульйон або воду кладуть макарони або локшину, варять 7-10 хвилин, додають картоплю, пасеровані овочі і варять до готовності. Вермішель або засипку для юшки слід класти після пасерованих овочів за 10-15 хвилин до закінчення варіння. Домашню локшину просіюють від борошна, засипають в окріп на 1-2 хвилини, відкидають на друшляк, дають стекти воді і закладають у юшку за 10-12 хвилин до її готовності.

Правила подавання і зберігання

Подають у підігрійтій столовій тарілці або суповій мисці. Перед подаванням у тарілку кладуть м'ясо, птицю або субпродукти, посипають зеленню. Зелень не розмішують. Зберігають готовий суп на марміті не більше 30-40хвилин.

Використаний посуд і інвентар

Обробні дошки, дерев'яні копістки, кухарські виделки, кухарські лопатки, ножі кухарської трійки, шумівки, десертні тарілки, порційні тарілки, ложки.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – трохи каламутний, овочі зберігають форму нарізання, на поверхні зелень.

Консистенція – рідка, овочі м'які, соковиті, макарони не розварені.

Колір – з золотистими часточками жиру.

Смак – у міру солоний.

Запах – характерний продуктам, що входять до складу юшки, спецій.

Інструкційно-технологічна карта Юшка-локшина домашня

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морква	25	20	2,5	2
2	Жир тваринний	5	5	0,5	0,5
3	Борошно	35	35	3,5	3,5
4	Петрушка	7	5	0,7	0,5
5	Цибуля порей	13	10	1,3	1
6	Яйця	10	10	1	1
7	Сіль	1	1	0,1	0,1
8	Цибуля ріпчаста	12	10	1,2	1
9	Вода	450	450	45	45
	Маса підсушеної локшини	-	40	-	4
	Маса вареної локшини	-	100	-	10
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Юшку готують на бульйонах із птиці, з потрухами, на грибному відварі. Цибулю, моркву, петрушку (корінь) нарізають соломкою і пасерують. Домашню локшину просіюють, кладуть у киплячу підсолону воду на 1-2 хвилини, відкидають на сито або друшляк, дають стекти воді. У киплячий бульйон кладуть пасеровані овочі, доводять до кипіння і варять 5-8 хвилин, додають підготовлену домашню локшину, варять до готовності. За 5-7 хвилин до закінчення варіння кладуть спеції і сіль. Якщо юшку готують на курячому бульйоні, спеції не додають.

Приготування локшини. Воду з'єднують з яйцями, сіллю, перемішують, проціджують. Борошно просіюють, насипають гіркою, роблять заглиблення. Частину борошна залишають для підсипання, вливають розчин води, яєць, солі і замішують круте тісто, залишають його на 20-30 хвилин для набухання білків. Потім готове тісто кладуть на стіл, посипають борошном і розкачують шаром 1-1,5 мм завтовшки. Шари пересипають борошном, підсушують на повітрі, складають у 3-4 шари і нарізають на смужки 35-45 мм завширшки, а потім нарізають упоперек соломкою і підсушують.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням у тарілку кладуть шматочок птиці або нарізані потрухи чи гриби, наливають юшку, посипають зеленню. Зберігають готову юшку на марміті не більше 30 хвилин.

Використаний посуд, інвентар

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, миски, сковорода, духовна шафа, сито, каструлі, черпак.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бульйон прозорий, овочі зберегли форму.

Консистенція – овочі м'які.

Смак – у міру солоний.

Запах – без сторонніх запахів.

Інструкційно-технологічна карта Юшка з крупами і томатом (крупник)

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупи: рис, перлова	40	40	4	4
	або пшоно, вівсяні, пшеничні	50	50	5	5
2	Морква	40,5	40	4,05	4
3	Петрушка (корінь)	6,5	5	0,65	0,5
4	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
5	Томатне пюре	15	15	1,5	1,5
6	Кулінарний жир	10	10	1	1
	або маргарин	12,2	12,2	1,22	1,22
7	Вода або бульйон	475	475	47,5	47,5
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Крупи перебирають, миють. Пшоно обшпарюють окропом. Перлові крупи кладуть у киплячу воду, варять до напівготовності, знову промивають. Цибулю – чистять, миють, дрібно січуть. Моркву і петрушку (корінь) – чистять, миють, нарізають малими кубиками і пасерують. У киплячий бульйон або воду закладають підготовлені крупи, за 10-15 хвилин до готовності додають пасеровані овочі і томатне пюре. Юшку можна готувати без томатного пюре. За 5-7 хвилин до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Правила подавання, зберігання

Подають суп у підігрітій до 40°C глибокій тарілці. Перед подаванням посипають дрібно нарізаною зеленню. Під велику столову тарілку ставлять підставну тарілку. Температура відпуску – 70-75°C. Зберігають суп з крупами і томатом не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, копистки, лопатки, ложки столові, тарілки столові, черпак.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – напівпрозора юшка, посипана зеленню.

Консистенція – рідка, овочі м'які.

Смак – у міру солоний, без стороннього присмаку.

Колір – напівпрозора рідина з часточками жиру яскраво-жовтого кольору .

Запах – виражений, відповідає продуктам, що входять до складу юшки.

Інструкційно-технологічна карта Юшка з рубця

В.С.Доцяк1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морква	12,5	10	1,25	1
	Петрушка(корінь)	6,5	5	0,65	0,5
2	Жир тваринний	10	10	1	1
3	Борошно	10	10	1	1
4	Часник	1,5	1	0,15	0,1
5	Кмин	0,5	0,5	0,05	0,05
6	Перець червоний	0,025	0,025	0,0025	0,0025
7	Рубець	96	91	9,6	9,1
8	Цибуля ріпчаста	35,5	30	3,55	3
	Маса готового рубця	-	50	-	5
	Вихід		500/50		50/5

Технологія приготування

Оброблений рубець загортають рулетом, перев'язують шпагатом. Кладуть у киплячу підсолену воду. Додають моркву, цибулю, білі коріння і варять до готовності. Варений рубець нарізають соломкою. Борошно та цибулю пасерують.

У м'ясний бульйон кладуть рубець, пасеровані борошно і цибулю, додають часник, кмин, сіль і доводять до готовності.

Правила подавання і зберігання

Подають у підігрітій тарілці з дрібно нарізаною зеленню. Зберігають юшку не більше 2 годин на марміті.

Використаний посуд, інвентар

Обробні дошки, ножі, миски, каструля, сковорода, сито, шпагат.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бульйон прозорий, овочі зберегли форму.

Консистенція – овочі м'які.

Смак – у міру солоний.

Запах – без сторонніх запахів.

Інструкційно-технологічна карта Куліш з грибами

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	166,5	125	16,65	12,5
2	Пшоно	30	30	3	3
3	Гриби білі сушені	4	4	0,4	0,4
4	Цибуля ріпчаста	47,5	40	4,75	4
5	Олія	12,5	12,5	1,25	1,25
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Грибний відвар доводять до кипіння. Кладуть нарізану кубиками картоплю, доводять до кипіння. Додають підготовлене пшоно і варять майже до готовності. За 3-5 хвилин до закінчення варіння додають дрібно нарізані варені гриби, підсмажені на олії разом з дрібно нарізаною цибулею, сіль, спеції.

Правила подавання і зберігання

Подають куліш у нагрітій до 40°C глибокій столовій тарілці з підставною. Перед подаванням посипають дрібно нарізаною зеленню. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, лопатка, сковорідка, столова глибока тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бульйон трохи каламутний. Часточки жиру на поверхні жовтого кольору.

Консистенція – овочі м'які.

Колір – світло-жовтий.

Смак та запах – характерний для сушених грибів та спецій.

**Інструкційно-технологічна карта
Кулешик з бобових № 272**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морква	12,5	10	1,25	1
2	Петрушка (корінь)	6,5	5	0,65	0,5
3	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
4	Горох або квасоля	70,5	70	7,05	7
5	Борошно пшеничне	10	10	1	1
6	Масло вершкове	10	10	1	1
7	Бульйон або вода	425	425	42,5	42,5
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Горох або квасоллю замочують у воді на 5-8 годин, заливають холодним без солі бульйоном або водою на 1-2 см. вище рівня бобових і варять до розм'якшення. При варінні слід доливати гарячу воду, оскільки вона швидко випає. Кладуть пасеровані овочі і варять до готовності. Масу протирають і змішують з розведеною і процідженою борошняною пасеровкою, додають сіль і кип'ятять. Заправляють вершковим маслом, гарячим молоком або вершками.

Правила подавання і зберігання

Подають кулешик у столовій глибокій тарілці з підставною. Перед подаванням у тарілку наливають кулешик, окремо подають грінки. Зберігають до 2 годин на марміті.

Використаний інвентар, посуд

Каструля, сковорідка, ножі, сито, друшляк, лопатка, столова глибока тарілка з підставною, черпак, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса без грудочок борошна, яке заварилося, шматочків не протертих продуктів і поверхневих плівок.

Консистенція – еластична, нагадує густі вершки.

Смак, запах – ніжний, у міру солоний – властивий овочам і бобовим.

**Інструкційно-технологічна карта
Юшка рибальська № 296**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Риба дрібна	100	100	10	10
2	Судак	114	63	11,4	6,3
3	Налим	142	61	14,2	6,1
4	Картопля	200	150	20	15
5	Цибуля ріпчаста	30	25	3	2,5
6	Петрушка (корінь)	6,5	5	0,65	0,5
7	Масло вершкове	8	8	0,8	0,8
8	Петрушка (зелень) або кріп	2,5	2	0,25	0,2
9	Вода	550	550	55	55
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Дрібну рибу попередньо обробляють: очищають луску, видаляють плавники, зябра, очі, нутрощі, промивають, кладуть в каструлю, заливають холодною водою і доводять до кипіння, знімають піну, додають сирі овочі і варять при слабкому кипінні 50-60 хв. Проціджують бульйон, доводять до кипіння і закладають картоплю цілою, цибулю – головкою, петрушку нарізану тонкими кружальцями і варять. За 15 хвилин до готовності юшки кладуть підготовлені шматки риби (філе судака з шкірою і реберними кістками і філе налима без шкіри з реберними кістками). По закінченні варіння юшки дають вершкове масло. Зелень подають окремо.

Правила подавання, зберігання

Подають юшку в підігрітих глибоких столових тарілках з підставною. Кусок риби кладуть при відпуску і посипають дрібно нарізаною зеленню. Зберігають не більше 2-х годин.

Використане обладнання, інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, каструлі різної ємкості, шумівки, миски, ложки столові, тарілки столові, підставні, черпак.

Характеристика готової страви

Загальний вигляд – бульйон прозорий, на поверхні часточки жиру жовтого кольору. Картопля і цибуля – ціла, петрушка – нарізана кружальцями.

Консистенція – овочі та риба м'які, соковиті.

Смак – у міру солоний.

Запах – відповідає продуктам, що входять до складу.

Технологічна картка приготування Затірка молочна(стиранка)

В.С. Доцяк1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Молоко	350	350	35	35
2	Вода	175	175	17,5	17,5
	Тісто				
3	Борошно пшеничне	35	35	3,5	3,5
4	Яйця	1/7шт	6	15шт.	0,6
5	Сіль	7	7	0,7	0,7
6	Маса тіста	-	80	-	8
7	Цукор	5	5	0,5	0,5
8	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
	Вихід		500		50

Технологія приготування

З пшеничного борошна, яєць, солі води замішують круте тісто і натирають на тертці. Тісто можна не замішувати, а розтерти. У киплячу суміш молока і води вводять розтерте тісто, додають цукор, сіль і варять до готовності. Заправляють маслом.

Правила подавання і зберігання

Наливають у тарілку, додають вершкове масло. Зберігають 30-40 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Кондитерський лист, миски, вінчик для збивання яєць, каструлі різної ємкості, сковорода, ніж кухарської трійки, обробні дошки, черпак, сито, ложки, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – білого кольору, на поверхні часточки масла.

Смак, запах – солодкуватий, слабко солоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.

Консистенція – розтерте тісто м'яке, трохи розварене.

Інструкційно-технологічна карта Борщ холодний український

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Буряки	69	55	6,9	5,5
2	Капуста білоголова свіжа	100	80	10	8
	або щавель	131,5	100	13,15	10
3	Морква	25	40	2,5	4
4	Петрушка (корінь)	10	7,5	1	0,75
5	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
	або зелена	31,5	25	3,1,5	2,5
6	Томатне пюре	25	25	2,5	2,5
7	Олія	12,5	12,5	1,25	1,25
8	Борошно пшеничне	2,5	2,5	0,25	0,25
9	Цукор	2,5	2,5	0,25	0,25
10	Часник	0,5	0,5	0,05	0,05
11	Квас буряковий	100	100	10	10
12	Вода	300	300	30	30
	або кислота лимонна	0,5	0,5	0,05	0,05
	та вода	400	400	40	40
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Столові буряки миють, очищають, промивають, 1/5 частину нарізають, решту використовують цілими. У посуд кладуть нарізані і цілі буряки, заливають холодною водою і залишають в теплому місці для бродіння на 10-15 днів.

Ріпчасту цибулю й моркву пасерують на олії з томатом. У гарячу воду кладуть нарізану соломкою капусту, доводять до кипіння і варять 10-15 хв., додають пасероване борошно і варять 7-10 хв. Заправляють сіллю, цукром, перцем, буряковим квасом, часником, доводять до кипіння і охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Подають борщ холодним температура подавання 8-12°C. Наливають у глибокі столові тарілки з підставною. Зберігають не більше 6 годин на холоді.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, обробні дошки, ножі, черпак, сито, сковорідка, столова глибока тарілка з підставною, столова ложка, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі мають відповідну форму нарізання, яка зберігається, колір темно-червоний.

Консистенція – овочі м'які.

Смак, запах – у міру солоний, кисло-солодкий з ароматом овочів і присмаком буряків, часнику.

Інструкційно-технологічна карта Холодник надніпрянський

Доцяк В.С.1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Огірки свіжі	75	60	7,5	6
2	Щавель	25	19	2,5	1,9
3	Шпинат	25,5	19	2,55	1,9
4	Цукор	5	5	0,5	0,5
5	Яйця	1/3шт	12	30шт	1,2
6	Сметана	20	20	2	2
7	Цибуля зелена	21,5	19	2,15	1,9
	Квас хлібний	-	337,5	-	33,75
8	Сухарі житні	13,5	13,5	1,35	13,5
9	Цукор	10,13	10,13	1,013	1,013
10	Дріжджі	0,5	0,5	0,05	0,05
11	М'ята	0,5	0,5	0,05	0,05
12	Вода	405	405	40,5	40,5
13	Зелень	5,5	4	0,55	0,4
14	Яловичина	76	56	7,6	5,6
	Маса готового м'яса	-	35	-	3,5
	Вихід		500/35		50/3,5

Технологія приготування

У холодний хлібний квас, кладуть припущені й протерті щавель, шпинат, свіжі обчищені огірки і відварене м'ясо, нарізані дрібними кубиками, січені білки яєць, дрібно нарізану зелену цибулю, зелень петрушки, кропу. Страву заправляють сметаною, вареними жовтками, розтертими з цукром, солять і зберігають на холоді.

Хлібний квас з житніх сухарів: житній хліб нарізають скибочками, підсушують у жаровій шафі до утворення рум'яної кірочки. Підсмажені сухарі заливають перевареною холодною водою до t° 80 °C і настоюють 1-1,5 години у теплому місці, періодично помішуючи. Сусло заливають проціджують, а сухарі знову заливають водою і повторно настоюють 1-1,5 год. У проціджене сусло t° 23-25°C додають цукор, м'яту, дріжджі розведені в невеликій кількості сусла ставлять у тепле місце для бродіння на 8-12 год. У процесі бродіння можна додати родзинки і ммин. Готовий квас проціджують, охолоджують у холодильній камері.

Правила подавання і зберігання

Подають – холодник холодним при t° 8-12°C у тарілці, заправивши сметаною, вареними жовтками, зеленню. Зберігають до 12 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, миски, ножі кухарської трійки, обробні дошки, черпаки, сито, друшляк, столова тарілка з підставною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі мають відповідну форму нарізання, яйця посічені.

Консистенція – овочі м'які.

Смак – у міру солоний з ароматом квасу і зелені.

Інструкційно-технологічна карта Суп з ревеню, кураги і яблука

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Ревінь овочевий свіжий	66,5	50	6,65	5
2	Яблука	71,5	50	7,15	5
3	Курага	25	25	2,5	2,5
4	Цукор	50	50	5	5
5	Крохмаль, картопляний	10	10	1	1
6	Вода	450	450	45	45
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Яблука миють, очищають від шкірочки, видаляють насіннєві гнізда. Курагу попередньо замочують. Ревінь миють і очищають від шкірочки. Підготовлені яблука, курагу і ревінь нарізають і відварюють у воді з додаванням цукру. Готовий відвар проціджують. Частину плодів і ревеню протирають, а частину нарізають, все з'єднують з відваром, доводять до кипіння і вводять розведений холодною перевареною водою крохмаль, доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають у глибоких столових тарілках охолодженими до 12°C. Зберігають до 12 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, миски, черпаки, ножі кухарської трійки, лопатки, сито, друшляк, виїмка для видалення насіннєвого гнізда, вінчик.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – частина плодів нарізана, не розварена.

Консистенція – однорідна, в'язка.

Смак – кисло-солодкий.

Запах – характерний для плодів, що входять до складу.

**Інструкційно-технологічна карта
Суп солодкий з вишнями №319 (1)**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Вишня	306	260	30,6	26
2	Крохмаль картопляний	10	10	1	1
3	Цукор	50	50	5	5
4	Вода	400	400	40	40
	Вихід		500		50

Технологія приготування

Вишні промивають, виймають кісточки. Частину вишень залишають цілими, з іншої частини – видушують сік. Вичавки заливають водою, варять, проціджують. До відвару додають цукор і доводять до кипіння, заварюють крохмалем (крохмаль попередньо розводять частиною води і проціджують), доводять до кипіння додають сік, охолоджують.

Правила подавання та зберігання

Подають у глибокій столовій тарілці, попередньо поклавши цілі ягоди. Окремо можна подати сметану або вершки, можна подавати як холодним так і гарячим. Зберігають до 12 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, каструля, сито, лопатка, глибока столова тарілка, столова ложка, черпак.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вишневого кольору, без грудочок звареного крохмалю

Консистенція – однорідна, в'язка.

Смак і запах – кисло-солодкий, характерний для плодів, що входять до складу супу.

3. Соуси

Інструкційно-технологічна карта

Соус червоний основний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 85г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Бульйон	-	100	-	85
1	Жир тваринний харчовий	2,5	2,5	2,13	2,13
2	Борошно пшеничне	5	5	4,25	4,25
3	Цибуля ріпчаста	3,6	3	3,06	2,55
4	Морква	10	8	8,5	6,8
5	Петрушка (корінь)	2	1,5	1,7	1,28
6	Томатне пюре	15	15	12,8	12,8
7	Цукор	2	2	1,7	1,7
	Вихід		100		85

Технологія приготування

Нарізані ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, додають томатне пюре, пасерують ще 10-15 хвилин. Охолоджену до температури 70-80°C борошняну червону суху пасеровку розводять теплим бульйоном у співвідношенні 1:4, ретельно перемішують до утворення однорідної маси. Коричневий бульйон, що залишився, доводять до кипіння і вливають у нього розведену пасеровку, кладуть пасеровані з томатним пюре овочі і варять протягом 1 години при слабкому кипінні, періодично помішуючи. За 10-15 хвилин до закінчення варіння додають сіль, цукор, лавровий лист, мелений перець. Потім соус проціджують крізь сито і протирають розварені овочі, знову доводять до кипіння для стерилізації і збільшення терміну зберігання.

Правила подавання і зберігання

Соус подають до страв, додають шматочки маргарину і перемішують. Щоб при зберіганні соусу на поверхні не утворилась плівка, треба покласти зверху шматочки маргарину (защипати). Основний червоний соус подають до страв з котлетної маси, варених субпродуктів, сосисок, сардельок. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, без грудочок борошна, овочі зберігають форму нарізання, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом пасерованих овочів, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Цибулевий соус

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 (г)		Витрати сировини на 1000г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус червоний основний	-	85	-	850
	Бульйон	-	85	-	850
1	Жир тваринний харчовий	2,13	2,13	21,3	21,3
2	Борошно пшеничне	4,25	4,25	42,5	42,5
3	Цибуля ріпчаста	3,06	2,55	30,6	25,5
4	Морква	8,5	6,8	85	68
5	Петрушка (корінь)	1,7	1,28	17	12,8
6	Томатне пюре	12,8	12,8	128	128
7	Цукор	1,7	1,7	1,7	1,7
9	Цибуля ріпчаста	29,8	25	298	250
10	Маргарин столовий	3,8	3,	38	30
11	Оцет-9 %	7	7	70	70
12	Маргарин столовий	2	2	20	20
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Цибулю нарізають соломкою, злегка пасерують, додають оцет, перець горошком чорний, прогрівають 5-7 хвилин до повного видалення вологи й ароматизації цибулі, видаляють перець горошком. Цибулю без спецій закладають у соус червоний основний, варять 10-15 хвилин, а потім заправляють і зациплюють маргарином.

Правила подавання і зберігання

Подають до страв з котлетної маси, смаженої, вареної свинини та інших м'ясних страв. Крім того, використовують для запікання м'ясних страв. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, без грудочок борошна, цибуля зберігає форму нарізання, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – в'язка, еластична, цибулі – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом пасерованої цибулі, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус червоний з цибулею та огірками

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини 100г		Витрати сировини 1000 г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Соус червоний основний	-	85	-	850
	Бульйон	-	85	-	850
1	Жир тваринний харчовий	2,13	2,13	21,3	21,3
2	Борошно пшеничне	4,25	4,25	42,5	42,5
3	Цибуля ріпчаста	3,06	2,55	30,6	25,5
4	Морква	8,5	6,8	85	68
5	Петрушка (корінь)	1,7	1,28	17	12,8
6	Томатне пюре	12,8	12,8	128	128
7	Цукор	1,7	1,7	17	17
9	Цибуля ріпчаста	29,8	25	298	250
10	Маргарин столовий	3,8	3,8	38	38
11	Оцет-9 %	7	7	70	70
12	Соус Південний	3	3	30	30
13	Маргарин столовий	2	2	20	20
14	Огірки мариновані	12,7	7	127	70
	або солоні	11,7	7	117	70
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Нарізані ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, додають томатне пюре, пасерують ще 10-15 хвилин. Охолоджену до температури 70-80°C борошню червону суху пасеровку розводять теплим бульйоном у співвідношенні 1:4, ретельно перемішують до утворення однорідної маси. Коричневий бульйон, що залишився, доводять до кипіння і вливають у нього розведену пасеровку, кладуть пасеровані з томатним пюре овочі і варять протягом 1 години при слабкому кипінні, періодично помішуючи. За 10-15 хвилин до закінчення варіння додають сіль, цукор, лавровий лист, мелений перець. Потім соус проціджують крізь сито і протирають розварені овочі, знову доводять до кипіння для стерилізації і збільшення терміну зберігання. Дрібно нарізану цибулю пасерують і проварюють з оцтом і перцем чорним горошком. Мариновані або солоні огірки обчищають від шкірочки, видаляють насіння, дрібно січуть і припускають. Підготовлену цибулю з'єднують з червоним соусом і варять 10-15 хвилин, потім додають сіль, цукор, соус Південний, підготовлені огірки і доводять до кипіння. Видаляють перець, лавровий лист, заправляють маргарином. Готовий соус має кислувато-гострий смак.

Правила подавання і зберігання

Подають до страв із вареного, смаженого і січеного м'яса. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд-коричневий колір, без грудочок борошна, огірки зберігають форму нарізання, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – в'язка, еластична, огірків-м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом огірків, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус цибулевий з гірчицею

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини 100г		Витрати сировини 1000г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
	Соус червоний основний	-	85	-	850
	Бульйон	-	85	-	850
1	Жир тваринний харчовий	2,13	2,13	21,3	21,3
2	Борошно пшеничне	4,25	4,25	42,5	42,5
3	Цибуля ріпчаста	3,06	2,55	30,6	25,5
4	Морква	8,5	6,8	85	68
5	Петрушка (корінь)	1,7	1,28	17	12,8
6	Томатне пюре	12,8	12,8	12,8	12,8
7	Цукор	1,7	1,7	17	17
9	Цибуля ріпчаста	29,8	25	298	250
10	Жир топлений харчовий	3,8	3,	38	30
11	Гірчиця столова	2,5	2,5	25	25
12	Соус Південний	3	3	30	30
13	Маргарин столовий	2	2	20	20
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Нарізані ріпчасту цибулю, моркву, петрушку пасерують з жиром, додають томатне пюре, пасерують ще 10-15 хвилин. Охолоджену до температури 70-80°C борошню червону суху пасеровку розводять теплим бульйоном у співвідношенні 1:4, ретельно перемішують до утворення однорідної маси. Коричневий бульйон, що залишився, доводять до кипіння і вливають у нього розведену пасеровку, кладуть пасеровані з томатним пюре овочі і варять протягом 1 години при слабкому кипінні, періодично помішуючи.

За 10-15 хвилин до закінчення варіння додають сіль, цукор, лавровий лист, мелений перець. Потім соус проціджують крізь сито і протирають розварені овочі, знову доводять до кипіння для стерилізації і збільшення терміну зберігання.

Ріпчасту цибулю дрібно січуть, пасерують і з'єднують з червоним основним соусом, варять 10-15 хвилин, потім заправляють сіллю, готовою столовою гірчицею, соусом Південним і маргарином. Готовий соус з гірчицею не кип'ятять, оскільки він зсідатися і втрачає аромат.

Правила подавання і зберігання

Подають до м'ясних смажених страв з котлетної маси, сосисок, сардельок, ковбаси, шинки, свинини. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, без грудочок борошна, цибуля зберігає форму нарізання, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – в'язка, еластична, цибулі – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом пасерованої цибулі, гірчиці, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта
Соус білий основний на м'ясному бульйоні

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 950г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Бульйон м'ясний	-	110	-	1045
1	Маргарин столовий	5	5	47,5	47,5
2	Борошно пшеничне	5	5	47,5	47,5
3	Цибуля ріпчаста	3,6	3	34,2	28,5
4	Петрушка (корінь)	2,7	2	25,65	19
5	або селера(корінь)	2,9	2	27,55	19
	Вихід		100		950

Технологія приготування

Білу жирову пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки, цибулю і варять 25-30хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Додають лимонну кислоту, доводять до кипіння, потім вливають підготовлене біле вино. Можна додавати відвар з печериць або білих грибів (50 г на 1 кг соусу).

Правила подавання і зберігання

Подають соус до відварних страв з м'яса і птиці, котлет з телятини, птиці, яловичини. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус злегка обволікає ложку, стікає з неї тоненькою цівкою, овочі протерті, без грудочок завареного борошна, без плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, напіврідка, злегка в'язка, еластична.

Смак і запах – у міру солоний, кисло-солодкий, з присмаком овочів і вина.

**Інструкційно-технологічна карта
Соус паровий № 844**

Збірник рецептур 1982

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус білий основний	-	95	-	71,25
	Бульйон	-	104,5	-	78,38
1	Кості харчові	78,38	78,38	58,8	58,8
2	Вода	146,3	146,3	109,7	109,7
3	Цибуля	1,46	1,25	1,1	0,94
4	Морква	1,57	1,25	1,18	0,94
5	Петрушка (корінь)	1,67	1,25	1,25	0,94
6	Вино (біле сухе)	5	5	3,75	3,75
7	Кислота лимонна	0,1	0,1	0,08	0,08
8	Маргарин столовий або масло вершкове	5	5	3,75	3,75
	Вихід		100		75

Технологія приготування

Готують спочатку соус білий основний. Для цього варять з харчових кісток бульйон, в який додають пасеровані овочі. Білу жирову пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки, цибулю і варять 25-30хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Додають лимонну кислоту, доводять до кипіння, потім вливають підготовлене біле вино. Можна додавати відвар з печериць або білих грибів (50 г на 1 кг соусу).

Правила подавання і зберігання

Подають соус до відварних страв з м'яса і птиці, котлет з телятини, птиці, яловичини. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус злегка обволікає ложку, стікає з неї тоненькою цівкою, овочі протерті, без грудочок завареного борошна, без плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, напіврідка, злегка в'язка, еластична.

Смак і запах – у міру солоний, кисло-солодкий, з присмаком овочів і вина.

Інструкційно-технологічна карта Соус томатний на м'ясному бульйоні

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Бульйон м'ясний	-	70	-	52,5
1	Кості харчові	52,5	52,5	39,4	39,4
2	Вода	98	98	73,5	73,5
3	Цибуля ріпчаста	0,98	0,84	0,74	0,63
4	Морква	1,05	0,84	0,8	0,63
5	Петрушка (корінь)	1,12	0,84	0,84	0,63
6	Маргарин столовий	3,5	3,5	2,63	2,63
7	Борошно пшеничне	3,5	3,5	2,63	2,63
8	Морква	6,3	5	4,73	3,75
9	Цибуля ріпчаста	3,6	3	2,7	2,25
10	Петрушка (корінь)	2,7	2	2,03	1,5
11	Томатне пюре	35	35	26,25	26,25
12	Маргарин столовий	2	2	1,5	1,5
13	Цукор	1	1	0,75	0,75
	Вихід		100		75

Технологія приготування

Дрібно нарізані цибулю, моркву і петрушку (корінь) пасерують до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 15-20 хв. Пасеровані овочі й томатне пюре вводять у білий основний соус і варять 25-30 хв. Наприкінці варіння солять, заправляють цукром, перцем чорним. Готовий соус проціджують, овочі протирають і доводять до кипіння. Соус томатний використовують для приготування похідних і як самостійний, але при цьому заправляють лимонною кислотою (0,5 г) і жиром. Можна додати вино біле сухе.

Правила подавання і зберігання

Подають до страв з м'яса, субпродуктів, овочів. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяні бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, овочі і гриби зберігають форму нарізання, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, без грудочок борошна, в'язка, еластична, цибулі – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом овочів пасерованих, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта
Соус білий основний на *рибному бульйоні*

В.С. Доцяк1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 950 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Бульйон рибний	-	110	-	1045
1	Маргарин столовий	5	5	47,5	47,5
2	Борошно пшеничне	5	5	47,5	47,5
3	Цибуля ріпчаста	3,6	3	34,2	28,5
4	Петрушка (корінь)	2,7	2	25,65	19
5	або селера(корінь)	2,9	2	27,55	19
	Вихід		100		950

Технологія приготування

Гарячу білу борошняну пасеровку розводять гарячим рибним бульйоном, додають нарізані соломкою біле коріння, ріпчасту цибулю і варять 30 хвилин, знімаючи з поверхні піну, додають сіль, проціджують і доводять до кипіння. Соус заправляють лимонною кислотою, маргарином і додають до вареної або припущеної риби. Якщо соус використовують для запікання риби, коріння і цибулю не додають. Похідні соуси не заправляють лимонною кислотою і маргарином.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до відварних страв з риби та для запікання. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус злегка обволікає ложку, стікає з неї тоненькою цівкою, овочі протерті, без плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, без грудочок завареного борошна, напіврідка, злегка в'язка, еластична.

Смак і запах – у міру солоний, кисло-солодкий, з присмаком овочів та риби. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус білий паровий на рибному бульйоні

В.С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус білий основний	-	95	-	950
1	Маргарин столовий	4,75	4,75	47,5	47,5
2	Борошно пшеничне	4,75	4,75	47,5	47,5
3	Цибуля ріпчаста	3,42	2,85	34,2	28,5
4	Петрушка (корінь)	2,57	1,9	25,7	19
5	або селера(корінь)	2,76	1,9	27,6	19
6	Вино (біле сухе)	5	5	5	5
7	Кислота лимонна	0,1	0,1	1	1
8	Маргарин столовий	5	5	50	50
	або масло вершкове	5	5	50	50
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Готують соус паровий на концентрованому рибному бульйоні. Готують спочатку соус білий основний. Білу жирову пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки, цибулю і варять 25-30 хвилин. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Додають лимонну кислоту, доводять до кипіння, потім вливають підготовлене біле вино.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до відварних та припущених страв з риби. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус злегка обволікає ложку, стікає з неї тоненькою цівкою, овочі протерті, без грудочок завареного борошна, без плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, напіврідка, злегка в'язка, еластична.

Смак і запах – у міру солоний, кисло-солодкий, з присмаком овочів і вина. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус білий з розсолем.

В.С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 950 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус білий основний	-	95	-	902,5
	Бульйон рибний	-	110	-	1045
1	Маргарин столовий	5	5	47,5	47,5
2	Борошно пшеничне	5	5	47,5	47,5
3	Цибуля ріпчаста	3,6	3	34,2	28,5
4	Петрушка (корінь)	2,7	2	25,65	19
	або селера(корінь)	2,9	2	27,55	19
5	Розсіл огірковий	15	15	142,5	142,5
6	Кислота лимонна	0,05	0,05	0,475	4,75
7	Маргарин столовий	7,5	7,5	71,25	71,25
	або масло вершкове	7,5	7,5	71,25	71,25
	Вихід		100		950

Технологія приготування

Готують спочатку соус білий основний. Білу жирову пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки, цибулю і варять 25-30 хвилин. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння.

В білий рибний основний соус, додають прокип'ячений і проціджений огірковий розсіл, варять 5-10 хв. Потім додають сіль, лимонну кислоту, вершкове масло або маргарин, біле сухе вино (50 г на 1000 г соусу).

Правила подавання і зберігання

Подають соус до вареної, припущеної риби. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус злегка обволікає ложку, стікає з неї тоненькою цівкою, овочі протерті, без грудочок завареного борошна, без плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, напіврідка, злегка в'язка, еластична.

Смак і запах – у міру солоний, кисло-солодкий, з присмаком огірків, риби. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус білий з вином

В.С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус білий основний	-	95	-	950
	Бульйон рибний	-	110	-	1100
1	Маргарин столовий	5	5	50	50
2	Борошно пшеничне	5	5	50	50
3	Цибуля ріпчаста	3,6	3	36	30
4	Петрушка (корінь)	2,7	2	27	20
	або селера(корінь)	2,9	2	29	20
5	Вино (біле сухе)	7,5	7,	75	70
6	Яйця (жовтки)	-	4,8	-	48
7	Маргарин столовий або масло вершкове	7,5	7,5	75	75
8	Кислота лимонна	0,1	0,1	1	1
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Готують спочатку соус білий основний. Білу жирову пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки, цибулю і варять 25-30хвилин. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння.

У готовий білий основний соус додають підготовлене біле сухе вино, охолоджують до 75-80 °С, потім при безперервному помішуванні вводять яєчні жовтки, проварені з шматочками вершкового масла, заправляють лимонною кислотою, солять.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до вареної, припущеної риби. Подають у соуснику. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус злегка обволікає ложку, стікає з неї тоненькою цівкою, овочі протерті, без грудочок завареного борошна, без плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, напіврідка, злегка в'язка, еластична.

Смак і запах – у міру солоний, кисло-солодкий, з присмаком вина.

Інструкційно-технологічна карта Соус томатний на рибному бульйоні

В.С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 800 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Бульйон рибний	-	70	-	560
1	Маргарин столовий	3,5	3,5	28	28
2	Борошно пшеничне	3,5	3,5	28	28
3	Морква	6,3	5	50,4	40
4	Цибуля ріпчаста	3,6	3	28,8	24
5	Петрушка (корінь)	2,7	2	21,6	16
6	Томатне пюре	35	35	280	280
7	Маргарин столовий	2	2	16	16
8	Цукор	1	1	8	8
	Вихід		100		800

Технологія приготування

Дрібно нарізані цибулю, моркву і петрушку (корінь) пасерують до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 15-20 хв. Пасеровані овочі й томатне пюре вводять у білий основний соус і варять 25-30 хв. Наприкінці варіння солять, заправляють цукром, перцем чорним. Готовий соус проціджують, овочі протирають і доводять до кипіння. Соус томатний використовують для приготування похідних і як самостійний, але при цьому заправляють лимонною кислотою (0,5 г) і жиром.

Правила подавання і зберігання

Подають до припущених, смажених, запечених рибних страв. Томатний основний соус використовують для приготування похідних соусів (з вином, овочами, грибами).

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, без грудочок борошна, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом пасерованих овочів, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус томатний з овочами

В.С. Доцяк 1998

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус томатний	-	80	-	800
	Бульйон рибний	-	56	-	560
1	Маргарин столовий	2,8	2,8	28	28
2	Борошно пшеничне	2,8	2,8	28	28
3	Морква	5,04	4	50,4	40
4	Цибуля ріпчаста	2,88	2,4	28,8	24
5	Петрушка (корінь)	2,16	1,6	21,6	16
6	Томатне пюре	28	28	280	280
7	Маргарин столовий	1,6	1,6	16	16
8	Цукор	0,8	0,8	8	8
9	Морква	1,88	1,5	18,8	15
10	Цибуля ріпчаста	1,43	1,2	14,3	12
11	Петрушка (корінь)	5,3	4	53	40
12	Маргарин столовий	4	4	40	40
13	Вино (біле сухе)	5	5	50	50
14	Кислота лимонна	0,05	0,05	0,5	0,5
15	Маргарин столовий або масло вершкове	3	3	30	30
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Дрібно нарізані цибулю, моркву і петрушку (корінь) пасерують до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 15-20 хв. Пасеровані овочі й томатне пюре вводять у білий основний соус і варять 25-30 хв. Наприкінці варіння солять, заправляють цукром, перцем чорним. Готовий соус проціджують, овочі протирають і доводять до кипіння. Моркву, петрушку, цибулю нарізають дрібними кубиками і пасерують, додають пасеровані овочі, перець чорний горошком, варять 10-15 хв. Потім вливають підготовлене вино, додають лимонну кислоту, заправляють маргарином або маслом вершковим. Можна готувати без вина.

Правила подавання і зберігання

Подають у соуснику до страв з вареної, припущеної, смаженої риби і рибної котлетної маси. Зберігають від 3 до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, обробні дошки, ножі кухарської трійки, шумівка, сито, лопатка, соусник, столова ложка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, без грудочок борошна, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – напіврідка, злегка в'язка, еластична.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом пасерованих овочів, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта
Соус грибний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 950 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус грибний				
1	Гриби сушені	3	3	28,5	28,5
2	Вода	92	92	874	874
	Відвар грибний	-	80	-	760
3	Маргарин столовий	4	4	38	38
4	Борошно пшеничне	4	4	38	38
5	Цибуля ріпчаста	29,8	25	283	238
6	Маргарин столовий	4	4	38	38
7	Масло вершкове	4,5	4,5	43	43
	Вихід		100		950

Технологія приготування

Сушені гриби перебирають, промивають, заливають холодною водою і залишають на 3-4 години, щоб вони набульовували. Відвар заливають, відстоюють і проціджують. Гриби заливають цим настоєм і ставлять варити протягом 1,5-2 годин. Зварені гриби промивають, шаткують борошно пасерують на жирі. Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, пасерують, додають варені, нарізані гриби і смажать 3-5 хв. Жирову борошняну пасеровану розводять гарячим грибним бульйоном, варять 45-60 хвилин, солять, проціджують, потім додають пасеровану цибулю з грибами і варять 10-15 хвилин. Готовий соус доводять до кипіння і заправляють вершковим маслом.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з картопляної маси, а також використовують для запікання страв. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, без грудочок борошна, овочі і гриби зберігають форму нарізання, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, грибів, цибулі – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом грибів і овочів пасерованих, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта
Соус грибний зі сметаною №868

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 75 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус грибний	95	95	71,25	71,25
1	Гриби сушені	3	3	2,25	2,25
2	Вода	92	92	69	69
	Відвар грибний	80	80	60	60
3	Маргарин столовий	4	4	3	3
4	Борошно пшеничне	4	4	3	3
5	Цибуля ріпчаста	29,8	25	22,35	18,75
6	Маргарин столовий	2,5	2,5	1,88	1,88
7	Масло вершкове	2	2	1,5	1,5
8	Сметана	5	5	3,75	3,75
	Вихід		100		75

Технологія приготування

Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, пасерують, додають варені, нарізані гриби і смажать 3-5 хв. Жирову борошняну пасеровану розводять гарячим грибним бульйоном, варять 45-60 хв. солять, проціджують, потім додають пасеровану цибулю з грибами і варять 10-15 хв. Готовий соус доводять до кипіння і додають до нього сметану, варять 1-2 хв. Заправляють вершковим маслом.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з картопляної маси, а також використовують для запікання страв. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, без грудочок борошна, овочі і гриби зберігають форму нарізання, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, грибів цибулі – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом грибів і овочів пасерованих, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус грибний з томатом

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус грибний	-	90	-	900
1	Гриби сушені	2,7	2,7	27	27
2	Вода	82,8	82,8	828	828
	Відвар грибний	-	72	-	720
3	Маргарин столовий	3,6	3,6	36	36
4	Борошно пшеничне	3,6	3,6	36	36
5	Цибуля ріпчаста	26,8	22,5	268	225
6	Маргарин столовий	3,6	3,6	36	36
7	Масло вершкове	4,1	4,1	41	41
8	Томатне пюре	11	11	110	110
9	Маргарин столовий	1,1	1,1	11	11
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Сушені гриби перебирають, промивають, заливають холодною водою і залишають на 3-4 години, щоб вони набульовували. Відвар зливають, відстоюють і проціджують. Гриби заливають цим настоем і ставлять варити протягом 1,5-2 годин. Зварені гриби промивають, шаткують. Борошно пасерують на жирі. Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, пасерують, додають варені, нарізані гриби і смажать 3-5 хв. Жирову борошняну пасеровку розводять гарячим грибним бульйоном, варять 45-60 хвилин, солять, проціджують, потім додають пасеровану цибулю з грибами і варять 10-15 хвилин. Готовий соус доводять до кипіння, додають пасероване на жирі томатне пюре і кип'ятять 1-2 хвилини, заправляють вершковим маслом.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з картопляної маси і круп'яних страв. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневий колір, без грудочок борошна, овочі і гриби зберігають форму нарізання, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, грибів цибулі – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом грибів і овочів пасерованих, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус сметаний натуральний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сметана	100	100	1000	1000
2	Масло вершкове	5	5	50	50
3	Борошно пшеничне	5	5	50	50
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного натурального борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують.

Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хвилин, проціджують і знову доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до м'ясних, овочевих і рибних страв, а також для приготування похідних соусів. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані з моменту приготування.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – від білого до світло-кремового, злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, напіврідка.

Смак, запах – сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус сметанный на основі білого соусу

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сметана	50	50	500	500
2	Борошно пшеничне	5	5	50	50
3	Бульйон або відвар	50	50	500	500
	Маса білого соусу	-	50	-	500
4	Маргарин столовий	2,5	2,5	25	25
5	Борошно пшеничне	2,5	2,5	25	25
6	Цибуля ріпчаста	1,8	1,5	18	15
7	Петрушка (корінь)	1,35	1	13,5	10
8	або селера(корінь)	1,45	1	14,5	10
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Білу жирову пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки, цибулю і варять 25-30хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. У гарячий білий соус додають прокип'ячену сметану, сіль, варять 3-5 хвилин, проціджують, доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до м'ясних, рибних і овочевих страв, а також використовують для приготування грибних гарячих закусок, запікання м'яса, риби, овочів, грибів. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – від білого до світло-кремового, злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, напіврідка.

Смак, запах – сметани з присмаком і ароматом наповнювачів. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус сметаний з хрін

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус сметаний	-	80	-	800
1	Сметана	8	8	80	80
2	Масло вершкове	4	4	40	40
3	Борошно пшеничне	4	4	40	40
4	Хрін (корінь)	31,3	20	313	200
5	Масло вершкове або маргарин	1,5	1,5	15	15
6	Оцет 9 %	7,4	7,4	74	74
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують.

Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хвилин, проціджують і знову доводять до кипіння.

Дрібно натертий хрін прогрівають з вершковим маслом для видалення різкого смаку, але так, щоб не змінився його колір, додають оцет, перець чорний горошком, лавровий лист і варять 3-5 хвилин для ароматизації хрину. Видаляють спеції, змішують з готовим сметанним соусом і проварюють.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до варених м'яса і язика, рулету, поросяти смаженого. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – від білого до світло-кремового, злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, напіврідка.

Смак, запах – сметани з присмаком і ароматом хрину. Не допускається смак і запах сирого підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус сметанний з томатом

В.С. Доцяк1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус сметанний	-	100	-	1000
1	Сметана	100	100	1000	1000
2	Масло вершкове	5	5	50	50
3	Борошно пшеничне	5	5	50	50
3	Томатне пюре	10	10	100	100
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують. Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хвилин, проціджують і знову доводять до кипіння.

Томатне пюре уварюють до половини початкового об'єму, додають у соус сметанний, перемішують, проварюють, проціджують і доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Використовують для приготування запечених страв з овочів. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – рожевий, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, напіврідка.

Смак, запах – кисло-солодкий, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус сметанный з цибулею і томатом

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Соус сметанный	-	85	-	850
1	Сметана	85	85	850	850
2	Масло вершкове	4,3	4,3	43	43
3	Борошно пшеничне	4,3	4,3	43	43
3	Цибуля ріпчаста	29,8	25	298	250
4	Масло вершкове або маргарин	2,5	2,5	25	25
5	Томатне пюре	10	10	100	100
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Для соусу сметанного борошно пасерують без масла, щоб воно не змінило кольору, охолоджують, додають масло, перемішують. Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хвилин, проціджують і знову доводять до кипіння.

Ріпчасту цибулю дрібно січуть, пасерують на маслі вершковому до розм'якшення, додають томатне пюре і пасерують ще 5-7 хв. У готовий сметанный соус вводять пасеровану цибулю з томатом, перемішують і проварюють.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з м'ясної котлетної маси і до голубців. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір соусу – рожевий, соус злегка обволікає ложку, стікаючи з неї тоненькою цівкою.

Консистенція – однорідна, в'язка, еластична, цибулі – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий, з ароматом томату і цибулі, у міру солоний. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна, плівка на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта Соус сухарний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло вершкове	80	80	800	800
2	Сухарі пшеничні	30	30	300	300
3	Кислота лимонна	0,2	0,2	2	2
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Сухарі пшеничного хліба розмелюють, просіюють і підсмажують до світло-золотистого кольору. Масло вершкове прогривають доти, доки не випарується волога, яка міститься в ньому і не утвориться світло-коричневий осад. Потім масло проціджують і вводять в нього підготовлені сухарі, сіль, лимонний сік або лимонну кислоту, перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають до варених овочів – цвітної, білоголової, брусельської капусти, спаржі, артишоків. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір світло-коричневий підсмажених сухарів і масла вершкового.

Консистенція – напіврідка з рівномірно розподіленими сухарями по всій масі.

Смак, запах – злегка кислуватий, з ароматом масла, у міру солоний, без плівки на поверхні.

Інструкційно-технологічна карта
Соус до риби (польський)

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Масло вершкове	70	70	700	700
2	Яйця	3/4штг	32	8штг	320
3	Петрушка або кріп (зелень)	2,7	2	27	20
4	Кислота лимонна	0,2	0,2	2	2
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Яйця варять круто, охолоджують, очищають, дрібно січуть, зелень петрушки або кропу дрібно нарізають. Масло вершкове розтоплюють, додають підготовлені яйця, зелень, лимонний сік або розведену лимонну кислоту, сіль, перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з нежирної вареної риби. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір жовтий; варені яйця і зелень дрібно посічені і рівномірно розподілені по всій масі.

Консистенція – однорідна з дрібно нарізаними вареними яйцями і зеленню.

Смак, запах – має кислуватий смак з ароматом петрушки і масла.

Інструкційно-технологічна карта Соус майонез

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Олія	56,3	56,3	563	563
2	Яйця (жовтки)	2,1шт	7,2	5,2шт	72
3	Гірчиця столова	2,5	2,5	25	25
4	Цукор	2	2	20	20
5	Оцет9%	5	5	50	50
6	Бульйон	30	30	300	300
7	Борошно пшеничне	2,5	2,5	25	25
8	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Сирі яєчні жовтки ретельно відокремлюють від білків, додають готову гірчицю, сіль, цукор і добре перемішують дерев'яною копісткою. У суміш при безперервному збиванні вводять тонкою цівкою охоложену до температури 16-18 °С рафіновану олію і продовжують збивати до повного з'єднання олії з сумішшю. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до холодних і гарячих м'ясних, рибних страв, використовують для заправки салатів і приготування похідних соусів. Зберігають 1-2 доби при температурі 10-15°C.

Використаний інвентар, посуд

Миски, вінчик для збивання, дерев'яна копістка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір блідо-кремовий.

Консистенція – однорідна, напіврідка, в'язка, не розшаровується.

Смак, запах – гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту.

Інструкційно-технологічна карта
Соус майонез із сметаною

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Майонез	-	47	-	470
1	Олія	26,5	26,5	265	265
2	Яйця (жовтки)	1/4шт	3,4	2,5шт	34
3	Гірчиця столова	1,2	1,2	12	12
4	Цукор	0,94	0,94	9,4	9,4
5	Оцет 9%	2,4	2,4	24	24
6	Бульйон	14,1	14,1	141	141
7	Борошно пшеничне	1,2	1,2	12	12
6	Сметана	25,9	25,9	259	259
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Сирі яєчні жовтки ретельно відокремлюють від білків, додають готову гірчицю, сіль, цукор і добре перемішують дерев'яною копісткою. У суміш при безперервному збиванні вводять тонкою цівкою охолоджену до температури 16-18°C рафіновану олію і продовжують збивати до повного з'єднання олії з сумішшю. Потім додають оцет, перемішують. Майонез після цього стає світлішим. У майонез додають сметану і перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до холодних страв з м'яса, риби, заправляють салати. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають 1-2 доби при температурі 10-15°C.

Використаний інвентар, посуд

Миски, вінчик для збивання, дерев'яна копістка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір блідо-кремовий.

Консистенція – однорідна, напіврідка, в'язка, не розшаровується.

Смак, запах – гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці, оцту.

**Інструкційно-технологічна карта
Маринад овочевий з томатом**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морква	62,5	50	625	500
2	Цибуля ріпчаста	23,8	20	238	200
	або цибуля-порей	26,3	20	26,3	20
3	Томатне пюре	20	20	200	200
4	Олія	10	10	100	100
5	Оцет 9 %	10	10	100	100
6	Цукор	3	3	30	30
7	Бульйон рибний	10	10	100	100
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Моркву і ріпчасту цибулю шаткують соломкою або нарізають кружальцями, зірочками і пасерують на олії до напівготовності, додають томатне пюре і пасерують разом, перемішуючи ще 10 хв. У пасеровані овочі з томатом вливають рибний бульйон, оцет і варять 15-20 хв. Наприкінці варіння кладуть сіль, цукор, лавровий лист, перець.

Правила подавання і зберігання

Готовим маринадом заливають смажену або варену рибу з різким запахом. Щоб риба краще просочилася маринадним соком, її прогрівають, охолоджують і подають. зберігають 2-3 доби при температурі 2-4°C у закритому посуді, який не окислюється.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір оранжево-червоний, овочі мають однакову форму нарізання, рівномірно розподілені.

Консистенція – напіврідка, однорідна, овочів – м'яка.

Смак, запах – гострий, з ароматом спецій, оцту, томату і присмаком пасерованих овочів.

**Інструкційно-технологічна карта
Маринад овочевий без томату**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Морква	87,5	70	875	700
2	Цибуля ріпчаста	23,8	20	238	200
	або цибуля-порей	25,3	20	253	200
3	Олія	10	10	100	100
4	Оцет 9 %	50	50	500	500
5	Цукор	3	3	30	30
6	Крохмаль картопляний	2	2	20	20
	або борошно пшеничне	3	3	30	30
7	Вода для розведення	4	4	40	40
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Нарізані соломкою моркву і цибулю ріпчасту або порей пасерують на олії, додають оцет, духмяний перець горошком, гвоздику, корицю і кип'ятять 15-20 хвилин, наприкінці варіння додають лавровий лист, сіль, цукор та розведений холодною водою крохмаль чи борошно і проварюють до загусання.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з картопляної маси і круп'яних страв. Можна страву полити або подати соус у соуснику. Зберігають до 2 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, кухарська лопатка, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір оранжевий, овочі мають однакову форму нарізання, рівномірно розподілені.

Консистенція – напіврідка, однорідна, овочів – м'яка.

Смак, запах – гострий, з ароматом спецій, оцту і присмаком пасерованих овочів.

Інструкційно-технологічна карта
Гірчиця звичайна

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Гірчиця суха (порошок)	29	29	290	290
2	Вода	49	49	490	490
3	Оцет 9 %	20	20	200	200
4	Цукор	4,5	4,5	45	45
5	Олія	2,5	2,5	25	25
6	Кориця	0,07	0,07	0,7	0,7
7	Сіль	3,5	3,5	35	35
8	Гвоздика	0,01	0,01	0,1	0,1
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Гірчицю в порошок заварюють окропом у посуді, що не окислюється, перемішують до утворення однорідної густої маси без грудочок, зверху заливають окропом і залишають на 12 годин для видалення гіркоти. Потім воду зливають, додають цукор, сіль, олію, оцет і добре перемішують. Гірчицю перекладають у банки, зверху зав'язують тканиною і залишають на 2-3 дні для дозрівання.

Правила подавання і зберігання

Подають соус як приправу до м'ясних страв. Використовують для приготування соусів і заправ. Зберігають при температурі 14-18°C 5-10 днів.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, банка, дерев'яна копістка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір жовтий.

Консистенція – однорідна, густа.

Смак, запах – гострий, з ароматом гірчиці, оцту.

Інструкційно-технологічна карта
Соус яблучний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яблука свіжі	26,5	22,5	265	225
2	Цукор	12,5	12,5	125	125
3	Крохмаль картопляний	30	30	300	300
4	Кориця	0,1	0,1	1	1
5	Кислота лимонна	0,1	0,1	1	1
6	Вода	80	80	800	800
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Яблука з шкіркою (без серцевини) нарізають скибочками, заливають гарячою водою і варять 6-8 хвилин у закритому посуді до готовності. Потім протирають, додають відвар, цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти. В готовий соус можна покласти корицю.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з круп і солодких страв. Зберігають до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, вінчик, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – без грудочок крохмалю і плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, в'язка.

Смак, запах – солодкий з ароматом яблук залежно від сорту.

Інструкційно-технологічна карта
Соус абрикосовий

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Абрикоси свіжі	59,9	51,5	599	515
	або курага	11	11	110	110
2	Вода для кураги	40	40	400	400
3	Цукор	60	60	600	600
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Свіжі абрикоси занурюють на 30-40 секунд в окріп, знімають з них шкірку, розрізають на 4 частини, видаляють кісточку, засипають цукром, витримують 2-3 години, потім варять 5-8 хвилин. Курагу перебирають, промивають, заливають холодною водою і залишають на 2-3 години для набухання. Потім варять у тій самій воді до готовності, протирають, додають цукор і при помішуванні проварюють до загусання. Готовий соус охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до страв з круп і солодких страв. Зберігають до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, вінчик, ніж, шумівка, соусний черпак мірний, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – без грудочок крохмалю і плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, в'язка.

Смак, запах – солодкий, з ароматом абрикосів.

Інструкційно-технологічна карта
Соус журавлинний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Журавлина	12,6	12	126	120
2	Цукор	12	12	120	120
3	Крохмаль картопляний	3	3	30	30
4	Вода	85	85	850	850
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Журавлину перебирають, промивають і відтискають сік. Вижимки заливають гарячою водою і кип'ять 5-8 хвилин, потім проціджують. У відвар додають цукор і знову доводять до кипіння. Одночасно розводять крохмаль холодною кип'яченою водою або охолодженим ягідним відваром. У гарячий ягідний сироп вливають проціджений крохмаль і, помішуючи, швидко доводять до кипіння. Після цього в нього вливають раніше відтиснений сік.

Правила подавання і зберігання

Подають соус до круп'яних і солодких страв. Зберігають до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, шумівка, соусний черпак мірний, цідилка, вінчик, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – без грудочок крохмалю і плівки на поверхні, світло-червоного кольору.

Консистенція – однорідна, в'язка.

Смак, запах – солодкий з ароматом журавлини.

Інструкційно-технологічна карта Соус шоколадний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 100 г		Витрати сировини на 1000 г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Какао-порошок	10	10	100	100
2	Цукор	20	20	200	200
3	Молоко незбиране згущене з цукром	45,5	45,5	455	455
4	Ванілін	0,015	0,015	0,15	0,15
5	Вода	30	30	300	300
	Вихід		100		1000

Технологія приготування

Какао змішують із цукром. Молоко згущене розводять гарячою водою, нагрівають до кипіння і, безперервно помішуючи, вливають у суміш какао з цукром. Доводять до кипіння, проціджують і охолоджують. В охолоджений соус вводять ванілін, розчинений у теплій воді (1:20).

Правила подавання і зберігання

Подають соус до солодких страв, зберігають до 4 годин на водяній бані.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сито, шумівка, соусний черпак мірний, вінчик, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – світло-коричневого кольору, без грудочок крохмалю і плівки на поверхні.

Консистенція – однорідна, в'язка.

Смак, запах – солодкий з ароматом шоколаду і ваніліну.

4. Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів

Інструкційно-технологічна карта Каша розсипчаста гречана

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Маса сирої гречаної крупи	95,2	95,2	9,52	9,52
2	Маргарин столовий	9	9	0,9	0,9
3	Сіль	2	2	0,2	0,2
4	Вода	142	142	14,2	14,2
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Розсипчасту гречану кашу варять на воді. Підготовлену крупу всипають у киплячу підсолену воду, перемішують дерев'яною кописткою. Знімають шумівкою зерна, які спливли. Варять, періодично помішуючи, до загусання, додають жир, вирівнюють поверхню, закривають кришкою і розпарюють кашу до готовності при малому нагріванні. Щоб каша була розсипчастою, її розпушують кухарською виделкою

Правила подавання і зберігання

Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку і поливають розтопленим маслом чи посипають цукром. Можна подати гречану кашу з пасерованою цибулею, січеними круто звареними яйцями і маслом. Холодну кашу можна подавати з молоком, вершками або цукром.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, шумівка, дерев'яна копистка, гарнірна ложка, посуд для подачі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи цілі, гарно набухлі, легко розділяються.

Колір – від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак – трохи солонуватий.

Консистенція – розсипчаста, м'яка, однорідна.

Інструкційно-технологічна карта
Каша рисова рідка з маслом і цукром

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Рис	46,2	46,2	4,62	4,62
2	Вода, молоко	264	264	26,4	26,4
3	Сіль	2	2	0,02	0,02
4	Масло вершкове	10	10	1	1
5	Цукор	15	15	1,5	1,5
	Вихід		300/10/15		30/1/1,5

Технологія приготування

Рис перебирають, промивають теплою водою (30-40°C). У киплячу підсолену воду, яку наливають за нормою закладають підготовлений рис і варять помішуючи до загусання. Можна варити кашу на молоці або суміші молока з водою.

Правила подавання і зберігання

Подають гарячою з вершковим маслом, цукром, джемом, повидлом, медом (20-30 г на порцію). Зберігають не більше 4 годин на марміті.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, шумівка, дерев'яна копистка, гарнірна ложка, посуд для подачі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рис повністю набух, добре розварений, втратив форму, посипаний цукром і политий маслом.

Смак і запах – властиві для рису, в міру солоний і трохи солодкуватий.

Консистенція – рідка.

Інструкційно-технологічна карта Гречаники з сиром

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Гречана крупа	43,7	43	4,37	4,3
2	Вода	65	65	6,5	6,5
3	Сир 9% жирності	60,9	60	6,09	6
4	Яйця	1/2 шт.	20	50 шт.	2
5	Борошно	15	15	1,5	1,5
	Маса напівфабрикату	-	155	-	15,5
	Маса готового виробу	-	160	-	16
6	Свиняче сало	36	34	3,6	3,4
	Маса смаженого сала	-	30	-	3
	Вихід		190		19

Технологія приготування

Підготовлену крупу всипають у киплячу підсолону воду, перемішують дерев'яною кописткою. Знімають шумівкою зерна, які спливли. Варять, періодично помішуючи, до загусання, додають жир, вирівнюють поверхню, закривають кришкою і розпарюють кашу до готовності при малому нагріванні. Готову розсипчасту гречану кашу охолоджують до t° 50-60 °С, додають яйця, борошно, протертий сир (9% жирності), добре вимішують. З маси формують кульки 40 г кожна, варять у підсоленій воді до готовності.

Правила подавання і зберігання

Подають на м'якій столовій тарілці, поливши смаженими шкварками. Зберігають до 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, вінчик для збивання яєць, сковорідка, обробна дошка, ножи кухарської трійки, лопатка, шумівка, друшляк.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – кульки однакові за розміром, світло-коричневого кольору, без тріщин і згинів.

Консистенція – пухка, однорідна.

Смак, запах – в міру солоний, з присмаком крупи і сиру.

Інструкційно-технологічна карта
Зрази манні, фаршировані цибулею і яйцями

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа манна	48	48	4,8	4,8
2	Молоко	40	40	4	4
3	Вода	90	90	9	9
	Маса каші	-	172	-	17,2
4	Яйця	1/5шт	8	20шт	0,8
	Начинка				
5	Цибуля ріпчаста	57	48	5,7	4,8
6	Маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
7	Яйця	1/5шт	8	20шт	0,8
	Маса начинки		32		3,2
8	Сухарі пшеничні	10	10	1	1
	Маса напівфабрикату	-	222	-	22,2
9	Кулінарний жир	8	8	0,8	0,8
	Маса смажених зраз	-	200	-	20
10	Масло вершкове	10	10	1	1
	або маргарин	10	10	1	1
	або соус сметанний	-	75	-	7,5
	Вихід		210або 275		21або 27,5

Технологія приготування

Варять густу в'язку кашу, охолоджують до t 50-60°C, додають сирі яйця і перемішують. З підготовленої маси формують кружальця. На середину кладуть начинку, і формують так, щоб начинка була в середині виробу, обкачують у сухарях, надаючи овально-приплюснutoї форми, смажать з обох боків до утворення рум'яної кірочки.

Начинка. Пасеровану цибулю з'єднують з дрібно посіченими звареними круто яйцями, додають сіль, перець і перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають на м'якій столовій тарілці по 2 штуки на порцію, поливають вершковим маслом або соусом сметанним. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструля з товстим дном, віничик для збивання яєць, лопатка, сковорідка, ніж кухарські трійки, обробні дошки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігають форму, рівномірно обсмажені з обох боків до золотистого кольору, без тріщин на поверхні.

Консистенція – начинки – м'яка, зраз – пухка.

Смак – у міру солоний.

Запах – смажених страв з круп із начинкою.

**Інструкційно-технологічна карта
Запіканка рисова № 419**

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа рисова або манна	45	45	4,5	4,5
2	Вода	65	65	6,5	6,5
3	Молоко	100	100	10	10
4	Цукор	10	10	1	1
5	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
6	Родзинки	10,5	10	1,05	1
7	Маргарин столовий	3	3	0,3	0,3
8	Сухарі пшеничні	4	4	0,4	0,4
9	Сметана	3	3	0,3	0,3
	Маса н/ф		225		22,5
	Маса готової запіканки		200		20
10	Маргарин столовий або масло	10	10	1	1
	або сметана	30	30	3	3
	або соус		50		5
	Вихід		200/10 або 200/30або 200/50		20/1або 20/3або 20/5

Технологія приготування.

Готову в'язку кашу охолоджують до 60-70° С, додають сирі яйця, підготовлені родзинки, маргарин і перемішують. Підготовану масу викладають на змащений маргарином і посипаний сухарями лист і поверхню змащують яйцями зі сметаною і запікають.

Правила подавання і зберігання.

Подають на десертній мілкій тарілці, нарізавши на порції, поливають сметаною або солодким соусом. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд.

Каструля з товстим дном, вінчик для збивання яєць, пензлик для змащування, кондитерський лист, друшляк, столова ложка, лопатка.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд – рум'яна кірочка золотистого кольору, без тріщин, на розрізі видно родзинки.

Консистенція – пухка, соковита.

Смак запах – у міру солодкий; аромат запеченої каші з родзинками.

Інструкційно-технологічна карта Запіканка пшенична, пшосяна

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа пшенична, чи пшоно	50	50	5	5
2	Вода	60	60	6	6
3	Молоко	100	100	10	10
4	Цукор	10	10	1	1
5	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
6	Родзинки	10,5	10	1,05	1
7	Маргарин столовий	3	3	0,3	0,3
8	Сухарі пшеничні	4	4	0,4	0,4
9	Сметана	3	3	0,3	0,3
	Маса напівфабрикату	-	225	-	22,5
	Маса готової запіканки	-	200	-	20
10	Маргарин столовий або масло	10	10	1	1
	або сметана або соус	30/50	30/50	3/5	3/5
	Вихід		210/230/250		21/23/25

Технологія приготування

З підготовлених круп варять в'язку кашу на воді або суміші молока з водою, охолоджують до t° 60-70 $^{\circ}$ C, додають сирі яйця, підготовлені родзинки, маргарин і перемішують. Масу викладають на змащений жиром і посипаний сухарями лист шаром 3-4 см. Поверхню вирівнюють, зверху змащують сумішшю яєць і сметани і запікають у жаровій шафі до утворення рум'яної кірочки. Готову запіканку охолоджують до температури 80 $^{\circ}$ C і нарізають на порції.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням поливають маргарином столовим або маслом вершковим, чи соусом солодким або сметаною. Подають на десертних тарілках. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, миски, міксер, кондитерський лист, пензлик для змащування, ножі, кондитерська лопатка, десертна або столова тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – підрум'янена кірочка без тріщин на поверхні, золотистого кольору.

Консистенція – м'яка, пухка.

Смак, запах – солодкуватий, з присмаком наповнювачів та ароматом запечених каш.

Інструкційно-технологічна карта
Котлети перлові з сиром №427

Збірник рецептур 1982р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Крупа перлова	45	45	4,5	4,5
2	Вода	125	125	12,5	12,5
3	Сир	30,5	30	3,05	3
4	Яйця	1/5шт	8	20шт	0,8
5	Цукор	8	8	0,8	0,8
6	Сухарі пшеничні	8	8	0,8	0,8
	Маса напівфабрикату	-	222	-	22,2
7	Кулінарний жир	8	8	0,8	0,8
	Маса смажених виробів	-	200	-	20
8	Сметана	30	30	3	3
	чи кисіль	75	75	7,5	7,5
	Вихід		230або275		23або27,5

Технологія приготування

Варять густу в'язку перлову кашу, охолоджують до 60-70°C, пропускають через протиральну машинку, додають протертий сир, сіль, збиті з цукром сирі яйця, перемішують. Теплу масу (45-50°C) розкладають на порції, обкачують в сухарях і формують котлети овально-приплюснutoї форми. Смажать основним способом з обох боків до утворення підсмаженої кірочки.

Правила подавання і зберігання

Подають на м'якій столовій тарілці по 2 шт. на порцію. Okремо подають сметану чи кисіль або соус, якщо готують без цукру. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар,посуд

Каструлі з товстим дном, сковорода, лопатка, вінчик для збивання яєць, сито, м'ясорубка, виделка, шумівка.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд – котлети правильної форми, рівномірно обсмажені з двох боків, без тріщин на поверхні.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак – відповідає виду каші, у міру солоний.

Запах – з ароматом підсмаженої кірочки з перлової каші.

Колір – світло-сірий.

**Інструкційно-технологічна карта
Горох або нут з салом і цибулею**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Маса варених бобових	-	200	-	20
1	Цибуля ріпчаста	30	25	3	2,5
2	Сало	20	20	2	2
	Маса підсмаженого сала з цибулею	-	30	-	3
	Вихід		230		23

Технологія приготування

Сало нарізають дрібними кубиками і підсмажують, додають ріпчасту цибулю, нарізану кубиками, і пасерують.

Бобові варять, солять, додають підсмажене з цибулею сало, добре прогрівають.

Правила подавання і зберігання

Подають на підігрітій столовій тарілці, посипають подрібненою зеленню. Зберігають гарячими не більше 2 год.

Використаний посуд, інвентар

Сковорода, каструля, обробні дошки, ножі, гарнірна ложка, лопатка, підставна тарілка, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зварені бобові зберігають свою форму.

Консистенція – бобових – м'яка, вони добре розварені.

Смак, запах – приємний, у міру солоний, з ароматом смаженої цибулі та сала.

**Інструкційно-технологічна карта
Бобові в соусі**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Маса варених бобових	-	155	-	15,5
1	Соус томатний	60	60	60	6
2	Маргарин столовий	10	10	1	1
	Вихід		225		22,5

Технологія приготування

Варені бобові з'єднують з соусом червоним або томатним, молочним, перемішують, нагрівають до кипіння, заправляють сіллю, перцем, маргарином.

Правила подавання і зберігання

Подають на підігрітій столовій тарілці, посипають зеленню. Зберігають гарячими не більше 2 год.

Використаний посуд, інвентар

Листи для запікання, каструлі, обробні дошки, ножі, гарнірна ложка, сито, сковорідка, лопатка, підставна тарілка, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бобові зберігають свою форму, покриті соусом.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак, запах – приємний, у міру солоний, властивий бобовим і соусу.

Інструкційно-технологічна карта Квасоля протерта

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Квасоля	82	81	8,2	8,1
	Маса вареної квасолі	-	170	-	17
2	Цибуля ріпчаста	119	100	11,9	10
3	Олія	16	16	1,6	1,6
	Маса пасерованої цибулі	-	50	-	5
	Соус часниковий	-	10	-	1
	Вихід		230		23

Технологія приготування

Цибулю ріпчасту чистять, миють, дрібно нарізають, пасерують на олії. Квасолі перебирають, миють, замочують у воді на 5-8 годин, заливають холодною водою без солі на 1-2 см вище рівня квасолі і варять до готовності. При варінні необхідно слідкувати, щоб не википіла вода, тому її гарячою слід вчасно доливати. Квасолі відціджують, протирають у протиральній машині або пропускають через м'ясорубку. Додають сіль, перець, перемішують. При подаванні посипають пасерованою цибулею і поливають часниковим соусом.

Правила подавання, зберігання

Подають у підігрійтій до 40°C мілкій тарілці. Можна оформити зеленню. Температура відпуску – 70-75°C. Зберігають страви з протертих бобових не більше 2 годин.

Використані обладнання

Обробні дошки, м'ясорубка, каструлі різної ємкості, ножі, миски, сковорідка, копістка, лопатка, черпак, тарілки столові, ложки.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – добре розтерта квасоля без грудочок, посипана пасерованою цибулею і зеленню.

Консистенція – однорідна, пухка, густа маса.

Смак – у міру солоний, властивий смаку квасолі і часнику.

Колір – характерний протертим стравам з бобових.

Запах – властивий стравам з квасолі з ароматом часнику.

Інструкційно-технологічна карта
Квасоля, тушкована з крупами та овочами

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Квасоля	51	50	5,1	5
2	Пшоно	20	20	2	2
	або рис	10	10	1	1
	або крупа пшенична	20	20	2	2
	або крупа перлова	17	17	1,7	1,7
3	Цибуля ріпчаста	15	12	1,5	1,2
4	Морква	15	12	1,5	1,2
5	Петрушка (корінь)	5	4	0,5	0,4
6	Перець солодкий	35	26	3,5	2,6
7	Томати свіжі	40	37	4	3,7
	Маса напівфабрикату	-	230	-	23
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Цибулю, моркву, петрушку нарізають дрібними кубиками, пасерують, додають варену квасолю (попередньо замочену квасоллю заливають перевареною холодною водою і варять у закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні). Тривалість варіння квасолі – 1,5-2 год.

У разі википання рідини при варінні квасолі підливають гарячу кип'ячену воду, оскільки холодна вода затримує її розварюваність і зерна втрачають свою форму.

Додають крупу (попередньо підготовлену) і зварену до напівготовності, нарізаний соломкою перець солодкий, воду (10-15 % маси овочів), сіль і тушкують 10-15 хв. За 5 хвилин до закінчення тушкування додають нарізані часточками томати.

Правила подавання і зберігання

Подають на підігрітій столовій тарілці. Зберігають гарячими не більше 2 год.

Використаний посуд, інвентар

Каструлі, обробні дошки, ножі, черпак, сито, сковорідка, лопатка, підставна тарілка, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі і квасоля зберігають форму.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак, запах – приємний, у міру солоний, властивий овочам, квасолі і соусу.

**Інструкційно-технологічна карта
Квасоля по-домашньому**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (корейка, тазостегнова частина)	129	110	12,9	11
	або яловичина (вирізка, товстий, тонкий краї)	116	110	11,6	11
2	Маргарин столовий	10	10	1	1
	Маса готового м'яса	-	75	-	7,5
3	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
4	Квасоля	60,5	60	6,05	6
5	Маса вареної квасолі	-	126	-	12,6
6	Огірки солоні	40	24	4	2,4
7	Соус основний червоний	-	50	-	5
8	Часник	0,9	0,7	0,09	0,07
	Вихід		275		27,5

Технологія приготування

М'ясо свинини або яловичини нарізають кубиками (4-5 шматочків на порцію), обсмажують з цибулею.

Попередньо замочену квасолю варять. Огірки солоні зачищають від шкірочки, нарізають кубиками і припускають. Окремо готують соус червоний основний. М'ясо, смажене з цибулею, заливають невеликою кількістю соусу і тушкують до розм'якшення м'яса. Потім додають варену квасолю, припущені огірки, решту соусу і тушкують ще 10-15 хв. Готову страву заправляють часником.

Правила подавання і зберігання

Подають на підігрійтій столовій тарілці. Зберігають гарячими не більше 2 год.

Використаний посуд, інвентар

Каструлі, обробні дошки, ножі, гарнірна ложка, сковорідка, лопатка, підставна тарілка, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зварені бобові, м'ясо та огірки зберігають свою форму, покриті соусом.

Консистенція – квасолі та м'яса – м'яка, огірків – хрумка.

Смак, запах – властиві смаку і запаху бобових, з яких приготована страва, з присмаком і ароматом соусу і тих продуктів, з якими її подають.

Інструкційно-технологічна карта Горохлянка

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Горох	50	50	5	5
2	Цукор	10	10	1	1
3	Крупа манна	15	15	1,5	1,5
4	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
5	Сир	51	50	5,1	5
6	Масло вершкове	10	10	1	1
7	Сухарі пшеничні	5	5	0,5	0,5
	Маса напівфабрикату	-	225	-	22,5
	Маса готової горохлянки	-	200	-	20
8	Сметана	20	20	2	2
	Вихід		220		22

Технологія приготування

Горох варять у воді до напівготовності, потім заливають молоком і варять до готовності. Наприкінці варіння вводять тоненькою цівкою манну крупу, помішуючи, додають цукор і сіль. Масу охолоджують до температури 50-60°C, додають сир, сирі яйця, половину норми вершкового масла або маргарину і добре перемішують.

Підготовлену масу викладають на змащений жиром і посипаний сухарями лист шаром 4 см, поверхню розрівнюють, збризкують жиром і запікають у жаровій шафі.

Правила подавання і зберігання

Порціонують і подають на підігрітій столовій тарілці. Додають сметану. Зберігають не більше 2 год.

Використаний посуд, інвентар

Каструлі, обробні дошки, ножі, гарнірна ложка, сито, сковорідка, лопатка, підставна тарілка, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні кірочка золотистого кольору, на розрізі колір – жовтуватий.

Консистенція – однорідна, пухка, м'яка.

Смак, запах – властиві запеченим бобовим і наповнювачам.

**Інструкційно-технологічна карта
Бабка з квасолі, свіжого сиру з морквою**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Квасоля	29	29	2,9	2,9
2	Сир	36	35	3,6	3,5
3	Крупа манна	5	5	0,5	0,5
4	Цукор	5	5	0,5	0,5
	Маса суміші з квасолі та сиру	-	105	-	10,5
	Начинка				
5	Морква	81	65/60	8,1	6,5/6
6	цукор	5	5	0,5	0,5
	Маса начинки	-	65	-	6,5
7	Маргарин столовий	2	2	0,2	0,2
8	Сухарі пшеничні	3	3	0,3	0,3
9	Сметана	2	2	0,2	0,2
	Маса напівфабрикату	-	175	-	17,5
	Маса готової бабки	-	150	-	15
	Соус молочний	-	50	-	5
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Варену квасолію протирають гарячою, додають протертий сир, манну крупу, цукор, сіль і перемішують. На змащений маргарином і посипаний сухарями лист викладають половину маси з квасолі та сиру, зверху кладуть рівним шаром начинку, на неї – масу, що залишилася. Поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі.

Начинка. Підготовлену нарізану моркву припускають, протирають і заправляють цукром.

Правила подавання і зберігання

Подають на підігрітій столовій тарілці. Зберігають не більше 2 год.

Використаний посуд, інвентар

Каструлі, обробні дошки, ножі, гарнірна ложка, тертка, сито, сковорідка, лопатка, підставна тарілка, столова ложка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні кірочка золотистого кольору, на розрізі начинка кольору моркви.

Консистенція – однорідна, пухка, м'яка.

Смак, запах – властивий запеченим бобовим і наповнювачам.

5. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів

Інструкційно-технологічна карта Пюре картопляне

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	169	126	16,9	12,6
2	Молоко	23	23	2,3	2,3
3	Маргарин столовий	2,9	2,9	0,29	0,29
	Маса пюре	-	150	-	15
4	Масло вершкове	10	10	1	1
	Вихід		150/10		15/1

Технологія приготування

Для картопляного пюре краще використовувати сорт картоплі з високим вмістом крохмалю. Обчищені однакові за розміром бульби картоплі заливають гарячою водою, солять, закривають кришкою і варять до готовності. Відвар зливають, картоплю підсушують і гарячою протирають у протиральній машині. Температура картоплі має бути не нижчою 80°C, оскільки в охолодженій картоплі клітини, які містять клейстеризований крохмаль, легко руйнуються, внаслідок пюре стає тягучим, темним і несмачним. У гарячу протерту картоплю дають розтоплений жир, вливають при безперервному помішуванні гаряче кип'ячене молоко (щоб пюре не потемніло). Суміш збивають до утворення пухкої однорідної маси.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням пюре кладуть у тарілку, на поверхні роблять візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливають маслом вершковим, посипають зеленню. Можна подавати з пасерованою цибулею, круто звареними січеними яйцями, змішаними з розтопленим вершковим маслом. Можна також використовувати як гарнір до м'ясних і рибних страв. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, столова тарілка або блюдо, столова ложка, сковорода, каструля, пристосування для протирання і збивання картоплі, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір від білого до кремового, без грудочок не перетертої картоплі.

Консистенція – густа, пухка, однорідна.

Смак, запах – ніжний, з ароматом молока і вершкового масла.

**Інструкційно-технологічна карта
Галушки картопляні**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	140	105	14	10,5
2	Борошно пшеничне	25	25	2,5	2,5
3	Сир твердий	27	25	2,7	2,5
4	Сіль	2	2	0,2	0,2
	Маса н/ф	-	180	-	18
5	Масло вершкове	10	10	1	1
6	Сухарі пшеничні	10	10	1	1
	Вихід		220		22

Технологія приготування

Обчищену картоплю варять до готовності, відціджують воду, підсушують і протирають гарячою. Протерту картоплю охолоджують до температури 40-50°C, додають сирі яйця, борошно, сир твердий, натертий на тертці, перемішують. Галушки формують ложкою, кладуть у підсолену киплячу воду і варять 5-10 хв.

Правила подавання і зберігання.

Подають із сухарями, підсмаженими на вершковому маслі або маргарині. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, столова тарілка або блюдо, столова ложка, каструля, сито, друшляк, тертка, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігає круглу форму, без грудочок не протертої картоплі.

Консистенція – всередині – м'яка, кірочки – хрумка.

Смак, запах – характерний для картоплі.

Інструкційно-технологічна карта Капуста варена з маслом

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста білоголова	271	217	27,1	21,7
2	Рання білоголова	278	222	27,8	22,2
3	Цвітна	427	222	42,7	22,2
4	Брюсельська обрізна	362	235	36,2	23,5
5	Савойська	278	217	27,8	21,7
	Маса вареної капусти	-	200	-	20
6	Масло вершкове	15	15	15	1,5
	Вихід		200/15		20/1,5

Технологія приготування

Оброблену білоголову капусту нарізають шашками, ранню білоголову-часточками. Цвітну капусту можна використати цілими суцвіттями або нарізати. Головки брюссельської капусти треба попередньо зрізати з стебла. Підготовлену капусту кладуть у киплячу підсолону воду, швидко доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні до готовності в посуді із відкритою кришкою, а брюссельську капусту варять з відкритою кришкою при бурхливому кипінні, щоб не змінився колір. Готову капусту до подавання зберігають у гарячому відварі не більше 60 хв., оскільки при тривалому зберіганні руйнується вітамін С, погіршується смак і зовнішній вигляд страви. Перед подаванням капусту відкидають на друшляк, дають стекти відвару.

Правила подавання і зберігання

Подають у баранчику або порційній сковороді і поливають вершковим маслом чи соусом – молочним, сметанним, сухарним. Соус можна подати окремо в соуснику. Зберігають не більш ніж 2 години.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, столова тарілка або баранчик або блюдо, столова ложка, каструля, друшляк, кухарська голка, соусник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд-овочі зберігають форму, білоголова нарізана шашками, цвітна розібрана на суцвіття.

Консистенція – м'яка, ніжна.

Смак, запах – характерний для кожного виду.

**Інструкційно-технологічна карта
Картопля смажена з вареної**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	413	413	41,3	41,3
	Маса вареної картоплі	-	301	-	30,1
2	Жир кулінарний	24	24	2,4	2,4
	Маса смаженої картоплі	-	250	-	25
3	Маргарин столовий	10	10	1	1
	Вихід	-	250/10	-	25/1

Технологія приготування

Картоплю варять із шкіркою, охолоджують, обчищають, нарізають тоненькими скибочками або кружальцями, солять, кладуть тонким шаром (не більш ніж 5 см) на сковороду з розігрітим жиром і смажать, обережно перевертаючи, щоб збереглася форма.

Правила подавання і зберігання.

Картоплю кладуть на тарілку, посипають зеленню. Перед подаванням поливають розтопленим маргарином або маслом. Можна подавати з зеленою цибулею. (5-10 г на порцію). Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, столова тарілка або блюдо, столова ложка, каструля, друшляк, лопатка, сковорода.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігає форму нарізання, яка зберігається, колір кірочки – жовтий.

Консистенція – всередині – м'яка, кірочки – хрумка.

Смак, запах – характерний для картоплі.

Інструкційно-технологічна карта Картопля смажена у фритюрі

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	380	285	38	28,5
2	Жир	23	23	2,3	2,3
3	масло вершкове	10	10	1	1
	Вихід		150/10		15/1

Технологія приготування

Нарізану кубиками, брусочками, соломкою, часточками, стружкою, спіральками сиру картоплю промивають у холодній воді і добре обсушують, кладуть у киплячий жир (температура 170-180°C) і смажать до утворення рум'яної кірочки. Смажену картоплю виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру, посипають дрібною сіллю і струшують. Найчастіше використовують як гарнір до страв з філе курки і дичини або як самостійну страву.

Правила подавання і зберігання.

Картоплю кладуть на тарілку, посипають зеленню. Перед подаванням поливають розтопленим маргарином або маслом. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, столова тарілка, столова ложка, каструля, друшляк, кухарська голка, шумівка, фритюрниця.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігає форму нарізання, колір кірочки – золотистий.

Консистенція – всередині – м'яка, кірочки – хрумка.

Смак, запах – характерний для картоплі .

Інструкційно-технологічна карта Капуста цвітна, смажена в тісті

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста цвітна	218	174	21,8	17,4
	Для тіста				
2	Борошно	33	33	3,3	3,3
3	Молоко або вода	33	33	3,3	3,3
4	Олія	2	2	0,2	0,2
5	Яйця	3/4шт	33	83шт	3,3
	Маса тіста	-	100	-	10
6	Кулінарний жир	20	20	2	2
	Вихід		174/100		17,4/10

Технологія приготування

Цвітну капусту розбирають на окремі суцвіття і варять у підсоленій воді до готовності, відкидають на друшляк, обсушують. Підготовлену капусту за допомогою кухарської голки занурюють у тісто і смажать у фритюрі.

Тісто. У просіяне борошно додають тепле молоко або воду (температура 20-30°C), розмішують, щоб не було грудочок, додають олію, жовтки яєць, сіль. Ретельно перемішують і залишають відстоюватися на 10-15 хвилин для набухання клейковини. Перед смаженням у тісто вводять збиті білки яєць і добре розмішують.

Правила подавання і зберігання.

Капусту кладуть на тарілку, посипають зеленню. Перед подаванням поливають розтопленим маргарином або маслом. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, столова тарілка або блюдо, столова ложка, каструля, миска, друшляк, лопатка шумівка, фритюрниця.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – суцвіття зберігає форму, колір кірочки – жовтий.

Консистенція – всередині – м'яка, кірочки – хрумка.

Смак, запах – характерний для капусти.

Інструкційно-технологічна карта Деруни по-селянськи

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Маса дерунна	-	185	-	18,5
2	Маргарин столовий	10	10	0,1	0,1
	Маса готових дерунів	-	150	-	15
3	Свинина (лопаткова, шийна частина)	129	110	12,9	11
	або яловичина (товстий, тонкий край, бічна і внутрішня частина)	162	119	16,2	11,9
4	Маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
	Маса готового м'яса	-	75	-	7,5
5	Часник	3	2	0,3	0,2
6	Сметана		35		3,5
	Маргарин столовий		10		1
	Соус		50		5
	Вихід	-	275	-	21

Технологія приготування

Обчищену сиру картоплю натирають на тертці, додають пшеничне борошно, яйця, сіль, перемішують. З дерунної маси смажать деруни. М'ясо свинини або яловичини нарізають дрібними шматочками, смажать, додають трохи води і тушкують до готовності.

Готові деруни і м'ясо викладають шарами в горщику, додають бульйон, в якому тушкувалось м'ясо, сметану, маргарин, подрібнений часник, закривають кришкою і ставлять у жарову шафу на 5-7 хв.

Правила подавання і зберігання

Подають у горщику. Зберігають до 2годин.

Використаний інвентар, посуд

Тертка, миска, каструля, сковорідки, кухарська лопатка, обробні дошки, ножі кухарської трійки, горщики.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – на поверхні рум'яна кірочка, викладено шарами.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак – характерний для смажених овочів та м'яса.

Колір – дерун – золотистий, м'ясо – сірого кольору.

Інструкційно-технологічна карта Картопляники, фаршировані грибами та рисом

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	241	181	24,1	18,1
2	Яйця	4	4	0,4	0,4
3	Маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
	Картопляна маса	-	180	-	18
4	Рис	5	5	0,5	0,5
5	Гриби білі сушені	10	10	1	1
6	Цибуля ріпчаста	17	14	1,7	1,4
7	Маргарин столовий	3	3	0,3	0,3
	Маса начинки	-	40	-	4
8	Сухарі	2	2	0,2	0,2
	Маса напівфабрикату	-	220	-	22
9	Олія	10	10	1	1
	Маса смажених картопляників	-	200	-	20
10	Масло вершкове	10	10	1	1
	Вихід	-	210	-	21

Технологія приготування

Обчищену картоплю варять, обсушують, протирають гарячою, охолоджують до температури 40-50°C, додають яйця, маргарин, перемішують до однорідної маси. Масу розробляють у вигляді кружалець 0,5-0,7 см завтовшки по 2 шт. на порцію кладуть на них підготовлену начинку, краї з'єднують, повністю закриваючи начинку. Вироби обкачують в сухарях, надаючи овальної форми, і смажать з обох боків.

Начинка. Рис перебирають, миють, варять розсипчастим. Гриби білі миють, намочують, варять до готовності, охолоджують, дрібно січуть. Цибулю чистять, миють, дрібно січуть і пасерують до розм'якшення. Перемішують.

Правила подавання, зберігання,

Подають на мілкій столовій тарілці по 2 штуки на порцію поливають розтопленим маслом. Термін зберігання картопляників фаршированих не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, копистки, ложки столові, сито.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – картопляники овальної форми, без тріщин.

Консистенція – шкірочка хрумка, на розрізі – пухка, не тягуча.

Смак і запах – відповідають смаженим виробам з картоплі.

Колір – шкірочка рум'яна, на розрізі – властивий картоплі і начинці.

Інструкційно-технологічна карта Зрази запорізькі

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста білоголова свіжа	125	100	12,5	10
2	Борошно пшеничне	8	8	0,8	0,8
3	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
	Капустяна маса	-	105	-	10,5
	Начинка				
4	Свинина (котлетне м'ясо)	65	55	6,5	5,5
5	Цибуля ріпчаста	7	6	0,7	0,6
6	Маргарин столовий	2	2	0,2	0,2
7	Борошно пшеничне	0,5	0,5	0,05	0,05
8	Петрушка (зелень)	0,5	0,4	0,05	0,04
	Маса начинки	-	50	-	5
9	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
	Маса напівфабрикату	-	105	-	10,5
10	Маргарин столовий	2	2	0,2	0,2
	Маса смажених зраз	-	135	-	13,5
11	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
	Вихід		140		14

Технологія приготування

Капусту нарізають соломкою і припускають у підсоленій воді до напівготовності, охолоджують, віджимають, додають сирі яйця, борошно і перемішують.

Із капустяної маси формують кружальця по 2шт. на порцію. На середину кружальця кладуть начинку, з'єднують їх краї так, щоб начинка була всередині виробу, і надають їм овальної форми. Потім виріб змочують в яйцях і смажать з обох боків. Подають з вершковим маслом по 2шт. на порцію.

Приготування начинки: сире м'ясо пропускають через м'ясорубку з двома решітками. Начинку кладуть на змащений жиром лист, шаром не більше 3см, і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності в жаровій шафі. Потім сік, який виділився з м'яса зливають і готують на ньому білий соус.

Обсмажене м'ясо змішують з пасерованою цибулею і ще раз пропускають через м'ясорубку з дрібною решіткою, додають білий соус, сіль, перець, дрібно нарізану зелень і перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають зрази на порційній підігрітій столовій тарілці по 2 шт. на порцію і поливають вершковим маслом. Зберігають не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, кондитерський лист, м'ясорубка, каструля, сковорода, сито, столова тарілка, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овальної форми, рівномірно обсмажені з обох боків до золотистого кольору, на розрізі видно начинку сірого кольору.

Консистенція – пухка, не тягуча.

Смак, запах – характерний для капусти та м'яса.

Інструкційно-технологічна карта Капуста тушкована

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста білоголова свіжа	325	260	32,5	26
	або квашена	321	225	32,1	22,5
2	Жир кулінарний	11	11	1,1	1,1
	або сало шпик	16	15	1,6	1,5
	або грудинка копчена	26	20	2,6	2
3	Морква	13	10	1,3	1
4	Цибуля ріпчаста	18	15	1,8	1,5
5	Петрушка корінь	7	5	0,7	0,5
6	Томатне пюре	20	20	2	2
7	Оцет	8	8	0,8	0,8
8	Борошно пшеничне	3	3	0,3	0,3
9	Цукор	8	8	0,8	0,8
10	Перець чорний горошком	0,05	0,05	0,005	0,005
11	Лавровий лист	0,02	0,02	0,002	0,002
	Вихід		250		25

Технологія приготування

Нашатковану соломкою свіжу капусту кладуть у сотейник шаром не більше 30 см, додають воду або бульйон (20-30 % маси сирової капусти), оцет, жир, пасероване томатне пюре і тушкують до напівготовності, періодично помішуючи. Потім додають пасеровані нарізані соломкою моркву, коріння та цибулю, лавровий лист, перець і тушкують до готовності. За 5 хвилин до закінчення тушкування капусту заправляють борошняною пасеровкою, розведеною охолодженим бульйоном, додають цукор, сіль і знову доводять до кипіння. Якщо свіжа капуста має гіркуватий смак, її перед тушкуванням обшпарюють окропом протягом 3-5 хв. Тушковану капусту можна використовувати як самостійну страву, як гарнір, а також для начинок і перших страв.

Правила подавання та зберігання

Подають капусту в баранчиках, порційній сковороді або тарілці, посипають подрібненою зеленню. Зберігають не більше двох годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі різної ємкості, сковорода, ножі кухарської трійки, обробні дошки, сито, ложки, тарілки, миска, копістка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – капуста зберігає форму нарізки.

Консистенція – соковита, м'яка.

Смак і запах – кисло-солодкий з ароматом спецій і томату без запаху вареної капусти.

Колір – від світло до темно-коричневого.

Інструкційно-технологічна карта Овочі тушковані (рагу з овочів)

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	67	50	6,7	5
2	Морква	50	40	5,0	4
3	Петрушка (корінь)	13	10	1,3	1
4	Цибуля ріпчаста	36	30	3,6	3
5	Ріпа	53	40	5,3	4
6	Капуста білоголова свіжа	38	30	3,8	3
7	Жир кулінарний	10	10	1,0	1
	Соус сметанный	-	75	-	7,5
8	Сметана	75	75	7,5	7,5
9	Масло вершкове	3,75	3,75	0,375	0,375
10	Борошно пшеничне	3,75	3,75	0,375	0,375
11	Кабачки	45	30	4,5	3
12	Часник	1	0,8	0,1	0,08
13	Перець чорний горошок	0,05	0,05	0,005	0,005
14	Лавровий лист	0,02	0,02	0,002	0,002
	Маса тушкованих овочів	-	250	-	25
15	Маргарин	5	5	0,5	0,5
	Вихід	-	255	-	25,5

Технологія приготування

Картоплю, моркву, петрушку (корінь), цибулю ріпчасту нарізають часточками або кубиками. Картоплю обсмажують, інші овочі пасерують. Білоголову капусту нарізають шашками і припускають. Підготовлені картоплю і овочі кладуть у посуд, заливають соусом сметанним і тушкують 10-15 хв. Після цього додають сирі або обсмажені кабачки, нарізані кубиками, припущену білоголову капусту і продовжують тушкувати 15-20 хв. За 5-10 хв. до закінчення тушкування додають сіль, перець горошком, лавровий лист, доводять до готовності, заправляють тертим часником.

Правила подавання і зберігання

Подають рагу з овочів у баранчику або порційній сковороді. Перед подаванням поливають маслом, посипають зеленню. Зберігають тушковані овочі гарячими не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, сотейники різної місткості, сковорода, тертка, обробна дошка, ножі, гарнірні ложки, миски, посуд для подачі.

Вимоги до якості

Консистенція – соковита, овочі м'які, капуста не волокниста.

Колір – ніжно жовтий.

Смак і запах – смак у міру солоний і перчений, запах тушкованих овочів.

Інструкційно-технологічна карта Перець, фарширований овочами

Збірник рецептур 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Перець солодкий	133	100	13,	10
	Для начинки				
2	Морква	74	59/40	7,	5,9/4
3	Петрушка (корінь)	21	16/10	2,1	1,6/1
4	Цибуля ріпчаста	48	40/20	4,8	4/2
5	Томатне пюре	-	-	-	-
6	Масло рослинне	15	15	1,5	1,5
7	Цукор	10	10	1	1
8	Оцет 3-х %	20	20	20	2
9	Помідори свіжі	47	40/25	4,7	4/2,5
	Маса начинки	-	100	-	10
	Маса напівфабрикатів	-	200	-	20
	Вихід		165		16,5

Технологія приготування

Солодкий перець перебирають, промивають підрізають навколо плодоніжки і видаляють її разом з зернятками, промивають. Кладуть у киплячу підсолену воду на 1-2 хв., щоб уникнути гіркоти, відкладають на друшляк, дають стекти воді, охолоджують і наповнюють начинкою.

Для начинки: моркву і петрушку (корінь) нарізають дрібно соломкою і пасерують, окремо пасерують цибулю і з'єднують, додають смажені помідори. Додають цукор, оцет і доводять до кипіння. Підготовлений перець наповнюють начинкою, кладуть на кондитерський лист і запікають у жаровій шафі з невеликою кількістю рідини до готовності.

Правила подавання, зберігання

Подають перець на столовій тарілці, поливши соком, що залишився після припускання. Можна подавати гарячим і холодним. Зберігають не більше 2-х годин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, друшляк, миски, каструлі, ложки столові, тарілки столові, лопатка для накладання.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – перець зберігає свою форму, без розривів з рум'яною кірочкою.

Консистенція – овочі м'які, соковиті.

Смак – у міру солоний.

Запах – солодкого перцю.

**Інструкційно-технологічна карта
Гриби в сметанному соусі тушковані**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Гриби білі свіжі	151	115	15,1	11,5
	або гриби білі сушені	37,5	37,5	3,75	3,75
	або солоні (в бочков. тарі)	140	115	14	11,5
	або печериці свіжі	247	188	24,7	18,8
2	Маргарин	10	10	1	1
	Маса смажених грибів	-	75	-	7,5
	Соус сметанный	-	75	-	7,5
3	Сметана	75	75	7,5	7,5
4	Масло вершкове	3,75	3,75	0,375	0,375
5	Борошно пшеничне	3,75	3,75	0,375	0,375
	Вихід		150		15

Технологія приготування

Підготовлені зварені гриби нарізають на скибочки або часточки і обсмажують до готовності. Заливають сметанним соусом і проварюють протягом 5-10 хв. Можна покласти пасеровану цибулю (10-20 г на порцію).

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням кладуть у баранчик або порціонну сковороду, посипають подрібненою зеленню. Можна подати з відвареною картоплею. Зберігають не більше 2 годин гарячими.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, порціонна сковорода або баранчик, лопатка, сковорода, каструля, ложки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма нарізання грибів збереглася (скибочки або часточки), колір – залежить від виду грибів, гриби покриті соусом сметанним.

Консистенція грибів – ледь хрумка, соковита.

Смак, запах – кисло-солодкий, що відповідає певному виду грибів та сметани.

Інструкційно-технологічна карта
Картопля, запечена з сиром

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Картопля	147	110	14,7	11
	Маса вареної картоплі	-	107	-	10,7
2	Сир	102	100	10,2	10
3	Масло вершкове	10	10	1	1
4	Сметана	15	15	1,5	1,5
	Маса напівфабрикату	-	230	-	23
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Картоплю варять до готовності. Відціджують, обсушують, нарізають кружальцями. Викладають на порціонну сковороду вперемішку з сиром, поливають вершковим маслом, сметаною і запікають.

Правила подавання, зберігання

Подають у підігрійтій до 40°C м'якій тарілці або порційній сковороді. Температура відпуску – 70-75°C. Зберігають страви з запечених овочів не більше двох годин.

Використані обладнання

Обробні дошки, ножі, миски, каструля, сковорідки, копістка, лопатки, тарілки столові.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – рівномірно запечена поверхня, без тріщин.

Консистенція – кірочка хрумка, картопля м'яка.

Смак – у міру солоний.

Колір – характерний запеченій картоплі.

Запах – властивий запеченій картоплі.

Інструкційно-технологічна карта Голубці любительські

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста білоголова свіжа	163	130	16,3	13
2	Пшоно	32	32	3,2	3,2
3	Сало	35	35	3,5	3,5
	Начинка	-	65	-	6,5
	Напівфабрикат	-	185	-	18,5
4	Маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
	Обсмажені голубці	-	170	-	17
5	Вода або бульйон	50	50	5	5
6	Соус сметанный з томатом	-	110	-	11
	Вихід		280		28

Технологія приготування

Головки капусти зачищають, з середини видаляють качан і промивають. Підготовлену капусту варять у підсоленій воді до напівготовності, виймають, дають стекти воді, охолоджують, відокремлюють листки, зрізують або відбивають потовщення. На підготовлені листки кладуть начинку. Сформовані голубці у вигляді прямокутника кладуть на лист, змащений жиром; збризкують жиром; обсмажують у жаровій шафі; заливають водою або бульйоном; припускають до готовності пшоно; заливають соусом сметанным з томатом; запікають.

Начинка: підготовлене пшоно з'єднують із дрібно нарізаним салом, додають сіль, перець.

Правила подавання і зберігання

Подають 2 шт. на порцію із соусом; посипають посіченою зеленню. Зберігають голубці гарячими не більше 2 год.

Використаний посуд, інвентар

Листи для запікання, каструлі, обробні дошки, ножі, сковорідка, лопатка, підставна тарілка, ложки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма прямокутна; сторони рівні, не зім'яті, рівномірно вкриті соусом, на поверхні – рум'яна кірочка.

Консистенція – м'яка, соковита, капусти – не волокниста.

Смак, запах – приємний, у міру солоний, властивий овочам, начинці і соусу.

6. Страви з риби
Інструкційно-технологічна карта
Риба відварна з гарніром і хрінном № 141

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Осетер	107	64	10,7	6,4
	або сом	128	64	12,8	6,4
	або ставрида океанічна	133	61	13,3	6,1
	Маса відвареної риби	-	50	-	5
	Гарнір № 808	-	75	-	7,5
2	Огірки свіжі	31,5	30	3,15	3
3	Помідори свіжі	35,3	30	3,53	3
4	Салат зелений	21	15	2,1	1,5
	Соус – хрін № 891	-	15	-	1,5
5	Хрін	7	4,5	0,7	0,45
6	Оцет	3,4	3,4	0,34	0,34
7	Цукор	0,3	0,3	0,03	0,03
8	Сіль	0,3	0,3	0,03	0,03
9	Вода (кип'яток)	6,8	6,8	0,68	0,68
	Вихід		140		14

Технологія приготування

Осетрову рибу, обробляють: пластують, видаляють жучки, зачищають, промивають, перев'язують, кладуть шкірочкою донизу на вставну решітку каstrулі, заливають холодною водою, додають спеції (можна петрушку, моркву) і доводять до кипіння. Знімають піну і варять 5-7 хвилин з моменту закипання. Сом або ставриду теж пластують на філе з шкірою і реберними кістками нарізають на шматки. На поверхні кожного шматка роблять надріз, щоб при варінні риба не деформувалася і заливають гарячою водою. Хрін натирають, заливають кип'ятком, і дають остинути, додають сіль, цукор, оцет. На гарнір овочі промивають і нарізають.

Правила подавання і зберігання

Подають рибу, виклавши на закусочну тарілку або блюдо. Поряд кладуть підготовлений гарнір, збоку – соус хрін. Зберігають не більше 1-ї години.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, каstrуля з решіткою, закусочна тарілка або блюдо, столова ложка, шумівка, лопатка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматки риби зберігають форму, не деформовані, овочі фігурно нарізані.

Консистенція риби м'яка, соковита, овочів – хрумка.

Смак і запах – характерний даному виду риби, в міру солоний.

Інструкційно-технологічна карта Риба з кисло-солодким соусом

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Судак	178	91	17,8	9,1
	щука, крім морської	198	91	19,8	9,1
	або короп	186	91	18,6	9,1
	або сом (крім океанічного)	182	91	18,2	9,1
	окунь морський (випотрошений без голови)	130	91	13	9,1
	або минтай	186	93	18,6	9,3
	із філе промислового виробництва				
	судак (щука, сом)	99	91	9,9	9,1
	або окунь морський	97	91	9,7	9,1
2	Цибуля ріпчаста	4	3	0,4	0,3
3	Петрушка (корінь)	4	3	0,4	0,3
4	або селера (корінь)	4	3	0,4	0,3
	маса припущеної риби	-	75	-	7,5
5	масло вершкове (маргарин столовий)	4	4	0,4	0,4
6	Борошно пшеничне	2	2	0,2	0,2
7	Томатне пюре	5	5	0,5	0,5
8	Кислота лимонна	0,05	0,05	0,005	0,005
9	Родзинки	8	7	0,8	0,7
10	Цукор	1	1	0,1	0,1
11	Вода або бульйон	75	75	7,5	7,5
	Маса соусу	-	50	-	5
	Гарнір	-	150	-	15
	Вихід		275	-	27,5

Технологія приготування

Підготовлену рибу нарізають порціонними шматочками, укладають у сотейник або рибний казан під кутом 30°, додають ріпчасту цибулю, корені, сіль, спеції, воду або бульйон і припускають. Для приготування соусу борошно пасерують на вершковому маслі або маргарині, додають бульйон, в якому припускалась риба, пасероване томатне пюре, лимонну кислоту і варять до готовності. Потім кладуть перебрані й промиті родзинки, кип'ячать 3-5 хвилин і заправляють цукром.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням у підігрітий баранчик овальної форми кладуть гарнір – картоплю варену або картопляне пюре, чи варені овочі. Гарнір поливають маслом і посипають подрібненою зеленню. Збоку кладуть гарячий шматочок припущеної риби, яку поливають кисло-солодким соусом.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, сотейник або рибний казан, закусочна тарілка або блюдо, столова ложка, шумівка, лопатка, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба зберігає форму без згустків зсілх білків; колір на розрізі білий або світло-сірий Гарнір политий маслом, посипаний зеленню.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – властиві цьому виду риби у поєднанні зі спеціями і соусом.

Колір – на розрізі білий або світло-сірий.

**Інструкційно-технологічна карта
Риба смажена №519**

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Короп	225	119	22,5	11,9
	або тріски	155	119	15,5	11,9
	або ставрида океанічна	237	116	23,7	11,6
	або окунь морський	163	119	16,3	11,9
	н/ф окуня морського	137	119	13,7	11,9
	або н/ф тріски	135	119	13,5	11,9
	або н/ф щука (крім морської)	136	116	13,6	11,6
2	Борошно пшеничне	6	6	0,6	0,6
3	Масло рослинне	6	6	0,6	0,6
4	Маса смаженої риби	-	100	-	10
5	Масло вершкове	7	7	0,7	0,7
	Гарнір №765	-	150	-	15
6	Капуста білоголова свіжа	195,6	156,5	19,56	15,65
	Маса відвареної капусти	-	144	-	14,4
7	Масло вершкове	6	6	0,6	0,6
	Вихід		257		25,7

Технологія приготування

Порційні шматки риби, нарізані з філе з шкірою і реберними кістками посипають сіллю, перцем, панірують в борошні кладуть на розігріту з жиром сковороду і обсмажують з двох сторін до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності в жаровій шафі.

На гарнір подають відварну білоголову капусту з маслом. Капусту нарізають шматками, відварюють, відкидають на друшляк, дають стекти відвару і поливають вершковим маслом.

Правила подавання і зберігання

Подають на столових підігрітих тарілках по 2 шт. на порцію, викладають гарнір, який поливають вершковим маслом. Зберігають не більше 1 години.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, сковорода, каструля, друшляк, пристрій для очищення луски риби, тарілочки, миски, лопатка з нержавіючої сталі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – капуста не розварена, жовтувато-зеленого кольору, риба – полита маслом, золотиста кірочка, без відставання паніровки, колір на розрізі від білого до сірого.

Консистенція – риби – м'яка, капусти – ніжна м'яка.

Смак і запах – ніжний, з ароматом риби.

Інструкційно-технологічна карта Риба смажена порціонними шматочками

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Осетер	269	119	26,9	11,9
	або севрюга	250	119	25	11,9
	або білуга	264	119	26,4	11,9
	або короп	225	119	22,5	11,9
	або тріска	155	119	15,5	11,9
	або мерланг	237	116	23,7	11,6
	або окунь морський	163	119	16,3	11,9
	або н/ф ставриди океанічної чи тріски	135	119	13,5	11,9
	або н/ф шуки (крім морської)	136	116	13,6	11,6
	або н/ф окуня морського	137	119	13,7	11,9
2	Борошно пшеничне	6	6	0,6	0,6
3	Олія	6	6	6	0,6
	Маса смаженої риби	-	100	-	10
	Гарнір	-	150	-	15
4	Масло вершкове чи маргарин столовий	7	7	0,7	0,7
	Вихід		257		25,7

Технологія приготування

Порціонні шматочки нарізають з пластованої риби на філе без шкіри і кісток (чистого філе) під кутом 30°. Обсушують, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні, кладуть на добре розігріту сковороду або лист з олією шкіркою донизу. Смажать з обох боків до утворення добре підсмаженої золотистої кірочки (5-10 хвилин) при температурі 140-160 °С і доводять до готовності у жаровій шафі (5-7 хвилин) при температурі 250°С. Смажена риба повинна прогрітися до температури 85-90 °С. Готовність визначають за наявністю на її поверхні маленьких повітряних бульбашок.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням на підігріту тарілку чи блюдо кладуть гарнір – картоплю варену або картопляне пюре, картоплю смажену, овочі варені. Збоку розмішують гарячу смажену рибу, поливають її розтопленим вершковим маслом або соусом томатним, томатним з овочами. У ресторанах соуси подають окремо у соусниках. Страву прикрашають зеленню і лимоном.

Використаний інвентар, посуд

Листи або сковорідки, ножі кухарської трійки, обробні дошки, миски, сито, каструлі, кухарські лопатки, тарілки, виделки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба зберігає форму, має рівномірно підсмажену кірочку – від золотистого до світло-коричневого кольору.

Консистенція – добре просмажена і соковита.

Смак, запах – специфічний, властивий певному виду риби, без стороннього присмаку.

Інструкційно-технологічна карта Риба в налисниках

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Напівфабрикат – окунь морський	110	89	11,0	8,9
2	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
3	Олія	5	5	0,5	0,5
	Маса смаженої риби	-	75	-	7,5
4	Налисник – напівфабрикат (оболонка)	100	100	10	10
	Маса напівфабрикату	-	175	-	17,5
5	Маргарин столовий	12	12	1,2	1,2
	Маса смажених налисників з рибкою	-	155	-	15,5
6	Масло вершкове	10	10	1	1
	Вихід		165		16,5

Технологія приготування

Чисте філе риби нарізають тоненькими шматочками, солять, панірують у борошні і смажать до готовності. Потім кожний шматочок риби кладуть на підсмажений бік налисника, загортають у вигляді конверта й обсмажують.

Правила подавання і зберігання

Подають у підігрійтій тарілці з маслом вершковим або маргарином чи з томатним соусом. Перед подаванням рибу в налисниках поливають вершковим маслом. Температура страви при подачі – 65°C градусів. Реалізують протягом 12-ти годин за умови зберігання при температурі від 2 до 6°C.

Використаний інвентар, посуд

Сито, листи, ножі кухарської трійки, обробні дошки, миски, сковорідки, кухарські лопатки, тарілки, виделки.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – страва з добре підсмаженою рум'яною кірочкою, без пригорання, зберігає форму конверта.

Консистенція – пухка, соковита.

Колір – золотистий.

Смак – у міру солоний із присмаком риби.

**Інструкційно-технологічна карта
Риба смажена під маринадом № 146**

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Окунь морський	127	89	12,7	8,9
	або навага	148	90	14,8	9
2	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
3	Масло рослинне	5	5	0,5	0,5
	Маса смаженої риби	-	75	-	7,5
	Маринад №892	-	75	-	7,5
4	Морква	46,9	37,7	4,69	3,77
5	Цибуля ріпчаста	17,9	15	1,79	1,5
6	Томатне пюре	15	15	1,5	1,5
7	Масло рослинне	7,5	7,5	0,75	0,75
8	Оцет 3%	22,5	22,5	2,25	2,25
9	Цукор	2,3	2,3	0,23	0,23
10	Бульйон рибний або вода	7,5	7,5	0,75	0,75
11	Цибуля зелена	13	10	13	1
	Вихід		160		16

Технологія приготування

Підготовлену рибу розбирають на філе з шкірою або на кругляки. Порційні шматочки риби панірують у борошні, обсмажують на олії, доводять до готовності в жаровій шафі. Рибу кладуть у салатник чи на тарілку і заливають маринадом.

Маринад. Овочі нарізають соломкою, пасерують на олії. Додають томатне пюре і пасерують 7-10 хвилин. Вводять бульйон рибний або воду, оцет, спеції і варять 15-20 хвилин.

Правила подавання і зберігання

Подають у салатнику або на столовій тарілці, посипають подрібненою зеленою цибулею. Зберігають до 30 хв.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, сковорода, лопатка, тертка, каструля, салатник або столова тарілка, миски, кондитерський лист.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки риби рівні, добре просочені маринадом.

Смак маринаду – гострий, кисло-солодкий.

Запах – спецій, овочів і томату.

Консистенція риби м'яка, соковита.

Інструкційно-технологічна карта Риба в тісті, смажена

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Судак	140	67	14	6,7
	або осетер	145	64	14,5	6,4
	або севрюга	134	64	13,4	6,4
	або білуга	142	64	14,2	6,4
2	Кислота лимонна	0,2	0,2	0,02	0,02
3	Олія	2	2	0,2	0,2
4	Петрушка (зелень)	3	2	0,3	0,2
	Для тіста кляр				
5	Борошно пшеничне	30	30	3	3
6	Молоко або вода	30	30	3	3
7	Олія	2	2	0,2	0,2
8	Яйця	2/3штг	30	75штг	3
9	Кулінарний жир	15	15	1,5	1,5
	Маса тіста	-	90	-	9
	Маса риби, в тісті, смаженої	-	150	-	15
	Соус	-	75	-	7,5
10	Лимон	8	7	0,8	0,7
	Вихід		225/7		22,5/0,7

Технологія приготування

Чисте філе риби нарізають брусочками 1-1,5 см завдовжки, 5-6 см завширшки, складають у посуд, що не окислюється, і маринують на холоді 15-30 хв. Для маринування до риби додають сік лимона або лимонну кислоту, сіль, перець чорний мелений, олію, дрібно нарізану зелень петрушки і все перемішують. Шматочки риби після маринування наकोлюють на виделку або кухарську голку, занурюють у тісто кляр.

Приготування тіста кляр. Просіяне борошно розводять теплим молоком або водою (20-30°C), розмішують, щоб не було грудочок, додають олію, розтерті сирі жовтки яєць, сіль і залишають на 10-15 хвилин для набухання клейковини. Перед смаженням у тісто вводять збиті білки яєць і обережно перемішують, потім швидко опускають у гарячий фритюр і смажать 3-5 хвилин. Готова підсмажена риба спливає на поверхню фритюру, її виймають шумівкою, перекладають у друшляк або сито для стігання жиру.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням рибу викладають на блюдо або тарілку, покриті вирізаною паперовою серветкою у вигляді піраміди, поряд кладуть скибочки лимона, прикрашають гілочками зелені петрушки (фрі). Окремо подають соус майонез з корнішонами або томатний.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, виделка або кухарська голка, шумівка, сковорода, миски, фритюрниця, столова тарілка, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба зберігає форму, має рівномірно добре підсмажену кірочку – від золотистого до світло-коричневого кольору.

Консистенція тіста – пориста і пухка; риби – добре просмажена і соковита.

Смак, запах – специфічний, властивий певному виду риби, без стороннього присмаку і пересмаженого

Інструкційно-технологічна карта Трубочки рибні

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Судак або сом, крім океанічного	179	86	17,9	8,6
	окунь морський	130	86	13	8,6
	тріска	118	86	11,8	8,6
	хек тихоокеанський	195	86	19,5	8,6
	льодяна риба	191	86	19,1	8,6
	н/ф судака	119	86	11,9	8,6
	н/ф сома, крім океанічного	106	86	10,6	8,6
	н/ф тріски	101	86	10,1	8,6
	н/ф льодяної риби	109	86	10,9	8,6
	Для начинки				
2	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
3	Цибуля зелена або цибуля ріпчаста	6	5	0,6	0,5
4	Петрушка (зелень)	4	3	0,4	0,3
5	Сметана	5	5	0,	0,5
	Маса начинки	-	23	2,3	2,3
6	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
7	Яйця	7	7	0,7	0,7
8	Сухарі пшеничні мелені	12	12	1,2	1,2
	Маса напівфабрикату	-	125	-	12,5
9	Олія	12	12	1,2	1,2
	Маса смажених трубочок	-	110	-	11
	Гарнір	-	150	-	15
10	Масло вершкове (маргарин столовий)	6	6	0,6	0,6
	Вихід		266		26,6

Технологія приготування

Чисте філе риби нарізають брусочками 1-1,5 см завтовшки, 5-6 см завдовжки, складають у посуд, що не окислюється, і маринують на холоді 15-30 хв. Для маринування до рибу додають сік лимона або лимонну кислоту, сіль, перець чорний мелений, олію, дрібно нарізану зелень петрушки і все перемішують. Підготовлений напівфабрикат у вигляді трубочок обкачують у борошні, змочують у збитих яйцях, обкачують у сухарях і смажать у жирі 5-10 хвилин до утворення на поверхні золотистої кірочки. Потім виймають шумівкою у сито, дають стекти жиру, кладуть на сковороду і доводять до готовності у жаровій шафі 2-3 хв.

Приготування начинки. Варені яйця, зелень петрушки, цибулю (зелену або пасеровану ріпчасту) дрібно нарізають, додають сметану, сіль і змішують.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть гарнір – картопляне пюре, збоку – смажену трубочку, яку поливають вершковим маслом або маргарином. Страву прикрашають зеленню петрушки (фрі), скибочками лимона.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, миски, вінчик, сковорода, лопатка, шумівка, сито, столова тарілка, кондитерський лист, каструля, фритюрниця.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба зберігає форму трубочок; добре підсмажена кірочка – від золотистого до світло-коричневого кольору. Колір на розрізі білий або світло-сірий Гарнір политий маслом, посипаний зеленню.

Консистенція риби – м'яка; кірочки – злегка хрустка, але не суха, без відставання паніровки.

Смак і запах – властиві цьому виду риби у поєднанні зі спеціями без стороннього присмаку, із запахом риби, начинки і жиру.

**Інструкційно-технологічна карта
Риба, тушкована з цибулею й томатом**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Судак	178	91	1,8	9,1
	або тріска	120	91	1,2	9,1
	або короп	186	91	1,86	9,1
	або минтай	186	91	1,86	9,1
	або н/ф судака	118	91	1,18	9,1
	або окунь морський	107	91	1,07	9,1
	або філе хека сріблястого	132	99	1,32	9,9
	або філе окуня морського	97	91	0,97	9,1
2	Вода або бульйон	27	27	2,7	2,7
3	Цибуля ріпчаста	10	8	1	0,8
4	Томати свіжі	31	26	3,1	2,6
	або сік томатний	20	20	2	2
5	Масло вершкове	10	10	1	1
6	Сіль	3	3	0,3	0,3
	Маса тушкованої риби	-	75	-	7,5
	Маса готової риби з соусом	-	125	-	12,5
	Гарнір(картопляне пюре)	-	150	-	15
7	Картопля	169	126	16,9	12,6
8	молоко	23	23	2,3	2,3
9	Маргарин столовий	2,9	2,9	0,29	0,29
	Маса пюре	-	150	-	15
10	Масло вершкове	10	10	1	1
	Вихід	-	275/10	-	27,5/1

Технологія приготування

Філе риби з шкірою без кісток нарізають на порційні шматочки, заливають бульйоном або водою. Додають шатковану цибулю, томати або томатний сік, вершкове масло, солять і тушкують 45-60 хвилин до готовності. Рибу виймають, а з бульйону, що залишився після тушкування, готують соус: овочі протирають, з'єднують з бульйоном. Заливають соусом рибу і доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають на блюди або столовій тарілці з соусом, в якому вона тушувалася. Викладають збоку картопляне пюре, поливають вершковим маслом. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, сотейник, миски, лопатка, шумівка, сито, столова тарілка, ложки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба зберігає форму, подана з соусом, в якому тушувалася, поряд – картопляне пюре.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак, запах – властивий певному виду риби з ароматом овочів і спецій.

Інструкційно-технологічна карта Судак по-київськи

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Судак	227	116	22,7	11,6
2	Борошно пшеничне	6	6	0,6	0,6
3	Олія	11	11	1,1	1,1
	Маса смаженої риби	-	100	-	10
4	Картопля з шкірочкою (сира)	246	246	24,6	24,6
	Маса вареної картоплі		180		18
5	Олія для картоплі	14,4	14,4	1,44	1,44
	Маса смаженої картоплі з вареної	-	150	-	15
	Соус сметанный	-	125	-	12,5
6	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
7	Сир твердий	5,4	5	0,54	0,5
8	Яйця	1шт	40	100шт	4
	Для соусу сметанного				
9	Гриби сушені	3,57	3,57	0,357	0,357
10	Вода	109,52	109,52	10,952	10,952
	Грибний бульйон	-	95,24	-	9,524
11	Масло вершкове	4,76	4,76	0,476	0,476
12	Борошно пшеничне	4,76	4,76	0,476	0,476
13	Цибуля ріпчаста	35,48	29,76	3,548	2,976
14	Масло вершкове	5,36	5,36	0,536	0,536
15	Сметана	5,95	5,95	0,595	0,595
	Вихід		380		38

Технологія приготування

Філе судака без шкіри і кісток нарізають на порційні шматочки, солять, посипають чорним меленим перцем, панірують у борошні, обсмажують на олії. Картоплю варять у шкірочці, очищають, нарізають кружальцями і обсмажують. На порціонну сковороду наливають трохи соусу сметанного з грибами, кладуть обсмажену рибу, обкладають її кружальцями підсмаженої картоплі з вареної, заливають соусом сметанним з грибами, посипають тертим твердим сиром, збризкують вершковим маслом, зверху випускають яйце так, щоб жовток залишився цілим, і запікають.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням страву поливають вершковим маслом, порціонну сковороду ставлять на закусочну тарілку, вкриту паперовою вирізаною серветкою. Зберігають на марміті не більше 2-х годин.

Використаний інвентар, посуд

Сито, листи, сковорода, вінчики, порційні сковорідки, кухарські лопатки, ножі, тарілки, закусочні тарілки, тертка, виделки.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – страва з добре підсмаженою рум'яною кірочкою, не допускається відставання кірочки.

Консистенція – пухка, соковита.

Колір – золотистий

Смак, запах – в міру солоний, характерний запеченій рибі.

Інструкційно-технологічна карта Риба запечена під майонезом

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Минтай	226	113	22,6	11,3
	або хек сріблястий	219	116	21,9	11,6
	або тріска (потрошена, без голови)	157	119	15,7	11,9
	або окунь морський (потрошений, без голови)	170	119	17,0	11,9
	або з філе промислового виробництва				
	або хек сріблястий	129	116	12,9	11,6
	або окунь морський	127	119	12,7	11,9
2	Борошно пшеничне	6	6	0,006	0,006
3	Олія	6	6	0,006	0,006
	Маса смаженої риби		100		10
4	Цибуля ріпчаста	64	54	0,064	0,054
5	Майонез	43	43	0,043	0,043
6	Сир твердий	5,4	5	0,0054	0,005
	Маса запеченої риби		175		17,5
	Гарнір		150		15
	Вихід		325		32,5

Технологія приготування

Порційні шматочки риби, нарізані з чистого філе або філе з шкірою без кісток, солять, панірують у борошні і смажать до готовності. У порціонну сковороду чи лист кладуть половину норми сирової цибулі, заливають третиною майонезу, викладають смажену рибу, зверху – решту ріпчастої цибулі, знову заливають майонезом, посипають тертим сиром і запікають у жаровій шафі.

Правила подавання і зберігання

Запечену страву подають у порціонних сковородах або порціонують (якщо запечена на листі). На гарнір подають картоплю відварну або картопляне пюре.

Використаний інвентар, посуд

Ножі, обробні дошки, миски, сито, листи, порційні сковорідки, кухарські лопатки, тарілки, виделки, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба зберігає форму, має рівномірно добре підрум'янену кісточку – від золотистого до світло-коричневого кольору.

Консистенція риби – просмажена і соковита.

Смак, запах – специфічний, властивий певному виду риби, без стороннього присмаку, з ароматом риби та цибулі.

Інструкційно-технологічна карта Товченики рибні

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Судак	115	55	11,5	5,5
	або щука	120	55	12	5,5
	або тріска, пікша, сайда	72	55	7,2	5,5
	або філе промислового виготовлення:				
	або тріски	64	55	6,4	5,5
	або шуки, судака, сома, сазана, ляща, жереха	59	55	5,9	5,5
2	Цибуля ріпчаста	5	4	0,5	0,4
3	Борошно пшеничне або крохмаль картопляний	6	6	0,6	0,6
	Маса напівфабрикату		65	-	6,5
	Маса готових товчеників		75	-	7,5
	Гарнір (картопляне пюре)		150	-	15
4	Масло вершкове	10	10	1	1
	або соус сметанний		50	-	5
	Вихід		235 або 275		23,5 або 27,5

Технологія приготування

Рибу розбирають на чисте філе, нарізають невеликими шматочками, додають шматочки сала шпик, часник і пропускають два рази через м'ясорубку. До утвореної січеної маси додають сіль, перець, вибивають. Підготовлений напівфабрикат у вигляді кульок викладають у глибокий лист або сотейник в один ряд, заливають гарячим рибним бульйоном на третину об'єму і припускають.

Правила подавання і зберігання

На підігріту тарілку кладуть гарнір – картопляне пюре, поряд – товченики, поливають розтопленим вершковим маслом або соусом – сметанним, сметанним з хрінном.

Використаний інвентар, посуд

Ножі, обробні дошки, м'ясорубка, сито, листи, миски, сотейник, каструля, кухарські лопатки, тарілки, виделки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – товченики зберігають форму кульок, мають згустки зсілих білків, политі соусом або маслом, колір на розрізі – білий або світло-сірий.

Консистенція – вироби соковиті, пухкі; маса однорідна, без шматочків.

Смак, запах – властивий певному виду риби, без стороннього присмаку, з ароматом риби, спецій.

**Інструкційно-технологічна карта
Ковбаски рибні українські**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Минтай	160	80	16	8
	або тріска	110	80	11	8
2	Сало шпик	20,8	20	20,8	2
3	Часник	1,3	1	0,13	0,1
4	Яйця	1/5шт	8	20шт	0,8
5	Сухарі пшеничні мелені	15	15	1,5	1,5
	Маса напівфабрикату	-	120	-	12
	Маса смажених ковбасок	-	100	-	10
6	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
	або майонез	20	20	2	2
	Гарнір картопляне пюре або рис відварний, або тушкована капуста	-	150	-	15
	Вихід		255 або 270		25,5 або 27

Технологія приготування

Рибу розбирають на чисте філе, нарізають невеликими шматочками, додають шматочки сала шпик, часник і пропускають два рази через м'ясорубку. До утвореної маси додають сіль, перець, вибивають.

Підготовлену січену натуральну масу порціонують, формують ковбаски змочують у яйці, обкачують у сухарях, смажать у фритюрі і доводять до готовності у жаровій шафі.

Правила подавання і зберігання

На підігріту тарілку кладуть гарнір – картопляне пюре або рис відварний, тушковану капусту, поряд – ковбаски (2 шт. на порцію) і поливають розтопленим вершковим маслом чи окремо подають майонез.

Використаний інвентар, посуд

Ножі, обробні дошки, м'ясорубка, фритюрниця, миски, сито, листи, вінчик, кухарські лопатки, тарілки, виделки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ковбаски зберігають форму, мають рівномірно добре підсмажену кірочку – від золотистого до світло-коричневого кольору, политі соусом або маслом, колір на розрізі – білий або світло-сірий.

Консистенція – вироби соковиті, пухкі; маса однорідна.

Смак, запах – специфічний, властивий певному виду риби, без стороннього присмаку, з ароматом риби, спецій.

Інструкційно-технологічна карта

Січеники з риби

В.С. Доцяк1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Тріска (потрошена, без голови)	110	80	11,0	8
	чи сом (крім океанічного)	178	80	17,8	8
	або судак	167	80	16,7	8
	Із напівфабрикатів:				
	тріска	94	80	9,4	8
	або судак	111	80	11,1	8
	чи сом (крім океанічного)	99	80	9,9	8
	Із філе промислового виробництва:				
	тріска	85	80	8,5	8
2	Цибуля ріпчаста	10	7	1	0,7
3	Хліб пшеничний	17	17	1,7	1,7
4	Молоко або вода	24	24	2,4	2,4
5	Яйця	8	8	0,8	0,8
6	Олія	12	12	1,2	1,2
	Маса смажених виробів	-	125	-	12,5
	Гарнір	-	150	-	15
	Соус сметанний, томатний	-	100	-	10
7	чи маргарин столовий	8	8	0,8	0,8
	Вихід		375або 283		37,5або 28,3

Технологія приготування

Чисте філе риби нарізають на невеликі шматочки. Білий черствий хліб без скоринки замочують у молоці або воді для набухання. Філе і розмочений хліб пропускають через м'ясорубку, додають сіль, перець чорний мелений, ретельно перемішують у фаршмішалці або вручну і вибивають. Формують напівфабрикати січеників овально-приплюснutoї форми і смажать на олії з обох боків.

Правила подавання і зберігання

На підігріту тарілку кладуть гарнір – картопляне пюре, поряд – січеники, поливають розтопленим маргарином або підливають соус сметанний, сметанний з цибулею, томатний.

Використаний інвентар, посуд

Ножі, обробні дошки, м'ясорубка, миски, листи, вінчик, кухарські лопатки, тарілки, виделки, сковорідка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – січеники зберігають форму, мають рівномірно добре підсмажену кірочку – від золотистого до світло-коричневого кольору, политі соусом або маслом, колір на розрізі – білий або світло-сірий.

Консистенція – вироби соковиті, пухкі. Маса однорідна.

Смак, запах – специфічний, властивий певному виду риби, без стороннього присмаку, з ароматом риби, спецій.

Інструкційно-технологічна карта

Бабка з риби

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Окунь морський	65	61	6,5	6,1
2	Хліб пшеничний	10	10	1	1
3	Молоко	15	15	1,5	1,5
4	Цибуля ріпчаста	15	13	1,3	1,3
5	Масло вершкове	10	10	1	1
6	Яйця	1/4шт.	10	25шт.	1
7	Перець чорний мелений	0,01	0,01	0,001	0,001
8	Сухарі мелені	3	3	0,3	0,3
	Маса готової бабки	-	100	-	10
	Гарнір (картопля варена)				
9	Картопля	206	155	20,6	15,5
	Маса вареної картоплі	-	150	-	15
	Соус білий основний				
10	Бульйон	55	55	5,5	5,5
11	Маргарин столовий	2,5	2,5	0,25	0,25
12	Борошно пшеничне	2,5	2,5	0,25	0,25
13	Цибуля ріпчаста	1,8	1,5	0,18	0,15
14	Петрушка (корінь)	1,35	1,0	0,135	0,1
	Вихід готового соусу	-	50	-	5
	Вихід	-	300	-	30

Технологія приготування

Рибне філе (без шкіри і кісток) нарізають на невеликі шматочки, двічі пропускають через м'ясорубку разом із розмоченим у молоці білим хлібом і пасерованою подрібненою ріпчастою цибулею, додають сирі яйця, сіль, мелений перець, добре перемішують. Масу кладуть у змащену маслом і посипану сухарями форму, зверху також посипають сухарями і запікають у жаровій шафі. Готову бабку виймають з форми, нарізають на порції. Окремо готують гарнір і соус білий основний.

Приготування соусу білого основного. Білу жирову борошняну пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки і селери, цибулю і варять 25-30 хв. Наприкінці варіння додають сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Готовий соус заправляють жиром.

Правила подавання, зберігання

Подають страву, попередньо нарізавши на порції, з гарніром – картоплею вареною і соусом білим основним. На порціонну тарілку кладуть шматочок бабки, поряд – гарнір і поливають соусом.

Використаний інвентар, посуд

Ножі, обробні дошки, м'ясорубка, сито, форма для запікання, миски, каструлі, кухарські лопатки, тарілки, виделки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – нарізана порціонними шматочками, колір – білий або світло-сірий.

Консистенція – виробі соковиті, пухкі. Маса однорідна.

Смак, запах – специфічний, властивий певному виду риби, без присмаку кислого хліба, з ароматом риби, спецій.

7. Гарячі страви з м'яса, субпродуктів, сільськогосподарської птиці
Інструкційно-технологічна карта
М'ясо варене

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина (пружок, лопаткова частина, грудинка).	164	121	16,4	12,1
	або баранина, козлятина (лопаткова частина, грудинка)	164	117	16,4	11,7
	або свинина (лопаткова частина грудинка).	147	125	14,7	12,5
	або телятина (лопаткова частина, грудинка).	177	117	17,7	11,7
2	Морква	4	3	0,4	0,3
3	Цибуля ріпчаста	4	3	0,4	0,3
4	Петрушка корінь	3	2	0,3	0,2
	Маса відварного м'яса	-	75	-	7,5
	Гарнір № 757	-	150	-	15
	Соус № 863 (сметанний)	-	75	-	7,5
	Вихід		300		30

Технологія приготування

Підготовлене м'ясо закладають в гарячу воду, доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні, солять за 20 хвилин до закінчення варіння. Додають моркву, біле коріння, ріпчасту цибулю, перець чорний горошком за 15-20 хв. до готовності м'яса, лавровий лист – за 5 хвилин.

Після варіння з баранячої і телячої грудинки одразу видаляють реберні кістки. Готове м'ясо нарізають уперек волокон по 1-2 шматки на порцію, заливають невеликою кількістю бульйону, доводять до кипіння і зберігають до відпуску в цьому ж бульйоні.

Правила подавання, зберігання

У підігріту мілку столову тарілку або баранчик кладуть гарнір – картопляне пюре, поряд – шматки відварного м'яса, поливають їх бульйоном, окремо в соуснику – соус сметанний.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, шумівка, виделка, ложки столові, тарілки столові.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м'ясо нарізане поперек волокон, гарнір укладено акуратно. Соус – окремо в соуснику. Колір свинини – від світло-сірого до сірого, яловичини і баранини – від сірого до темно-сірого.

Смак і запах – характерні для певного виду вареного м'яса, смак – у міру солоний, з ароматом спецій, коріння і цибулі.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструкційно-технологічна карта Язик відварний

Збірник рецептур 1982 р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Язик яловичини	126	126	12,6	12,6
	або баранячий	143	143	14,3	14,3
	або свинячий	127	127	12,7	12,7
	або телячий	127	127	12,7	12,7
2	Морква	4	3	0,4	0,3
3	Цибуля ріпчаста	4	3	0,4	0,3
4	Петрушка	3	2	0,3	0,2
	Маса вареного язика	-	75	-	7,5
	Гарнір-картопля пюре	-	150	-	15
	Соус сметаний з хрінном		75		7,5
	Вихід		300		30

Технологія приготування

Язик зачищають від забруднення ножем і ретельно промивають. Замочують у холодній воді, кладуть у посуд і заливають гарячою водою, доводять до кипіння і знімають піну. Додають моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, зменшують нагрівання і доводять до готовності. Наприкінці варіння солять. Тривалість варіння – від 1 до 3 годин. Зварені гарячі язики занурюють у холодну воду на 5хв. і очищають. Язики нарізають упоперек волокон на шматочки, заливають невеликою кількістю бульйону і доводять до кипіння. До подавання зберігають у бульйоні.

Правила подавання, зберігання

Подають у підігретій до 40°C тарілці. Гарнір – картопляне пюре, поряд – язик, який поливають червоним основним соусом або сметаним з хрінном. Температура відпуску – 70-75°C. Зберігають не більше двох годин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, лопатки, ложки столові, тарілки столові.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – язик нарізаний тонкими шматочками, политий соусом; картопляне пюре – посипане зеленню.

Консистенція – пружна, м'яка, соковита.

Смак – у міру солоний, властивий вареному язичку з ароматом спецій.

Колір – від світлого до світло-сірого.

Запах – добре виражений, властивий вареному язичку.

**Інструкційно-технологічна карта
Сосиски (сардельки) відварені з гарніром № 572**

Збірник рецептур 1982 р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сосиски (сардельки)	77	77	7,7	7,7
	Маса готових продуктів	-	75	-	7,5
	Гарнір № 759	-	150	-	15
2	Картопля	176	132	17,6	13,2
3	Молоко	24	24	2,4	2,4
4	Маргарин столовий	3	3	0,3	0,3
	Маса пюре	-	150	-	15
5	Масло вершкове	3	3	0,3	0,3
	або соус	-	50	-	5
	Вихід		275або 228		27,5або 22,8

Технологія приготування

З сосисок попередньо знімають штучну оболонку, з сардельок видаляють шпигат, кладуть у киплячу підсолону воду, доводять до кипіння, зменшують нагрівання прогрівують сосиски протягом 3-5 хвилин., сардельки 7-10 хвилин. Щоб запобігти пошкодженню натуральної оболонки і погіршенню смаку, сосиски і сардельки не рекомендовано зберігати в гарчій воді.

Правила подавання, зберігання

Подають у підігрійтій м'якій столовій тарілці. До сосисок або сардельок додають гарнір: каші розсипчасті або в'язкі, картопляне пюре, або капусту тушковану. Поливають соусом: червоним основним або цибулевим з гірчицею або томатним.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, шумівка, ложки столові, тарілки столові.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – подано цілими, сосиски без оболонок, пюре – однорідне.

Смак, запах – відповідають виробу, у міру солоні, без стороннього запаху.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструкційно-технологічна карта
М'ясо смажене, шпиговане часником і цибулею

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина	129	110	12,9	11
2	Цибуля ріпчаста	30	25	3	2,5
3	Часник	3	2	0,3	0,2
4	Оцет	5	5	0,5	0,5
5	М'ята суха	1	1	0,1	0,1
6	Жир тваринний	5	5	0,5	0,5
	Маса готового м'яса	-	85	-	8,5
	Гарнір	-	150	-	15
	Вихід		235		23,5

Технологія приготування

Тазову частину свинини (без кісток) шпигують часником і цибулею, кладуть у посуд, який не окислюється, збризкують оцтом, додають лавровий лист, перець чорний горошком, сушу м'яту, залишають у холодному місці на 6-8 годин для маринування.

Мариноване м'ясо солять, обсмажують, доводять до готовності у жаровій шафі. Потім охолоджують, нарізають 2-3 шматочки на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають.

Правила подавання, зберігання

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть гарнір – картоплю варену або смажену, або капусту тушковану, або розсипчасту гречану кашу, поряд – шматочки м'яса; поливають м'ясним соком. Термін зберігання не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, обробні дошки, ножі, миски, сковорода, ложки, тарілки, голка для шпигування м'яса.

Вимоги до якості

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак – у міру солоний.

Колір – на розрізі – від сірого до коричневого.

Запах – смаженого м'яса.

Інструкційно-технологічна карта Біфштекс натуральний з гарніром

Збірник рецептур 1982 р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина (вирізка)	170	125	17	12,5
2	Жир тваринний харчовий	0,7	7	0,7	0,7
	Маса смаженого м'яса	-	79	-	7,9
3	Хрін	16	10	1,6	1
	Гарнір(картопля смажена у фритюрі)	-	150	-	15
4	Картопля	380	285	38	28,5
5	Жир	23	23	2,3	2,3
6	Масло вершкове	10	10	1	1
	Вихід		239/10		23,9/1

Технологія приготування

М'ясо яловичини нарізають під прямим кутом з потовщеної частини вирізки по одному шматочку на порцію 2-3 см завтовшки, злегка відбивають, надають округлої форми. При готуванні напівфабрикату з верхньої і внутрішньої частини задньої ноги на поверхні з обох боків роблять надрізи або пропусають на машині для розпушування м'яса.

Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю, перцем, кладуть на розігріту сковороду і смажать з обох боків до готовності: з кров'ю 5-7 хв. на сильному вогні (на поверхні м'яса утворюється рум'яна кірочка, при надавлюванні виділяється кров'янистий м'ясний сік); напівпросмажене – 7-10 хв. (при надавлюванні виділяється сік коричнево-сіруватого кольору); просмажене – 10-15 хв. до повної готовності (при надавлюванні виділяється прозорий безбарвний сік).

Правила подавання і зберігання

Подають біфштекс з гарніром і струганим хрінном. Поливають м'ясним соком, зверху можна покласти зелене масло. На гарнір можна подавати картоплю, смажену основним способом, картоплю, смажену у фритюрі, зберігають 3 години.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, відбивний молоток, сковорода, столова тарілка, лопатка, фритюрниця.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігає округлу форму з підсмаженою рум'яною кірочкою, колір на розрізі у слабо просмаженого – від червоного до рожевого, у середньо просмаженого – від рожевого до сірого, у повністю просмаженого – від сірого до коричневого.

Консистенція – м'яка, у слабо- і середньо смаженого м'яса більш соковита.

Смак, запах – у міру солоний, запах смаженого м'яса.

**Інструкційно-технологічна карта
Лангет №592 (1)**

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина вирізка	170	125	17	12,5
2	Жир тваринний топлений харчовий	7	7	0,7	0,7
	Маса смаженого лангету	-	79	-	7,9
	Гарнір №761 картопля смажена з сирі	-	150	-	15
3	Картопля	289,8	217,4	28,98	21,74
4	Жир тваринний топлений харчовий	15	15	1,5	1,5
	Вихід		229		22,9

Технологія приготування

З вирізки яловичини нарізають під кутом 40-45°С з тонкої частини по 2 шматки на порцію 1-1,5 см завтовшки, злегка відбивають. Посипають сіллю і перцем, обсмажують з обох боків на сковороді з жиром, нагрітим до 150-180° С до утворення рум'яної кірочки (8 хв.)

Правила подавання та зберігання

Подають лангет на порціонному блюді, поливають його м'ясним соком. Збоку кладуть смажену картоплю. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, сковорода, копистка, відбивний молоток, столова тарілка чи блюдо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – добре підсмажена рум'яна кірочка, нарізано уперек волокон.

Колір – світло-сірий.

Смак і запах – уміру солоний, з ароматом смаженого м'яса.

Консистенція – соковита, м'яка.

**Інструкційно-технологічна карта
Бефстроганів № 598**

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина	162	119	16,2	11,9
2	Цибуля ріпчаста	43	36	4,3	3,6
3	Маргарин столовий	10	10	1	1
	Маса пасерованої. цибулі	-	18	-	1,8
4	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
5	Сметана	30	30	3	3
6	Соус «Південний»	4	4	0,4	0,4
	Маса смаженого. м'яса	-	75	-	7,5
	Маса соусу і цибулі	-	75	-	7,5
	Гарнір № 761	-	150	-	15
7	Картопля(брусочками)	289,8	217,4	28,98	21,74
8	Кулінарний жир	15	15	1,5	1,5
	Вихід		300		30

Технологія приготування

М'ясо яловичини (товстий і тонкий краї, верхній і внутрішній шматки тазостегнової частини, вирізки) нарізають соломкою, довжиною 30-40 см. (5-7 кусків), підсмажують протягом 3-4 хв. на добре розігрітій сковороді, посипають сіллю, перцем і з'єднують з пасерованою цибулею. Заливають сметанним соусом, додають соус «Південний» і доводять до кипіння. Окремо готують смажену картоплю: очищену картоплю нарізають брусочками і підсмажують на кулінарному жирі 15-20хв., періодично помішуючи до утворення підсмаженої кірочки.

Правила подавання і зберігання

Бефстроганов з соусом подають на блюді або столовій тарілці, збоку кладуть смажену картоплю. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, сковорода, копістка, лопатка, столова тарілка або блюдо, столова ложка, каструля.

Вимоги до якості готової страви

Зовнішній вигляд – м'ясо нарізане соломкою обсмажене, і тушковане з овочами, овочі зберігають форму нарізання.

Консистенція – м'яса і овочів ніжна, м'яка, соковита.

Смак і запах – властивий тушкованому м'ясу, овочам з ароматом спецій, у міру солоний.

Інструкційно-технологічна карта Котлети Марічка

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина(лопаткова, тазостегнова частина)	117	100	11,7	10
2	Чорнослив	35	35	3,5	3,5
	Маса вареного чорносливу	-	53	-	5,3
	Маса чорносливу без кісточок	-	40	-	4
3	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
4	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
5	Сухарі панірувальні	10	10	1	1
	Маса напівфабрикату	-	160	-	16
6	Олія	15	15	1,5	1,5
	Маса смаженої котлети	-	140	-	14
7	Гарнір-картопля тушкована	-	150	-	15
	Вихід		290		29

Технологія приготування

З тазостегнової частини свинини нарізають порційні шматочки 1,5 см завтовшки, відбивають, посипають сіллю і перцем. На середину кожного шматочка кладуть вершкове масло і чорнослив без кісточки. Для цього чорнослив миють, варять, охолоджують і виймають кісточки.

Краї шматочка м'яса загортають так, щоб воно рівномірно і повністю накривало начинку. Виробу надають яйцевидної форми, змочують у льезоні і смажать у фритюрі.

Для приготування льезону яйця або меланж змішують з молоком, збивають, проціджують, додають сіль, перемішують.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням на порційне блюдо чи тарілку кладуть гарнір – картопляне пюре чи каші розсипчасті, поряд – котлету. Посипають зеленню. Зберігають не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, столові тарілки, обробні дошки, сковорідка, каструлі, сито, збивалка, копістка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – котлета зберігає форму, на розрізі – чорнослив.

Смак – у міру солоний.

Консистенція – соковита, пухка.

Запах – властивий виробам із смаженого м'яса з ароматом чорносливу та спецій.

Інструкційно-технологічна карта Крученики апетитні

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (окіст)	117	100	11,7	10
2	Сіль	1	1	0,1	0,1
3	Перець чорний мелений	0,02	0,02	0,002	0,002
4	Часник	1,5	1	0,15	0,1
5	Сало шпик	21	20	2,1	2
6	Огірки солоні	27	22	2,7	2,2
7	Начинка	42	42	4,2	4,2
8	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
	Маса н/ф	-	145	-	14,5
9	Жир тваринний топлений харчовий	5	5	0,5	0,5
10	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
11	Морква	13	10	1,3	1
12	Томатна паста	3	3	0,3	0,3
13.	Сметана	25	25	2,5	2,5
14	Лавровий лист	0,02	0,02	0,002	0,002
15	Часник	1,9	1,4	0,19	0,14
	Маса тушкованих кручеників	-	100	-	10
	Підлива	-	75	-	7,5
	Гарнір	-	150	-	15
	Вихід		325		32,5

Технологія приготування

Свинину нарізають порційними шматочками 1 см завтовшки, відбивають до товщини 0,5 см, посипають сіллю, перцем, тертим часником. На середину кладуть начинку, загортають у вигляді ковбасок завдовжки 9-10 см. Панірують у борошні, смажать основним способом до утворення золотистої кірочки. Крученики складають у сотейник, заливають бульйоном і тушкують до напівготовності. Потім додають нарізані соломкою і пасеровані моркву та цибулю ріпчасту. Перед закінченням тушкування додають сметану, томатну пасту, лавровий лист. Готові крученики посипають товченим часником.

Начинка. Сало шпик та огірки солоні або консервовані без шкірочки нарізають дрібними кубиками і перемішують.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір-картопляне пюре, поряд-крученики і поливають підливою, в якій вони тушувалися. Подають у підігрійтій до 40 градусів тарілці. Зберігають не більше 2 годин.

Використані обладнання, інвентар, інструменти

Ножі, обробні дошки, каструлі різної ємності, миски, сковорідки, сотейник, копісткы дерев'яні, лопатки, ложки столові, тарілки столові, відбивний молоток, черпак.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – крученики зберігають форму, підсмажена рум'яна кірочка.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак, запах – тушкованого м'яса з присмаком овочів і спецій, у міру солоний.

Колір – від темно-червоного до коричневого.

Інструкційно-технологічна карта Битки українські з гарніром

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (лопаткова, тазостегнова частина)	147	125	14,7	12,5
2	Жир тваринний топлений харчовий	5	5	0,5	0,5
3	Сало шпик	15,6	15	1,56	1,5
4	Цибуля ріпчаста	30	25	3	2,5
5	Жир тваринний топлений харчовий	4	4	0,4	0,4
6	Часник	2	1,5	0,2	0,15
	Маса тушкованого м'яса	-	85	-	8,5
	Маса тушкованого сала і цибулі	-	30	-	3
7	Хліб пшеничний	36	30	3,6	3
6	Жир тваринний топлений харчовий	5	5	0,5	0,5
	Маса готових грінок	-	25	-	2,5
7	Гарнір – картопля тушкована	-	150	-	15
	Вихід		290		29

Технологія приготування

Лопаткову і тазостегнову частини свинини нарізають упоперек волокон широкими плоскими порційними шматочками (1 шт. на порцію) 2 см завтовшки, злегка відбивають, надають їм форми биточків.

Підготовлений напівфабрикат посипають сіллю, перцем і злегка обсмажують. Сало шпик нарізають тоненькими пластинками, ріпчасту цибулю-кільцями і злегка підсмажують.

На дно сотейника кладуть пластинки сала, зверху битки, на них цибулю, заливають бульйоном і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування додають товчений часник.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю тушковану, поряд – скибочку підсмаженого пшеничного хліба, на нього – биток з цибулею і салом. Зберігають не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, столові тарілки, обробні дошки, відбивний молоток, сковорідка, сотейник, каструлі, копистка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – битки зберігають форму, на розрізі – колір сірий.

Смак, запах – у міру солоний, властивий виробам з тушкованого м'яса з спеціями.

Консистенція – соковита, пухка.

Інструкційно-технологічна карта Душення поспільна

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина	170	325	17	32,5
	або баранина	175	125	17,5	12,5
2	Борошно	6	6	0,6	0,6
3	Жир тваринний топлений	7	7	0,7	0,7
4	Картопля	280	210	28	21
5	Цибуля ріпчаста	48	40	4,8	4
6	Селера корінь	29	20	2,9	2
6	Перець запашний	0,01	0,01	0,001	0,001
7	Часник	1,3	1	0,13	0,1
	Маса тушкованого м'яса	-	75	-	7,5
	Маса готових овочів	-	200	-	20
	Вихід		275		27,5

Технологія приготування

Яловичину або баранину нарізають у поперек волокон на порційні шматочки 1-1,5см завтовшки (1шт. на порцію), відбивають, солять, посипають перцем, панірують у борошні, обсмажують з обох боків до утворення рум'яної кірочки.

Сиру картоплю нарізають кружальцями, додають нарізані цибулю й селеру, запашний перець, сіль, добре перемішують.

На дно сотейника кладуть шар м'яса, на нього – шар картоплі з овочами і чергують шари кілька разів так, щоб зверху була картопля з овочами, зазивають усе бульйоном або водою і тушкують до готовності.

Правила подавання і зберігання

Подають разом з овочами і підливою, що утворилась у процесі тушкування, на порційній сковороді або у баранчику, зверху посипають січеним часником і зеленню. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструля з товстим дном або сотейник, сковорідка, сито, ножі кухарської трійки, обробні дошки, відбивний молоток, кухарська лопатка, столові тарілки, виделки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м'ясо рівномірно підсмажене, овочі – збережена форма нарізки.

Колір – м'ясо сірого кольору.

Смак, запах – у міру солоний, з ароматом спецій, характерний для тушкованого м'яса.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструкційно-технологічна карта Душеніна з овочами і галушками

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина або свинина	162 129	119 110	16,2 12,9	11,9 11
2	Жир тварин. топлений харчовий	7	7	0,7	0,7
3	Морква	25	20	2,5	2
4	Петрушка (корінь)	13	10	1,3	1
5	Перець червоний мелений	0,01	0,01	0,001	0,001
6	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
7	Жир тварин. топлений харчовий	3	3	0,3	0,3
8	Картопля	133	100	13,3	10
9	Перець солодкий	31	23	3,1	2,3
10	Томати свіжі	51	43	5,1	4,3
11	Часник	1,3	1	0,13	0,1
12	Кмин	0,5	0,5	0,05	0,05
	Маса тушкованого м'яса	-	75	-	7,5
	Маса тушкованих овочів	-	200	-	20
	Маса галушок	-	50	-	5
13	Борошно пшеничне або гречане	3	3	0,3	0,3
14	Яйця	1/10штг	0,4	10штг	0,4
15	Вода	4,5	4,5	0,45	0,45
16	Сіль	0,1	0,1	0,01	0,01
	Вихід		325		32,5

Технологія приготування

М'ясо яловичини (лопаткова частина, грудинка, пружок) або свинина (шийна і лопаткова частини, грудинка) нарізають на порційні шматочки 1-1,5 см завтовшки (1-2 шт. на порцію), солять, посипають перцем червоним, обсмажують разом з морквою та петрушкою, нарізаними дрібними кубиками, заливають водою або бульйоном і тушкують до напівготовності. Картоплю і перець солодкий нарізають кубиками, томати – скибочками, цибулю – дрібно і пасерують. Овочі додають до напівготового м'яса, перемішують і тушкують усе разом до готовності. Перед закінченням тушкування додають варені галушки. Заправляють страву кмином, дрібно січеним часником.

Галушки. У киплячу підсолону воду засипають третину борошна, добре вимішують і охолоджують. Потім додають решту борошна, яйця і замішують некруте тісто, яке набирають столовою ложкою, опускають у підсолону воду й варять до готовності.

Правила подавання і зберігання

Подають душеніну в порційній тарілці разом з галушками, овочами і підливою, що утворилася при тушкуванні. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ніж кухарської трійки, сотейник, каструля, сковороди, друшляк, сито, дерев'яна лопатка, столова ложка, розливний черпак, тарілка для подачі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки м'яса та овочів зберігають форму, галушки без тріщин і розривів, залиті підливою.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак, запах – тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.

**Інструкційно-технологічна карта
Свинина тушкована з капустою і яблуками**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина	147	125	14,7	12,5
2	Жир тварин. топлен. харч.	7	7	0,7	0,7
3	Капуста білоголова свіжа	250	200	25	20
4	Яблука свіжі	34	30	3,4	3
5	Цибуля ріпчаста	24	20	2,4	2
6	Жир тварин. топлен. харч.	3	3	0,3	0,3
	Маса тушкованого м'яса	-	75	-	7,5
	Маса тушованої капусти з яблуками	-	200	-	20
	Вихід:	-	275	-	27,5

Технологія приготування

М'ясо нарізають на порційні шматочки 1-1,5 см завтовшки (1-2 шт. на порцію), солять і обсмажують. Свіжу капусту шаткують, перетирають з сіллю. Яблука зимових сортів без насіннєвого гнізда нарізають скибочками. У змащений жиром сотейник або каструлю кладуть шарами, чергуючи кілька разів, капусту, смажену свинину (зверху має бути шар капусти), заливають бульйоном або водою і тушкують до напівготовності. За 10 хвилин до закінчення тушкування додають яблука, а за 3-5 хвилин – пасеровану цибулю, перець і доводять до готовності.

Правила подавання і зберігання

Тушковане м'ясо подають з гарніром і соусом, в якому їх тушували. Перед подаванням страву посипають подрібненою зеленню петрушки. Тушковані страви зберігають не більше 2 год.

Використаний інвентар та посуд

Ножі, дошки обробні, сковорода, сотейник або каструля, тарілка, лопатка, ложка столова, шатківниця.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – тушковане м'ясо має підсмажену рум'яну кірочку. Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму.

Смак і запах – тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.

Консистенція – м'яка, соковита

Колір – овочів – від темно-червоного до коричневого; колір м'яса – сірий або коричневий.

**Інструкційно-технологічна карта
М'ясо тушковане з пшоном**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина	129	110	12,9	11
2	Жир тваринний	10	10	1	1
3	Томатне пюре	15	15	1,5	1,5
4	Цибуля ріпчаста	18	15	1,8	1,5
5	Морква	18	15	1,8	1
6	Пшоно	70	70	7	7
	Маса м'яса	-	75	-	7,5
	Маса каші	-	200	-	20
	Вихід		275		27,5

Технологія приготування

М'ясо нарізають шматочками (3-4 шт. на порцію масою 30-40г), солять, обсмажують, наприкінці додають томатне пюре. Кладуть у сотейник, додають пасеровану цибулю і моркву (нарізані дрібними кубиками), заливають водою і доводять до кипіння. Додають підготовлене пшоно, перець, закривають кришкою, ставлять на лист з водою і поміщають у жарову шафу на 25 – 40 хвилин.

Правила подавання і зберігання

М'ясо подають у підігрітій тарілці 3-4 шт. на порцію разом з пшоном. Зберігають не більше 2 годин на марміті.

Використаний посуд і інвентар

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, миски, сотейник, сковорода, каструля, лист, ложки, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – продукти зберігають форму нарізання.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак, запах – у міру солоний з ароматом тушкованого м'яса.

Колір – сірий, коричневий.

**Інструкційно-технологічна карта.
Гуляш №632**

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина	216	159	21,6	15,9
	або свинина	173	147	17,3	14,7
	або баранина, козлятина	200	143	20	14,3
2	Жир тваринний топлен. харч.	10	10	1	1
3	Цибуля ріпчаста	30	25	3	2,5
4	Томатне пюре	20	20	2	2
5	Борошно пшеничне	6	6	0,6	0,6
6	Маса тушкованого м'яса	-	100	-	10
7	Маса соусу	-	125	-	12,5
	Гарнір №761	-	150	-	15
	Картопля смажена з сирі				
8	Картопля	289,8	217,4	28,98	21,74
9	Жир тваринний топлен. харч.	15	15	1,5	1,5
	Вихід		125/150		12,5/15

Технологія приготування

Нарізане кубиками по 20-30 г і обсмажене м'ясо заливають бульйоном чи водою і тушкують з додаванням пасерованого томатного пюре в закритому посуді близько години. На бульйоні, що залишився після тушкування, готують соус, додаючи до нього пасеровану цибулю, сіль, перець, заливають ним м'ясо і тушкують ще 25-30 хв. За 5-10хв. до готовності кладуть лавровий лист. У гуляш із яловичини можна додати часник (0,8 г на порцію). Гуляш ще готують із сметаною (15-20 г. на порцію).

Правила відпуску і подавання

Гуляш відпускають з гарніром і соусом, в якому здійснювалось тушкування. Якщо гарнір готується окремо, його укладають поруч, а м'ясо поливають соусом. При відпуску страву посипають зеленню петрушки чи кропу. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, миски, сковорідка, сотейник, лопатка металева, ложки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – готове м'ясо однакової форми і розміру, залите соусом, картопля із золотистою кірковою.

Смак і запах – гострий, у міру солоний; аромат м'яса, без сторонніх запахів.

Консистенція – м'ясо – м'яке, соковите; соус – середньої консистенції.

Колір – коричневий.

**Інструкційно-технологічна карта
Рагу із свинини № 636**

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (грудинка)	110	104	11	10,4
2	Жир	12	12	1,2	1,2
3	Картопля	193	145	19,3	14,5
4	Морква	25	20	2,5	2
5	Ріпа	27	20	2,7	2
6	Петрушка(корінь)	13	10	1,3	1
7	Цибуля ріпчаста	30	25	3	2,5
8	Томатне пюре	15	15	1,5	1,5
9	Борошно пшеничне	3	3	0,3	0,3
	Маса тушкованого м'яса	-	74	-	7,4
	Маса овочів і соусу	-	250	-	25
	Вихід		324		32,4

Технологія приготування

Шматочки м'яса з кістками масою 20-30 г з вмістом жиру не більше як 15% і кісток не більше, ніж 10%, які нарубують з грудинки, обсмажують на добре розігрітій сковорідці, солять. Потім м'ясо складають у глибокий посуд, заливають гарячою водою, додають пасероване томатне пюре і тушкують 30-40хв. Картоплю, моркву, ріпу, ріпчасту цибулю, петрушку нарізати кубиками або часточками. Картоплю і ріпу обсмажують, інші овочі пасерують.

У тушковане м'ясо вводять розведену червону пасеровку, додають моркву, петрушку, цибулю, тушкують 10 хвилин, кладуть обсмажену картоплю, ріпу, перець горошком, лавровий лист і тушкують до готовності. Можна додавати зелений горошок, кабачки, баклажани, цвітну капусту, стручки квасолі, солодкий перець.

Правила подавання і зберігання

Подають у баранчику або тарілці, зверху посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, миски, сковорідка, сотейник, лопатка металева, ложка столова, баранчик або тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м'ясо рівномірно підсмажене, в овочів збережена форма нарізки.

Колір – м'ясо сірого кольору.

Смак, запах – тушкованого м'яса з ароматом спецій і овочів, у міру солоний.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструкційно-технологічна карта
Плов № 642

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Баранина	150	107	15	10,7
	або яловичина	162	119	16,2	11,9
	або свинина	129	110	12,9	11
2	Рис	67	67	6,7	6,7
3	Маргарин	15	15	1,5	1,5
4	Цибуля ріпчаста	18	15	1,8	1,5
5	Морква	19	15	1,9	1,5
6	Томатне пюре	15	15	1,5	1,5
7	Вода	150	150	15	15
	Маса тушкованого м'яса	-	75	-	7,5
	Маса гарніру		200		20
	Вихід		275		27,5

Технологія приготування

М'ясо, нарізане кусочками по 20 – 30 г, обсмажують з додаванням цибулі, моркви, томатного пюре, солять. Складають у широкий з товстим дном посуд, заливають бульйоном або водою доводять до кипіння, всипають перебраний і промитий рис, додають перець горошком, лавровий лист і тушкують. Накривають кришкою, коли рис вбере всю рідину ставлять у жарову шафу на 25-40 хв. Перед подаванням кухарською голкою розпушують.

Правила подавання і зберігання

Подають на порційній сковороді або у баранчику, посипавши зеленню. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструля з товстим дном, сковорідка, ножі кухарської трійки, обробні промаркіровані дошки, кухарська лопатка, столові тарілки, кухарська голка, виделки, порційна сковорода або баранчик.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладено гіркою, прикрашено зеленню, шматки м'яса нарізані однакового розміру і форми, коричневого кольору, рис – розсипчастий.

Смак – у міру солоний, з ароматом спецій, томатного пюре.

Запах – характерний для тушкованого м'яса і спецій.

Консистенція – пухка, м'яка.

Інструкційно-технологічна карта Свинина запечена з локшиною

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (тазова частина)	129	110	12,9	11
2	Жир тварин, топлена	8	8	0,8	0,8
	Маса готового м'яса	-	75	-	7,5
3	Цибуля ріпчаста	36	30	3,6	3
4	Морква	19	15	1,9	1,5
5	Локшина домашня	53	53	5,3	5,3
6	Маргарин	5	5	0,5	0,5
	Маса вареної локшини	-	250	-	25
7	Яйця	10	10	1	1
8	Маргарин для змащування	1	1	0,1	0,1
	Вихід		250		25

Технологія приготування

Свинину нарізаємо дрібними шматочками (5-6 шт. на порцію масою 15-20г), солимо, обсмажуємо до утворення рум'яної кірочки. Додаємо ріпчасту цибулю і моркву, нарізаємо соломкою і смажимо до готовності під кришкою. Локшину домашню відварюємо в підсоленій воді до готовності, відкидаємо, перемішуємо із розтопленим маргарином. У порційний горщик укладаємо шматочки м'яса разом із овочами, локшину перемішуємо, заливаємо збитими яйцями і запікаємо 5-7 хв. Відпускаємо у горщиках.

Приготування локшини. Просіяне борошно насипають гіркою, роблять заглиблення, в яке вливають воду, проціджений розчин солі, вводять сирі яйця, замішують круте тісто і витримують його 20-30 хв., щоб воно краще розкачувалося. Шматочки готового тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують шаром завтовшки 1-1,5 мм. Шари тіста пересипають борошном і злегка підсушують на повітрі, потім складають у 3-4 шари і нарізають їх смужками завширшки 35-45, потім упоперек соломкою чи смужками завширшки 3-4 мм.

Правила подавання і зберігання

Подають у горщиках, в яких запікалася страв. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, сковорідки, каструлі, горщики, миски, обробні дошки, друшляк, качалка.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – запечені м'ясні страви мають рум'яну кірочку. Колір на розрізі світло коричневий.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак і запах – властиві запеченим продуктам з ароматом підливи і спецій.

Інструкційно-технологічна карта Голубці з м'ясом і рисом № 690

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Капуста свіжа білоголова	218	174	21,8	17,4
	Маса напіввареної капусти	-	160	-	16
	Начинка	-	-	-	-
2	Яловичина	164	121	16,4	12,1
3	Крупа рисова	13	13	1,3	1,3
	Маса розсіпчастого рису	-	36	-	3,6
4	Маргарин столовий	10	10	1	1
5	Цибуля ріпчаста	33	28	3,3	2,8
	Маса пасерованої цибулі	-	20	-	2
	Маса начинки	-	175	-	17,5
	Маса напівфабрикату	-	335	-	33,5
	Маса смажених голубців	-	302	-	30,2
	Соус сметанний №863	-	125	-	12,5
6	Сметана	62,5	62,5	6,25	6,25
7	Борошно пшеничне	6,25	6,25	0,625	0,625
8	Бульйон або відвар	62,5	62,5	6,25	6,25
	Маса білого соусу	-	62,5	-	6,25
	Вихід		427		42,7

Технологія приготування

М'ясо подрібнюють на м'ясорубці, змішують з відвареним рисом, пасерованою цибулею, додають сіль, перець, січену зелень петрушки, перемішують і розділяють на порції.

Головку капусти (без качана) відварюють у підсоленій воді до напівготовності, розбирають на окремі листки, потовщені частини листків злегка відбивають. На підготовлений лист капусти кладуть фарш і загортають його, надаючи виробу циліндричну форму. Голубці кладуть на змащений жиром лист і обсмажують у жаровій шафі, потім заливають сметанним соусом і запікають.

Правила подавання

Подають на столовій тарілці або блюді по 2 шт. на порцію. Поливають соусом, у якому запікали, посипають подрібненою зеленню. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, ножі кухарської трійки, м'ясорубка, миска, каструля, сковорода, кондитерські листи, кондитерська лопатка, копистка, соусний черпак, столова тарілка чи блюдо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильної форми, 2 шт. на порцію, политі соусом, рум'яна кірочка.

Консистенція – м'яка соковита.

Смак і запах – у міру солоний, з ароматом запеченого м'яса, овочів і спецій, рису.

**Інструкційно-технологічна карта
Біфштекс січений №654**

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	109	80	10,9	8
2	Сало шпик	12,5	12	1,25	1,2
3	Перець чорний мелений	0,04	0,04	0,004	0,004
4	Молоко або вода	6,76	6,76	0,676	0,676
5	Сіль	1,2	1,2	0,12	0,12
	Маса напівфабрикату	-	100	-	10
6	Жир твар. топлений харч.	7	7	0,7	0,7
	Маса смаженого біфштекса	-	70	-	7
7	Гарнір -картопля відварна	-	150	-	15
	Вихід		220		22

Технологія приготування

М'ясо зачищають від сухожилків, нарізають кубиками на невеличкі шматочки, з'єднують з салом шпик, пропускають через м'ясорубку, яка має великі отвори (9 мм). До подрібненого м'яса додають охолоджену воду або молоко, сіль, мелений перець. Усе добре перемішують, вибивають і залишають на холоді на 15-20 хв. для набухання білків. Сало шпик можна нарізати дрібними кубиками і не пропускати через м'ясорубку. Підготовлений н/ф обсмажують основним способом з обох боків і доводять до готовності в жаровій шафі 5-7 хв.

Правила подавання, зберігання

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – розсипчасту кашу, зварені макарони чи картоплю відварну, поряд січеники, які поливають підливою. Температура відпуску – 70-75°C.

Січеники слід смажити перед подаванням, зберігають їх не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, м'ясорубки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, копистки, лопатки, ложки столові, виделки, тарілки столові мілкі, листи, соусник,

Вимоги до якості

Загальний вигляд – форма збережена, поверхня золотистого кольору рівномірно обсмажена.

Консистенція – м'яка, соковита, кірочка хрумка.

Смак, запах – у міру солоний, властивий смаженому м'ясу і відповідає смаженим виробам з м'яса.

Інструкційно-технологічна карта Січеники полтавські

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	106	78	10,6	7,8
2	Сало шпик	12,5	12	1,25	1,2
3	Часник	1	0,8	0,1	0,08
4	Вода	7	7	0,7	0,7
5	Сіль	1,2	1,2	0,12	0,12
6	Сухарі мелені	9	9	0,9	0,9
	Маса напівфабрикату		100		10
7	Жир твар. топлений харч.	7	7	0,7	0,7
	Маса смажених січеників	-	75	-	7,5
	Гарнір – картопля смажена	-	150	-	15
8	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
	Вихід		230		23

Технологія приготування

М'ясо зачищають від сухожилків, нарізають кубиками на невеличкі шматочки, пропускають через м'ясорубку два рази. До подрібненого м'яса додають охолоджену воду або молоко, сіль, подрібнений часник, мелений перець, сало шпик нарізають дрібними кубиками, усе добре перемішують, порціонують і формують січеники яйцевидно-приплюснutoї форми завтовшки 2см. Обкачують у сухарях. Підготовлений н/ф обсмажують основним способом з обох боків до готовності.

Правила подавання, зберігання

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену, поряд січеники, які поливають вершковим маслом. Прикрашають зеленню. Температура відпуску – 70-75°C.

Січеники слід смажити перед подаванням, зберігають їх не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, м'ясорубка, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, копистки, лопатки, ложки столові, виделки, тарілки столові мілкі, черпаки, лопатки.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – форма яйцевидно-приплюснута, рівномірно обсмажена поверхня.

Консистенція – м'яка, соковита, кірочка хрумка.

Смак – у міру солоний, властивий смаженому м'ясу.

Запах – відповідає смаженим виробам з м'яса.

Колір – золотистий.

Інструкційно-технологічна карта Ковбаски львівські

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина (котлетне м'ясо)	106	90	10,6	9
2	Сало шпик	20,8	20	2,08	2
3	Молоко або вода	10	10	1	1
4	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
5	Сухарі мелені пшеничні	20	20	2	2
	Маса н/ф	-	150	-	15
6	Жир тварин. топлєн. харч.	15	15	1,5	1,5
	Маса смажених ковбасок	-	125	-	12,5
	Гарнір	-	150	-	15
7	Масло вершкове або маргарин столовий	10	10	1	1
	Вихід		285		28,5

Технологія приготування

Підготовлене м'ясо свинини пропускають через м'ясорубку, додають сало, нарізане дрібними кубиками, молоко або воду, сіль, перець і добре перемішують. З підготовленої маси формують ковбаски (2 шт. на порцію) 12-15 см завдовжки, змочують у яйцях, панірують у сухарях і смажать у жирі до готовності.

Правила подавання, зберігання

Перед подаванням у тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд – ковбаски. Поливають їх розтопленим вершковим маслом чи маргарином. Можна відпускати з млинцями. Ковбаски слід смажити перед подаванням, допускається зберігати їх не більше 30 хвилин.

Використання обладнання і інвентар

Каструлі, ножі, промаркіровані дошки, м'ясорубка, ложки, тарілки, лопатка, сковорода.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – зберігають форму, поверхня не розтріскана, з рівномірно підсмаженою коричневою кірочкою.

Консистенція ковбасок – м'яка, соковита, пухка, однорідна; кірочки – хрустка.

Смак, запах – у міру солоний, з ароматом смаженого м'яса.

**Інструкційно-технологічна карта
Мазурки по-волинські**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	113	83	11,3	8,3
2	Жир-сирець	10	10	1	1
3	Яйця	1/10шт	4	10шт	0,4
4	Вода	10	10	1	1
5	Борошно пшеничне	10	10	1	1
	Маса н/ф	-	115	-	11,5
6	Жир	6	6	6	0,6
	Маса смажених мазурок	-	90	-	9
	Соус грибний	-	100	-	10
	Гарнір комбінований	-	150	-	15
	Вихід		340		34

Технологія приготування

М'ясо яловичини разом із жиром-сирцем пропускають двічі через м'ясорубку, додають воду, сирі яйця, сіль, перець чорний мелений, добре перемішують і вибивають.

З підготовленої маси формують ковбаски (2 шт. на порцію), панірують у борошні, спочатку обсмажують, а потім тушкують. Обсмажені мазурки перекладають у порціонну сковороду, заливають соусом грибним зі сметаною і тушкують 8-10 хв.

Правила подавання, зберігання

Перед подаванням у тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд – мазурки разом із соусом. Слід смажити перед подаванням, допускається зберігати їх не більше 30 хвилин.

Використанні обладнання і інвентар

Каструлі, ножі, обробні дошки, м'ясорубка, миски, сковорідки, порційні сковороди, ложки, тарілки.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – зберігають форму, поверхня не розтріскана, политі соусом.

Консистенція – м'яка, соковита, пухка, однорідна, без шматочків сухожилків і м'яса.

Смак, запах – у міру солоний, з ароматом тушкованого м'яса.

Колір на розрізі – від сірого до коричневого.

Інструкційно-технологічна карта Котлети, биточки, шніцель

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина(котлетне м'ясо)	76	56	7,6	5,6
	або свинина(котлетне м'ясо)	78	56	7,8	5,6
	або телятина(котлетне м'ясо)	85	56	8,5	5,6
	або баранина, козлятина(котлетне м'ясо)	78	56	7,8	5,6
2	Хліб пшеничний	14	14	1,4	1,4
3	Молоко або вода	17	17	1,7	1,7
4	Сухарі	8	8	0,8	0,8
	Маса н/ф	-	93	-	9,3
5	Жир тварин. топлен. харч.	4	4	0,4	0,4
	Маса смажених виробів	-	75	-	7,5
	Гарнір	-	150	-	15
	Соус чи масло вершкове	-	50	-	5
	Вихід		275або 230		27,5або 23

Технологія приготування

Для приготування котлетної маси використовують яловичину (м'якоть шийної і черевної частини, обрізки, які утворюються при обвалюванні м'яса), свинину (обрізки), рідше баранину (м'якоть шийної частини й обрізки). М'ясо зачищають від сухожилків, нарізають на шматочки (50-100 г) і пропускають через м'ясорубку. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, перемішують, знову пропускають через м'ясорубку, додають воду або молоко, перемішують і вибивають.

Котлети. Котлетну масу порціонують (1-2 шт. на порцію), обкачують у червоній паніровці, надають овально-приплюснutoї форми з одним загостреним кінцем до 2,0 см завтовшки, 10-12 см завдовжки і 5 см завширшки, смажать.

Биточки. Котлетну масу порціонують (1-2 шт. на порцію), обкачують у червоній паніровці, надають приплюснuto-округлої форми до 2 см завтовшки, 6 см у діаметрі, смажать.

Шніцель. Котлетну масу порціонують (1 шт. на порцію), обкачують у червоній паніровці, надають овально-приплюснutoї форми 1 см завтовшки, смажать.

Котлети, биточки, шніцелі можна приготувати, додаючи часник або цибулю (8-10 г нетто). Норми води або молока відповідно зменшують. Підготовлені запаніровані напівфабрикати овально-приплюснutoї форми із загостреним кінцем (котлети) або кругло-приплюснutoї форми (биточки) або овально-приплюснutoї форми (шніцелі) обсмажують з обох боків до утворення рум'яної кірочки на добре розігрітій із жиром сковороді, доводять до готовності в жаровій шафі. Биточки можна поливати соусом.

Правила подавання, зберігання

Перед подаванням у тарілку кладуть комбінований гарнір, поряд – котлети, биточки, шніцель, поливають їх вершковим маслом чи маргарином. Слід смажити перед подаванням, допускається зберігати їх не більше 30 хвилин.

Використання обладнання і інвентар

Сковорода, обробні дошки, ножі, м'ясорубка, миски, ложки, тарілка столова мілка, листи, лопатка, миски.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – зберігають форму, поверхня не розтріскана, добре підсмажена коричнева кірочка.

Консистенція – м'яка, соковита, пухка, без шматочків сухожилків і м'яса, кірочки – хрумка.

Смак, запах – у міру солоний, з ароматом смаженого м'яса.

Колір на розрізі – від світло-сірого до коричневого.

Інструкційно-технологічна карта М'ясні кульки тушковані в томаті (тюфтельки)

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина(котлетне м'ясо)	103	76	10,3	7,6
	або свинина(котлетне м'ясо)	89	76	8,9	7,6
	або телятина(котлетне м'ясо)	115	76	11,5	7,6
	або баранина, козлят.(котлет.м'ясо)	106	76	10,6	7,6
2	Хліб пшеничний	16	16	1,6	1,6
3	Молоко або вода	24	24	2,4	2,4
4	Жир тваринний топл. харчовий	4	4	0,4	0,4
	Маса пасерованої цибулі	-	12	-	1,2
5	Борошно пшеничне	-	8	0,8	0,8
	Маса напівфабрикату	-	135	-	13,5
6	Жир тваринний топлений харчовий	7	7	0,7	0,7
	Маса готових кульок	-	115	-	11,5
	Соус	-	75	-	7,5
	Гарнір	-	100	-	10
7	Часник	1,3	1	0,13	0,1
	Вихід	-	290	-	29

Технологія приготування

Використовують яловичину (м'якоть шийної і черевної частини, обрізки, які утворюються при обвалюванні м'яса), свинину (обрізки), рідше баранину (м'якоть шийної частини й обрізки). М'ясо захищають від сухожилків, нарізають на шматочки (50-100 г) і пропускають через м'ясорубку. До котлетної маси з меншою кількістю хліба додають дрібно нарізану шатковану пасеровану цибулю, добре перемішують. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, дрібно нарізану шатковану цибулю, сіль, мелений перець, перемішують, знову пропускають через м'ясорубку, додають воду або молоко, перемішують і вибивають. Порціонують по 2-4 штуки на порцію, формують у вигляді кульок діаметром 3-4 см, обкачують у борошні. Спочатку обсмажують, заливають червоним соусом або томатним, або сметанним з томатом і тушкують 10-12 хвилин у жаровій шафі.

Правила подавання, зберігання

Перед подаванням у баранчик або на тарілку кладуть гарнір (розсипчастий рис чи гречану кашу, картопляне пюре, картоплю відварну), поряд – кульки, поливають соусом, в якому вони тушкувалися. Посипають подрібненою зеленню петрушки або січеним часником. Зберігають їх не більше 30 хвилин.

Використанні обладнання і інвентар

Каструлі, ножі, обробні дошки, м'ясорубка, миски, сковорода, ложки, тарілки, лопатка, сотейник ложка для соусу, столова мілка тарілка.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – зберігають форму, поверхня не розтріскана, политі соусом.

Консистенція – м'яка, соковита, пухка, однорідна, без шматочків сухожилків і м'яса.

Смак, запах – у міру солоний, з ароматом томату і цибулі.

Колір – на розрізі – від сірого до коричневого.

Інструкційно-технологічна карта Зрази січені №664

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	103	76	10,3	7,6
	або свинина (котлетне м'ясо)	89	76	8,9	7,6
	або телятина (котлетне м'ясо)	115	76	11,5	7,6
	або баранина (котлетне м'ясо)	106	76	10,6	7,6
2	Хліб пшеничний	16	16	1,6	1,6
3	Молоко або вода	23	23	2,3	2,3
	Котлетна маса	-	113	-	11,3
	Начинка				
4	Цибуля ріпчаста	62	52	6,2	5,2
5	Жир тваринний топлений харч.	7	7	0,7	0,7
	Маса пасерованої цибулі	-	26	-	2,6
6	Яйця	1/4шт	10	2,5шт	1
7	Петрушка зелень	5	4	0,5	0,4
	Маса начинки	-	40	-	4
8	Сухарі	12	12	1,2	1,2
	Маса напівфабрикату	-	165	-	16,5
9	Жир тваринний топлений харч.	6	6	0,6	0,6
	Маса смажених зраз	-	140	-	14
	Гарнір – картопля відварна	-	100	-	10
	Соус червоний основний	-	50	-	5
	Вихід		290		29

Технологія приготування

М'ясо шийної, черевної частини, обрізки зачищають від сухожилків, нарізають на шматочки і пропускають через м'ясорубку. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або в молоці, сіль, мелений перець, перемішують, знову пропускають через м'ясорубку, додають воду або молоко, перемішують, вибивають, порціонують (1-2 шт. на порцію), надають форми кружальця завтовшки 1см. На середину кладуть начинку, краї з'єднують, обкачують у червоній паніровці, формують у вигляді цеглинки з овальними краями, смажать основним способом і доводять до готовності в жаровій шафі.

Начинка: шатковану пасеровану цибулю з'єднують з вареними січеними яйцями, зеленню петрушки, додають сіль, мелений перець і перемішують.

Правила подавання, зберігання

Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір, поряд – зрази січені, поливають їх маслом або червоним соусом. Температура відпуску – 70-75°С. Січеники смажать перед подаванням, зберігають їх не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Обробні дошки, м'ясорубка, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, копистка, лопатка, ложки столові, виделки, тарілки столові, мілкі, соусник, черпак.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – форма цеглинки з овальними краями, рівномірно обсмажена поверхня золотистого кольору, на розрізі видно начинку.

Консистенція – м'яка, соковита, кірочка хрумка.

Смак – у міру солоний, властивий смаженому м'ясу та начинці.

Запах – відповідає смаженим виробам з м'яса.

Колір – кірочка рум'яна, на розрізі – властивий м'ясу і начинці.

Інструкційно-технологічна карта Фрикадельки в соусі з гарніром № 670

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	103	76	10,3	7,6
	або свинина (котлетне м'ясо)	89	76	8,9	7,6
	або баранина (котлетне м'ясо)	106	76	10,6	7,6
2	Хліб пшеничний	16	16	1,6	1,6
3	Молоко або вода	22	22	2,2	2,2
4	Цибуля ріпчаста	7	6	0,7	6
5	Борошно	10	10	1	1
	Маса напівфабрикату	-	129	-	12,9
6	Жир тваринний (топлений харчовий)	7	7	0,7	0,7
	Маса готових фрикадельок	-	110	-	11
	Соус №842 томатний	-	75	-	7,5
	Бульйон № 842	-	52,5	-	5,25
7	Маргарин столовий	2,6	2,6	0,26	0,26
8	Борошно пшеничне	2,6	2,6	0,26	0,26
9	Морква	4,7	3,8	0,47	0,38
10	Цибуля ріпчаста	2,7	2,3	0,27	0,23
11	Петрушка (корінь)	2	1,5	0,2	0,15
12	Томатне пюре	26,3	26,3	20,63	2,63
13	Маргарин столовий	1,5	1,5	0,15	0,15
14	Цукор	0,8	0,8	0,08	0,08
	Гарнір №742 рис відварний	-	100	-	10
15	Крупа рисова	36	36	3,6	3,6
16	Масло вершкове	4,5	4,5	0,45	0,45
17	Вода	216	216	21,6	21,6
18	Сіль	2	2	0,2	0,2
	Вихід		285		28,5

Технологія приготування

Котлетне м'ясо зачищають від сухожилків, нарізають на шматочки. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, додають воду або борошно, добре вимішують і вибивають, додають сиру дрібно нарізану цибулю і порціонують у вигляді кульок по 2-4 шт. на порцію вагою 10-12 г. Панірують у борошні і обсмажують. Перекладають у неглибоку каструлю в 1-2 ряди, заливають томатним соусом і тушкують 5-10 хв. до готовності. На гарнір подають рис відварний.

Соус томатний. Нарізані цибулю, моркву, петрушку пасерують 15-20 хв. Пшеничне борошно пасерують, розводять бульйоном і готують білий соус, додають пасеровані овочі і проварюють до загусання. Прощіжують, овочі протирають і доводять до кипіння.

Рисову крупу промивають, кладуть у підсолону киплячу воду (6 л. води, 60 г. солі на 1 кг рису) і варять до готовності при слабкому кипінні. Готовий рис відкидають на друшляк і промивають гарячою водою. Після стікання води рис заправляють маслом, перемішують і прогрівають.

Правила подавання і зберігання

При подаванні кладуть на тарілку гарнір – рис відварний, поряд – фрикадельки, поливають соусом в якому тушувалися, посипають зеленню. Зберігають не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, столові тарілки, кондитерський лист, м'ясорубка, обробні дошки, сковорідка, кондитерська лопатка, каструлі, сито, копістка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – фрикадельки зберігають форму, политі соусом, на розрізі сірий колір.

Смак – у міру солоний, з присмаком цибулі і томату.

Консистенція – соковита, пухка, однорідна без шматочків м'яса, хліба.

Інструкційно-технологічна карта Рубці по-українськи

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Рубці	192	182	19,2	18,2
2	Морква	30	24	3	2,4
3	Цибуля ріпчаста	20	16,8	2	1,68
4	Петрушка (корінь)	24	18	2,4	1,8
5	Борошно пшеничне	4,5	4,5	0,45	0,45
6	Картопля	80	60	8	6
7	Пшоно	20	20	2	2
8	Бульйон	40	40	4	4
9	Яйця	1/3шт	16	40шт	1,6
10	Масло вершкове	16	16	1,6	1,6
11	Сухарі	10	10	1	1
	Вихід	-	240		24

Технологія приготування

Зварені рубці яловичі, свинячі і баранячі нарізають на невеликі шматочки. Моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, нарізані соломкою, пасерують, картоплю, нарізану брусочками, обсмажують. Овочі перекладають у сотейник, додають пасероване пшеничне борошно, розведене бульйоном, кладуть нарізані рубці, перебране, промите і ошпарене пшоно, перемішують і тушкують до готовності при закритій кришці. Потім масу охолоджують до температури 50-60°C, посипають перцем, заправляють сирими яйцями, перемішують, перекладають у змащений маслом і посипаний сухарями сотейник, поливають розтопленим вершковим маслом і запікають.

Правила подавання, зберігання

Подають на порціонних тарілках. Перед подаванням порціонують, зверху посипають подрібненою зеленню. Термін зберігання не більше 2 годин на марміті.

Використаний інвентар, посуд

Сотейники, каструлі різної місткості, обробні дошки, ножі кухарської трійки, гарнірна ложка, тертка, лопатка, друшляк, листи, порційні сковороди, тарілки.

Вимоги до якості

Консистенція – м'яка, овочі не розварені.

Зовнішній вигляд – на поверхні підпечена кірочка.

Смак – злегка гострий.

Запах – відповідний до набору продуктів.

Колір – сірий.

**Інструкційно-технологічна карта
Печінка смажена з жиром або цибулею**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Печінка яловича	127	105	12,7	10,5
	або бараняча свиняча	119	105	11,9	10,5
	або теляча	119	105	11,9	10,5
2	Борошно пшеничне	5	5	0,5	0,5
	Маса н/ф	-	110	-	11
3	Жир тваринний топлений харчовий	10	10	1	1
	Маса смаженої печінки	-	75	-	7,5
	Гарнір-картопля смажена	150	150	150	15
4	Масло вершкове або маргарин	5	5	0,5	0,5
5	Цибуля смажена у фритюрі	15	15	1,5	1,5
	Вихід		230/240		23/24

Технологія приготування

Печінку промивають у холодній воді, нарізають на шматочки (1-2 шт. на порцію), свинячу печінку заздалегідь бланшують, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні і смажать з обох боків до готовності.

Правила подавання, зберігання

Подають у підігрітій до 40°C тарілці. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену чи варену, поряд печінку і поливають розтопленим маслом, зверху можна покласти смажену у фритюрі цибулю. Температура відпуску – 70-75°C. Зберігають не більше 2 годин.

Використані обладнання

Обробні дошки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, копістка, лопатки, ложки столові, тарілки столові, сито.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – шматочки рівномірно обсмажені з двох сторін.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак – у міру солоний, властивий печінці, з ароматом спецій.

Колір – від сірого до темно-коричневого.

Запах – добре виражений, властивий виробам з печінки.

**Інструкційно-технологічна карта
Печінка, шпигована салом**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Печінка яловича	120	100	12	10
	або свиняча, бараняча, теляча	114	100	11,4	10
2	Сало шпик	10,4	10	1,04	1
	Маса напівфабрикату	-	110	-	11
3	Цибуля ріпчаста	30	25	3	2,5
4	Жир тваринний топлений харчовий	7	7	0,7	0,7
	Маса тушкованої печінки	-	75	-	7,5
	Маса цибулі та соку	-	25	-	2,5
	Гарнір(картопляне пюре)		150	-	15
5	Картопля	169	126	16,9	12,6
6	Молоко	23	23	2,3	2,3
7	Маргарин столовий	2,9	2,9	0,29	0,29
	Маса пюре		150	-	15
8	Масло вершкове	10	10	1	1
	Вихід		100/150/10		10/15/1

Технологія приготування

Печінку промивають у холодній воді, відбивають плоским боком ножа, підрізають і знімають плівку, вирізають внутрішні кровоносні судини. Підготовлену печінку (великий шматок) шпигують салом, натирають сіллю та перцем, обсмажують разом із цибулею, заливають бульйоном і тушкують 20-25хв, готову печінку ріжуть на порції.

Правила подавання і зберігання

Подають у підігрітій м'якій столовій тарілці або на блюді. Збоку викладають картопляне пюре, полите розтопленим маслом, цибулю і сік, який утворився при тушкуванні. Готують перед подаванням.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, столова тарілка або блюдо, столова ложка, сковорода, каstrуля для тушкування, каstrуля, пристосовані для протирання картоплі, лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір від світло-сірого до темно-коричневого, на розрізі видно часточки сала.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак, запах – властивий печінці, у міру солоний.

Інструкційно-технологічна карта Биточки з печінки

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Печінка яловичина або свиняча	75	62	7,5	6,2
	або теляча	71	62	7,1	6,2
2	Сало шпик	10,4	10	1,04	1
3	Хліб пшеничний	12	12	1,2	1,2
4	Яйця	1/5шт	8	20шт	0,8
5	Борошно пшеничне	4	4	0,4	0,4
	Маса напівфабрикату	-	94	-	9,4
6	Жир тваринний топлений харч.	5	5	0,5	0,5
	Маса готових битків	-	75	-	7,5
	Гарнір №328 (пюре з картоплі)	-	150	-	15
7	Картопля	169,1	126,8	16,91	12,68
8	Молоко	23,7	22,5	2,37	2,25
9	Масло вершкове	6,8	6,8	0,68	0,68
10	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
	Вихід		230		23

Технологія приготування

З печінки знімають плівку, промивають холодною водою, нарізають на маленькі шматочки, подрібнюють на м'ясорубці, додають сало, нарізане дрібними кубиками, замочений і відтиснутий черствий хліб, сирі яйця, сіль, перець і вимішують. Масу викладають ложкою у вигляді битків на розігріту з жиром сковороду, обсмажують і доводять до готовності в жаровій шафі.

Правила подавання і зберігання

Подають битки з комбінованим гарніром або картопляним пюре, поливаючи маслом вершковим на столовій підігрітій тарілці. Зберігають до 1 години.

Використаний інвентар, посуд

Сковорода, м'ясорубка, ножі кухарської трійки, обробні дошки, миска столова тарілка, лопатка, пристрій для товчення картоплі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – битки круглої форми, підсмажена кірочка, на розрізі – темно-сірого кольору.

Консистенція – соковита, м'яка, без сухожилків; кірочки – хрустка.

Смак і запах – смаженої печінки.

**Інструкційно-технологічна карта
Птиця смажена № 712**

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Курка	216	149	21,6	14,9
	або курча-бройлер	196	141	19,6	14,1
	або індичка	192	141	19,2	14,1
	або гуска	215	161	21,5	16,1
	або качка	246	159	24,6	15,9
	або кролик	143	136	14,3	13,6
2	Сметана	3	3	0,3	0,3
3	Маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
	Маса смаженої птиці	-	100	-	10
4	Масло вершкове	7	7	0,7	0,7
	Гарнір овочевий	-	150	-	15
	Вихід		257		25,7

Технологія приготування

Птицю обпалюють, тушку потрошують, відрубують шию, кінці крил, ніжки, видаляють нутрощі, промивають і заправляють. Натирають сіллю всередині, зовні, змащують сметаною, кладуть на лист чи сковороду з жиром, розігрітим до 150-160С° і обсмажують до утворення рум'яної кірочки на всій поверхні тушки. Доводять до готовності в жаровій шафі, періодично поливаючи жиром і соком, що виділяються.

Старих курей, качок та індиків перед смаженням відварюють до напівготовності. Готовність визначають проколюванням кухарською голкою товстої частини м'якоти.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням розрубують на порційні шматочки. На порційне блюдо або тарілку кладуть гарнір, поряд сметану, птицю, поливають м'ясним соком і вершковим маслом. Термін зберігання не більше 1 години.

Використаний інвентар, посуд

Каструля, сковорідка, лист, обробні дошки, ножі, кухарська голка, блюдо, лопатка, столова ложка, виделка, тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рівномірно золотистий колір птиці, кролик – коричневий, на розрізі – білий.

Консистенція – кірочки – хрустка, м'яса – м'яка, соковита.

Смак – у міру солоний, характерний для м'ясних виробів.

Запах – властивий даному виду птиці чи кролика.

**Інструкційно-технологічна карта
Куряче філе, смажене в сухарях**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Курка (філе)	192	69	19,2	6,9
2	Сухарі мелені	17	15	1,7	1,5
3	Яйця	1/7шт	6	15шт	0,6
	Маса н/ф	-	85	-	8,5
4	Масло вершкове	10	10	1	1
	Маса смаженого філе	-	75	-	7,5
5	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
	Гарнір	-	150	-	15
6	Картопля	400	300	40	30
7	Кулінарний жир	24	24	2,4	2,4
	Маса смаженої картоплі	-	150	-	15
8	Масло вершкове	10	10	1	1
	Вихід	-	80/150	-	8/15

Технологія приготування

З курки велике і мале філе злегка відбивають. У великому філе надрізають сухожилки, кладуть на нього мале філе і закривають краями великого, надаючи овальної форми, солять, обкачують у сухарях і обсмажують до готовності.

Правила подавання, зберігання

Подають філе смажене в сухарях, на порціонному блюді чи тарілці. Перед подаванням на тарілку кладуть гарнір – картоплю смажену у фритюрі або складний гарнір, поряд смажене м'ясо, яке поливають розтопленим вершковим маслом.

Використаний інвентар, посуд

Сковорода, ножі кухарської трійки, обробні дошки, миски, каструлі різної місткості, товчач, посуд для подачі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – філе має рівномірну підсмажену кірочку золотистого кольору.

Консистенція – курка – м'яка, соковита, кірочка – хрустка.

Смак, запах – у міру солоний, запах смаженого м'яса.

Інструкційно-технологічна карта Курчата в сметані

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Курчата	154	109	15,4	10,9
2	Маргарин столовий	4	4	0,4	0,4
	Маса смажених курчат	-	75	-	7,5
3	Сметана	35	35	3,5	3,5
	Гарнір (картопляне пюре)		150		15
4	Картопля	176	132	17,6	13,2
5	Молоко	24	24	2,4	2,4
6	Маргарин столовий	3	3	0,3	0,3
	Маса пюре	-	150	-	15
7	Масло вершкове	6	6	0,6	0,6
	Вихід		255		25,5

Технологія приготування

Смажених на маргарині цілою тушкою курчат розрубують на порційні шматочки, заливають сметаною і тушкують 5-10 хв.

Правила подавання і зберігання

Подають страву з гарніром і сметаною, в якій вони тушкувалися. Для подачі використовують порційні тарілки.

Гарячими тушковані страви зберігають не більше 2 годин.

Використані обладнання, інвентар та інструменти

Обробна дошка, сковорода, ножі, сотейник, сковорода, миски, кухарська голка, ложки, посуд для подачі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – страва акуратно викладена і оформлена, прикрашена свіжою зеленню.

Консистенція – соковита, курчат – м'яка, ніжна.

Колір – світло-коричневий.

Смак і запах – тушкованого м'яса птиці з ароматом спецій.

**Інструкційно-технологічна карта
Курчата тушковані з грибами та картоплею**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Курчата	213	149	21,3	14,9
2	Маргарин столовий	12	12	1,2	1,2
3	картопля	209	157	20,9	15,7
4	Печериці	37	28	3,7	2,8
5	Молоко чи вода	15	15	1,5	1,5
	Маса смажених курчат	-	100	-	10
	Маса тушкованої картоплі грибами	-	150	-	15
	Вихід		250		25

Технологія приготування

Підготовлені тушки курчат варять 10-15 хвилин, виймають з відвару, солять, поливають маргарином і смажать у жаровій шафі до напівготовності, періодично перевертаючи й поливаючи жиром та соком, що виділився при смаженні. Підготовлені свіжі гриби дрібно нарізають і обсмажують. Картоплю нарізають часточками і також обсмажують. Смажених курчат охолоджують і розрубують на порційні шматочки, додають обсмажені гриби та картоплю, заливають молоком чи водою і тушкують 10-15 хв.

Правила подавання та зберігання

Подають курчат тушкованих з грибами та картоплею на порціонному блюді, посипають зеленню. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, сковорода, копистка, каструля, миски, шумівка, друшляк, ложки, столова тарілка чи блюдо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – порційний шматок курчат зберігає форму, картопля однаково підсмажена, збережена форма нарізки.

Колір – птиці – світло-коричневий, картоплі – властивий її натуральному вигляду.

Смак і запах – у міру солоний, з ароматом тушкованого м'яса.

Консистенція – соковита, м'яка, ніжна.

Інструкційно-технологічна карта Качка по-селянськи

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Качка	246	159	24,6	15,9
2	Маргарин столовий	4	4	0,4	0,4
	Маса смаженої качки	-	100	-	10
3	Крупа пшенична	60	60	6	6
	або рис	60	60	6	6
	або пшоно	60	60	6	6
4	Вода	120	120	12	12
5	Сметана	50	50	5	5
6	Цибуля ріпчаста	20	17	2	1,7
7	Морква	50	40	5	4
	Вихід		330		33

Технологія приготування

Тушку качки розморозжують, обсмалюють, відрубують голову, шийку, крильце, потрошать, промивають і розрубують на шматочки масою 50г, обсмажують до напівготовності. На жирі, що залишився після обсмажування качки, пасерують шатковані соломкою цибулю і моркву.

У горщик кладуть обсмажені шматочки качки (3-4 шт. на порцію), додають сіль, перець, пасеровані цибулю і моркву, підготовлену крупу, заливають водою, перемішують, ставлять у жарову шафу і тушкують до напівготовності крупи. Потім додають сметану і доводять страву до готовності під закритою кришкою.

Правила подавання і зберігання

Подають у горщику, зверху посипають дрібно нарізану зеленню. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, обробні дошки, каstrуля, кондитерські листи, сковорідка, порціонний горщик, столові ложки і виделки, лопатка, кухарська голка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки качки однокові за розміром, світло-коричневого кольору, овочі зберігають форму нарізання.

Консистенція – соковита, м'яка, ніжна.

Смак і запах – тушкованого м'яса з ароматом круп, овочів і спецій.

8. Страви з яєць та сиру
Інструкційно-технологічна карта
Яйця з шинкою на грінках

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйця	2шт	80	200шт	8
	Маса яєць, зварених «в мішечок» без шкаралупи	-	67	-	6,7
2	Шинка варена	23	22	2,3	2,2
	або окіст копчено-варений (з кістками)	29	22	2,9	2,2
	Маса обсмаженої скибочками шинки або окосту		20		2
3	Хліб пшеничний	30	30	3	3
4	Маргарин столовий	10	10	1	1
5	Соус томатний	75	75	7,5	7,5
6	Естрагон	3	3	0,3	0,3
	Вихід		185		18,5

Технологія приготування

Скибочки пшеничного хліба підсмажують на маргарині, обсмажують шматочок шинки, Підготовлені яйця варять «в мішечок», очищають шкаралупу, подають.

Правила подавання і зберігання

Подають на скибочках підсмаженого хліба з шматочком обсмаженої шинки, зверху – гарячі яйця без шкаралупи, прикрашають листочками естрагону. Зберігають не більше 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, овоскоп, сковорідки, каструлі, обробні дошки, друшляк, посуд для подачі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – хліб і шинка обсмажені, яйце має щільний білок зверху, ближче до центру – напіврідкий жовток.

Консистенція грінки – хрустка.

Смак і запах – ніжний, у міру солоний.

Інструкційно-технологічна карта Яєчна кашка

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйця	2шт	80	200шт	8
2	Меланж	80	80	8	8
3	Молоко	40	40	4	4
4	Масло вершкове	5	5	0,5	0,5
	Маса готової кашки	-	105	-	10,5
5	Грінки	35	35	3,5	3,5
	або сир	16,5	15	1,65	1,5
	Вихід		140 або 120		14 або 12

Технологія приготування

Яйця або меланж розводять молоком чи водою, додають сіль (10 г на 1 л маси), вершкового масла, суміш розмішують і проварюють на водяній бані, безперервно помішуючи, до консистенції напіврідкої каші.

Правила подавання і зберігання

Подають яєчну кашку у порціонних сковородах або підігрітих тарілках. Її викладають гіркою, навколо кладуть підсмажені грінки з пшеничного хліба чи посипають тертим сиром. Яєчну кашку можна подавати з додатковим гарніром у вигляді обсмажених м'ясних продуктів (ковбаси вареної або сосисок, шинки) - 30г чи підсмажених овочів (кабачків, баклажанів), або варених (цвітної капусти, квасолі ромбиками, зеленого горошку), або з грибами – по 40 г. Продукти для гарніру нарізають тонкими скибочками. Перед подаванням їх кладуть посередині готової кашки. Готову кашку зберігають на марміті при температурі 60°C не більше 15 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Ножі кухарської трійки, овоскоп, порціонна сковорода, каструлі, обробні дошки, кухарська лопатка, вінчик.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – світло-жовтого кольору.

Консистенція – напіврідкої каші, м'яка.

Смак і запах – ніжний, у міру солоний.

**Інструкційно-технологічна
Яєчня натуральна**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйця	3шт	120	300шт.	12
2	Вершкове масло	10	10	1	1
3	або маргарин	10	10	1	1
	Вихід		114		11,4

Технологія приготування

На добре розігріту порціонну сковороду з вершковим маслом обережно випускають підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісності жовтка. Білок посипають дрібною сіллю, оскільки на жовтку від крупинок солі залишаються світлі плями (сіль знижує температуру зсідання білків). Частину солі можна додати у жир, щоб білок не набрякав і не розривався. Жовток при смаженні можна посипати меленим перцем (0,02 г). Яєчню смажать 2-3 хвилини до повного загусання білка. Жовток повинен бути напіврідким.

Правила подавання і зберігання

Подають яєчню у порційній сковороді, яку ставлять на покриту паперовою серветкою закусочну тарілку або перекладають у тарілку, поливають вершковим маслом, посипають подрібненою зеленню. Використовують як самостійну страву, гарячу закуску, а також для бутербродів і доповнення до м'ясних страв. Зберігання не підлягають.

Використаний інвентар, посуд

Порціонна сковорода, кухарська лопатка, овоскоп, вінчик, закусочна тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігає форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені, на жовтку не бажані плями від солі, без наявності шкаралупи.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – яєчної страви, у міру солоний.

**Інструкційно-технологічна карта
Яєчня з сухарями**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйця	2шт	80	200шт.	8
2	Сухарі житні або пшеничні	5	5	0,5	0,5
3	Маргарин столовий	10	10	1	1
	Вихід		90		9

Технологія приготування

На подрібнені й обсмажені сухарі випускають яйця і ставлять у жарову шафу на 4-5 хвилин.

Правила подавання та зберігання

Перед подаванням можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію). Подають яєчня гарячою, одразу після смаження.

Використаний інвентар, посуд

Миска, овоскоп, сковорода, копистка, лопатка, столова тарілка, вінчик для збивання яєць, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня хвиляста, світло-золотистого кольору.

Консистенція – пухка, соковита.

Смак і запах – у міру солоний, властивий яєчній суміші.

**Інструкційно-технологічна карта
Яєчня з печерицями**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйця	2шт	80	20шт	8
2	Печериці	82	62	8,2	6,2
3	Маргарин столовий	10	10	1	1
	Маса обсмажених печериць	-	40	-	4
	Вихід		114		11,4

Технологія приготування

Оброблені печериці нарізають скибочками, посипають сіллю, меленим перцем і смажать із жиром до готовності, потім випускають на них яйця і смажать 5-7 хв.

Правила подавання та зберігання

Перед подаванням можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію). Подають яєчню гарячою, одразу після смаження.

Використаний інвентар, посуд

Миска, сковорода, копистка, лопатка, овоскоп, столова тарілка, вінчик для збивання яєць, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня хвиляста, світло-золотистого кольору з часточками печериць.

Консистенція – пухка, соковита.

Смак і запах – солоний, властивий яєчній суміші і печерицям.

Інструкційно-технологічна карта Яєчня з томатами і тертим сиром

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Омлетна суміш				
1	Яйця	2 шт.	80	200шт.	8
2	Томати свіжі	75	64	7,5	6,4
3	Сир твердий	16,5	15	1,65	1,5
4	Маргарин столовий	10	10	1	1
	Вихід		130		13

Технологія приготування

Томати нарізають скибочками чи кружальцями, обсмажують, випускають яйця, посипають твердим сиром і ставлять у жарову шафу на 5-10 хв.

Правила подавання та зберігання

Подають яєчню гарячою, зразу після смаження. Перед подаванням можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію). Зберігають до 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Миска, сковорода, копістка, лопатка, столова тарілка, вінчик для збивання яєць, тертка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня хвиляста, світло-золотистого кольору з часточками томатів

Консистенція – пухка, соковита.

Смак і запах – у міру солоний, властивий яєчній суміші, з ароматом томатів і сиру

Інструкційно-технологічна карта Омлет натуральний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйця	2шт	80	200шт	8
	або меланж	80	80	8	8
2	Молоко чи вода	30	30-	3	3-
	Маса омлетної маси	-	110	-	11
3	Маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
	Маса готового омлету	-	105	-	10,5
4	Масло вершкове або маргарин столовий	5	5	0,5	0,5
	Вихід		110		11

Технологія приготування

Для приготування омлетної маси підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни.

На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко виливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного її загусання. Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають рубцем донизу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням омлет поливають маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію).

Використаний інвентар, посуд

Чавунна сковорода, кухарська лопатка, овоскоп, вінчик, блюдо або столова мілка тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – світло-жовтого кольору, хвилясту поверхню, без відокремлення рідини і наявності шкаралупи.

Консистенція – пухка, соковита.

Смак і запах – яєчної страви, у міру солоний.

**Інструкційно-технологічна карта
Омлет з сиром №471**

Збірник рецептур 1982

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир (тертий)	152	150	15,2	15
2	Борошно пшеничне	20	20	2	2
3	Яйця	1/8шт	5	12,5шт	0,5
	Маса напівфабрикату	-	170	-	17
4	Маргарин	5	5	0,5	0,5
	Маса готових сирників	-	150	-	15
5	Сметана або варення	20	20	2	2
	або цукор	10	10	1	1
	Вихід		150/20або 150/10		15/2або 15/1

Технологія приготування

Сирі яйця, молоко, сіль, тертий сир перемішують до однорідної маси. Підготовлену масу виливають на розігріту сковороду і запікають в жаровій шафі до готовності.

Правила подавання та зберігання

Подають омлет гарячим, зразу після запікання, поливши його розтопленим маслом.

Використаний інвентар, посуд

Миска, овоскоп, сковорода, копистка, лопатка, столова тарілка, вінчик для збивання яєць або міксер, сито.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня без тріщин, хвиляста, світло-золотистого кольору.

Консистенція – пухка, соковита.

Смак і запах – у міру солоний, властивий яєчній суміші.

Інструкційно-технологічна карта Сирні галушки

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир	158	156	15,8	15,6
2	Борошно пшеничне	22	22	2,2	22
3	Яйця	1/3	12	29шт	1,2
4	Цукор	11	11	1,1	1,1
5	Сіль	1,5	1,5	0,15	0,15
	Маса напівфабрикату	-	190	-	19
	Маса готових галушок	-	200	-	20
6	Масло вершкове	10	10	1	1
	або сметана	20	20	2	2
	Вихід	-	210або 220	-	21або 22

Технологія приготування

Сир протирають, додають яйця, цукор, сіль, борошно і замішують тісто. З підготовленого тіста роблять валик, трохи приплющують його і нарізають ромбиками. У киплячу підсолону воду кладуть підготовлені галушки і варять до готовності 4-5 хвилин.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням на стіл галушки кладуть на підігріту тарілку і поливають вершковим маслом або сметаною.

Використаний інвентар, посуд

Каструля, шумівка, миски, сито, вінчик, тарілки, ложки, різак для тіста.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ромбики правильної форми, злегка жовтуваті.

Консистенція – однорідна, м'яка, пухка.

Смак і запах – солодкий або у міру солоний, без надмірної кислотності, з ароматом сиру.

Інструкційно-технологічна карта Сирники

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир	152	150	15,2	15
2	Борошно пшеничне	20	20	2	2
3	Яйця	1/8шт	5	12,5шт	0,5
	Маса напівфабрикату	-	170	-	17
4	Маргарин	5	5	0,5	0,5
	Маса готових сирників	-	150	-	15
5	Сметана або варення	20	20	2	2
	або цукор	10	10	1	1
	Вихід		150/20або 150/10		15/2або 15/1

Технологія приготування

Для приготування сирників краще використовувати жирний сир. Із м'якого сиру слід відтиснути зайву вологу, оскільки збільшуватиметься маса борошна при приготуванні сирників, що погіршить їх якість. Сирники готують солодкими з цукром (15 г) і ваніліном та без цукру. Без цукру готують сирники з додаванням вареної картоплі, квасолі, припущеної моркви.

Сир протирають, додають дві третини норми борошна, розтерті з цукром яйця, сіль, попередньо розчинений у воді ванілін (0,02 г на порцію) і добре перемішують. З підготовленої маси формують валики завтовшки 5-6 см, нарізають упоперек, обкачують у борошні, надають форму биточків завтовшки 1,5 см, смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі (5-7 хвилин).

Правила подавання і зберігання

Подають сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих м'яких столових тарілках, посипають цукром або поливають варенням чи сметаною, можна також подати молочний солодкий чи сметанний соус. Сметану і соус можна подати окремо. Зберігають не більше 15 хвилин у тепломісці до подавання.

Використаний інвентар, посуд

Чавунна сковорода, кухарська лопатка, ніж для панірування, сито, миски, в'яничок, тарілки, виделки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильної форми (кругло-приплющеної), без тріщин, кірочка – золотиста.

Консистенція – однорідна, м'яка, пухка.

Смак і запах – солодкий або у міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів.

Інструкційно-технологічна карта Сирники по-київські

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир	91	90	9,1	9
2	Борошно пшеничне	16	16	1,6	1,6
3	Яйця	1/4шт	10	25шт	1
4	Цукор	15	15	1,5	1,5
5	Ванілін	0,02	0,02	0,002	0,002
	Сирна маса	-	130	-	13
	Для начинки				
6	Варення	20	20	2	2
7	Родзинки	10,2	10	1,02	1
	Маса начинки		20		2
8	Яйця	1/8шт	5	12,5шт	0,5
9	Хліб пшеничний	10	10	1	1
	Маса напівфабрикату	-	160	-	16
10	Кулінарний жир	15	15	1,5	1,5
	Маса готових сирників	-	150	-	15
11	Цукрова пудра	5	5	0,5	0,5
12	Сметана	20	20	2	2
	Вихід	-	175	-	17,5

Технологія приготування

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін, розчинений у гарячій воді, перемішують і роблять кружальця завтовшки 5-7 мм. На підготовлені кружальця кладуть начинку, защипують краї, формують сирники овальної форми, змочують в яйцях, панірують у білій паніровці і смажать у фритюрі протягом 2-3 хв., доводять до готовності в жаровій шафі 5-7 хв.

Начинка. Родзинки миють, заливають окропом, видаляють кісточки, обсушують. Потім з'єднують з варенням, уварюють до загусання й охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Відпускають сирники по 2 шт. на порцію, зверху посипають цукровою пудрою. Окремо подають сметану. Зберігають не більше 15 хвилин у теплому місці до подавання.

Використаний інвентар, посуд

Чавунна сковорода, кухарська лопатка, ніж для панірування, сито, миски, каструля, вінчик.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильної форми (овальної), на поверхні рум'яна кірочка, без тріщин.

Консистенція – м'яка, пухка.

Смак і запах – солодкий або у міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів.

Інструкційно-технологічна карта Кільця сирні

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир	30,3	30	3,03	3
2	Борошно пшеничне	29	29	2,9	2,9
3	Яйця	1/5	8	20шт	0,8
4	Родзинки	5,1	5,1	0,51	0,51
5	Цукор	5	5	0,5	0,5
6	Сода харчова	0,3	0,3	0,03	0,03
7	Оцет	1	1	0,1	0,1
	Маса напівфабрикату	-	75	-	7,5
8	Кулінарний жир	8	8	0,8	0,8
	Маса готових кілець	-	70	-	7
9	Цукрова пудра	1	1	0,1	0,1
10	Сметана	10	10	1	1
	Вихід	-	81	-	8,1

Технологія приготування

Сир протирають, додають розтерті з цукром і сіллю яйця, перебрані й промиті родзинки, борошно і гашену оцтом соду, замішують тісто і залишають на 10-15 хв. Потім з нього формують вироби у вигляді кілець завтовшки 1 см і смажать у фритюрі

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням посипають цукровою пудрою і поливають сметаною. Зберігають не більше 15хвилин.

Використаний інвентар, посуд

Фритюрниця, кухарська лопатка, ніж для панірування, миски, сито, вінчик.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильної форми (круглої), без тріщин, на розрізі злегка жовтуватий колір, на поверхні рум'яна кірочка.

Консистенція – однорідна, м'яка, пухка.

Смак і запах – солодкий або у міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів.

9. Солодкі страви і напої
Інструкційно-технологічна карта
Узвар із сухофруктів

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сухофрукти (яблука, груші, чорнослив, родзинки, вишні)	20	20	2	2
	Маса варених сухофруктів	-	50	-	5
2	Мед	5	5	0,5	0,5
3	Вода	200	200	20	20
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Сухофрукти сортують за видами, промивають, великі сушені груші розрізають. Підготовлені груші і яблука кладуть у сироп, посуд накривають кришкою і варять 20 хвилин (до розм'якшення яблук і груш). Після цього додають інші сухофрукти (вишні, сливи, крім родзинок), продовжують варити 10-15 хв., потім додають родзинки і варять ще 4-5 хв.

Фруктовий відвар відціджують, додають мед і заливають ним зварені сухофрукти, доводять до кипіння, охолоджують до температури 10°C і настоюють 5-6 годин у холодному місці.

Правила подавання і зберігання

Подають узвар у череп'яних або високих склянках, попередньо розкладають зварені сухофрукти. Температура подавання 12-15°C.

Використаний інвентар, посуд

Череп'яні або високі склянки, ножі, каструля, миска, розливний черпак, друшляк.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий, колір властивий відвару з певних плодів і ягід, великі плоди нарізані, рівномірно розварені.

Консистенція – рідка, плодів і ягід – м'яка.

Смак, запах – солодкий або кисло-солодкий, з ароматом сухофруктів.

Інструкційно-технологічна карта Узвар з свіжих яблук

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яблука	68,2	60	6,82	6
2	Вода	132	132	13,2	13,2
3	Цукор	30	30	3	3
4	Лимонна кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Яблука мийть, очищають, видаляють насіннєві гнізда, нарізають часточками. До варіння зберігають у підкисленій воді, щоб вони не потемніли. Шкірку плодів заливають водою, варять 7-10 хв., проціджують. До фруктового відвару додають цукор, лимонну кислоту, перемішують, доводять до кипіння.

У підготовлений киплячий сироп кладуть яблука, варять при слабкому кипінні не більше 6-8 хв.

Сорти яблук, що швидко розварюються не варять, а закладають у киплячий сироп, нагрівання припиняють і витримують у сиропі до охолодження.

Правила подавання і зберігання

Подають узвар у череп'яних або високих склянках, попередньо розкладають зварені яблука. Температура подавання 12-15°C.

Використаний інвентар, посуд

Череп'яні або високі склянки, ножі, каструля, миска, розливний черпак, друшляк.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий, колір властивий відвару з певних сортів яблук, великі плоди нарізані рівномірно, розварені.

Консистенція – рідка, яблук – м'яка.

Смак, запах – солодкий або кисло-солодкий, з ароматом свіжих яблук.

Інструкційно-технологічна карта
Узвар з агрусу й вишень

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Агрус	30,6	30	3,06	3
2	Вишні	31,6	30	3,16	3
3	Цукор	30	30	3	3
4	Вода	130	130	13	13
5	Вихід		200		20

Технологія приготування

Плоди і ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, кладуть у киплячий сироп, доводять до кипіння, охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Подають у череп'яних або високих склянках при температурі 12-15°C.

Використаний інвентар та посуд:

Каструля, друшляк, черпак, череп'яні або високі склянки, шумівка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий, ягоди рівномірно розварені, колір властивий вишням.

Консистенція – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий з ароматом агрусу й вишень.

Інструкційно-технологічна карта Кисіль з плодів або свіжих ягід

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Журавлина	25,2	24	2,52	2,4
	або брусниця	44,3	24	4,43	2,4
	або смородина чорна, агрус	24,6	24	2,46	2,4
	або смородина червона	25,6	24	2,56	2,4
2	Вода	179	179	17,9	17,9
3	Чорниця	32,6	32	3,26	3,2
	або вишня	37,6	32	3,76	3,2
	або алича	34,4	32	3,44	3,2
	або слива	35,6	32	3,56	3,2
4	Вода	170	170	17	17
5	Цукор	24	24	2,4	2,4
6	Крохмаль картопляний	9	9	0,9	0,9
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Плоди або ягоди перебирають, видаляють плодоніжки і миють (у вишень, слив видаляють кісточку). Ягоди протирають, сік відтискають і проціджують. Вижимки заливають гарячою водою (на одну частину густини – 5-6 частин води), проварюють при слабкому вогні 10-15 хвилин і проціджують. У відвар (частину його охолоджують і використовують для розведення крохмалю) всипають цукор, доводять до кипіння і помішуючи, відразу вливають підготовлений крохмаль, знову доводять до кипіння і додають сік.

Якщо готують з чорниць – то додають 2 г лимонної кислоти. Аличу, сливи, агрус варять з невеликою кількістю води 7-10 хв., відвар зливають, ягоди або плоди протирають. У відвар додають пюре, цукор, доводять до кипіння, вводять підготовлений крохмаль і знову доводять до кипіння.

Готовий кисіль злегка охолоджують, розливають у вазочки або склянки по 150-200 г на порцію. Поверхню посипають цукром, охолоджують до t° 12-14°C

Правила подавання, зберігання:

Подають кисіль у вазочках або склянках, посипавши цукром. Охолодженням до температури 12-14°C. Зберігають кисіль не більше 30 хвилин.

Використані обладнання, посуд, інвентар

Сито, друшляк, пристосування для видалення кісточок, ножі, каструлі різної ємкості, миски, копістки, вазочки, склянки, черпак.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – рідина однорідна, не тягуча, без грудочок крохмалю, без плівки на поверхні.

Консистенція – середньої густини, драглиста.

Смак – у міру солодкий, властивий ягодам і плодам з яких приготовлений.

Запах – властивий ягодам і плодам, з яких приготовлений.

Колір – якщо фруктово-ягідний з пюре – то трохи каламутний; інші – прозорі.

**Інструкційно-технологічна карта
Кисіль молочний**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Молоко	189,4	189,4	18,94	18,94
2	Цукор	16	16	1,6	1,6
3	Крохмаль кукурудзяний	10	10	1	1
4	Ванілін	0,006	0,006	0,0006	0,0006
	Вихід		200		20

Технологія приготування

У киплячому незбираному молоці, розведеному водою, розчиняють цукор, вливають попередньо розведений холодним молоком чи водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 8-10 хв. Наприкінці варіння додають ванілін.

Розливають у формочки, змочені холодною перевареною водою і посипані цукром, охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Подають на десертній тарілці або у креманках, поливають солодким фруктовো-ягідним соусом, кладуть варення, джем.

Використаний інвентар, посуд

Сито, вінчик, формочки, десертні ложки, цідилки, десертні тарілки, креманки.

Вимоги до якості

Загальний вигляд – однорідна маса, без грудочок.

Консистенція – драглиста.

Смак – у міру солодкий, молочний.

Запах – ванільний.

Колір – білий.

Інструкційно-технологічна карта Желе з сиру

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сир	40,4	40	4,04	4
2	Молоко	36,8	35	3,68	3,5
3	Цукор	20	20	2	2
4	Желатин	3	3	0,3	0,3
5	Цукор ванільний	0,03	0,03	0,003	0,003
	Маса желе	-	100	-	10
6	Сироп плодово-ягідний	30	30	3	3
	Вихід		100/30		10/3

Технологія приготування

Сир протирають, молоко кип'ятять, додають замочений желатин, цукор, доводять до кипіння. Масу охолоджують до температури 30-40°C і вливають, безперервно помішуючи, у протертий сир. Одержану масу розливають у форми і охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Застигле желе виймають з форми, опустивши її на 2-3 секунди у гарячу воду, струшують і перекладають у креманку або на десертну тарілку.

Використаний інвентар, посуд

Креманка або десертна тарілка, каструля, копістка, форма для желе, ніж-лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – відповідає формочці, в якій його готували (квадрат, трикутник), білого кольору.

Консистенція – драглеподібна, однорідна.

Смак і запах – з молочним і ванільним ароматом, солодкий.

**Інструкційно-технологічна карта
Желе багатожарове**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Желе з ягід				
1	Вишні	20,6	17,5	2,06	1,75
2	Вода	80,5	80,5	8,05	8,05
3	Цукор	14	14	1,4	1,4
4	Желатин	3	3	0,3	0,3
5	Лимонна к-та	0,1	0,1	0,01	0,01
	Вихід ягідного желе		100		10
	Желе з лимонів				
1	Лимони	19	8	1,9	0,8
2	Цукор	14	14	1,4	1,4
3	Желатин	3	3	0,3	0,3
4	Лимонна к-та	0,1	0,1	0,01	0,01
5	Вода	86	86	8,6	8,6
	Вихід лимонного желе		100		10
	Желе з молока				
1	Цукор	75	75	7,5	7,5
2	Желатин	14	14	1,4	1,4
3	Вода для желатину	3	3	0,3	0,3
4	Мигдаль обчищений	22	22	2,2	2,2
5	Вода для мигдального молока	5	5	0,5	0,5
6	Молоко	75	75	7,5	7,5
	Вихід молочного желе		100		10
	Вихід		300		30

Технологія приготування

Желе з ягід свіжих. Желатин замочують на 1-1,5 годин у холодній воді. З ягід відтискають сік, а з вичавок готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, вводять підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, знову доводять до кипіння і проціджують. У підготовлений сироп із желатином додають ягідний сік, розливають у порційні формочки, залишають на холоді при температурі від 0 до 8°С протягом 1,5-2 годин для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчним білком (24 г на 1000 г желе). Для цього білок змішують з однаковою кількістю перевареної холодної води, вливають у сироп і проварюють 8-10 хв. при слабкому кипінні. Прояснений сироп проціджують.

Желе з лимонів, апельсинів, мандаринів. Желатин замочують у холодній воді для набухання. Лимони (апельсини, мандарини) промивають, знімають цедру і захищають її від білих волокон, потім нарізають тоненькою соломкою. З

лимонів (апелсинаів, мандаринів) відтискають сік і зберігають його у холодильній шафі в посуді, що не окислюється. Для приготування сиропу воду доводять до кипіння, додають цукор, цедру, потім вводять набухлий желатин і, помішуючи, розчиняють його. Після чого вводять підготовлений сік, проціджують сироп, розливають у форми й охолоджують.

Желе з молока Желатин замочують. Молоко доводять до кипіння, додають цукор, желатин, мигдальне молоко або ванілін і доводять до кипіння. Желе злегка охолоджують, проціджують, розливають у форми й охолоджують.

Приготування мигдального молока: мигдаль заливають гарячою водою, кип'ятять 3-4 хвилин, відкидають на сито, обчищають від шкірки, подрібнюють у ступці, додають холодну переварену воду. Молоко проціджують, а вичавки знову піддають такій самій обробці. Замість мигдального молока можна використовувати ванілін.

У формочку, склянки або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний.

Правила подавання

Зстигле желе виймають з форми й подають. Можна подавати у креманках. Зберігають при температурі 0-8°C протягом 12 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструлі, друшляк, миски, пристрій для видалення кісточок, сито для протирання, ложка, креманка, ніж.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – драглеподібна однорідна маса.

Консистенція – густа пружна.

Смак – кисло-солодкий.

Запах – без сторонніх запахів.

**Інструкційно-технологічна карта
Холодець із вишень**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Вишні	200	150	20	15
2	Цукор	37,5	37,5	3,75	3,75
3	Вино	125	125	12,5	12,5
4	Вода	31,2	31,2	3,12	3,12
5	Кориця	0,2	0,2	0,02	0,02
6	Гвоздика	0,2	0,2	0,02	0,02
	Вихід		325		32,5

Технологія приготування

Вишні перебирають, миють. З $\frac{1}{4}$ частини виймають кісточки, а решту протирають крізь сито. У пюре з вишні додають мелені корицю і гвоздику, цукор, охолоджену кип'ячену воду, столове червоне вино, лимонну кислоту і вишні без кісточок. Усе добре перемішують, розливають у вазочки і охолоджують при температурі 0-8 °С.

Правила подавання

Подають у вазочках або креманках. Зберігають при температурі 0-8°С протягом 12 годин.

Використаний інвентар, посуд

Миски, друшляк, пристрій для видалення кісточок, сито для протирання, ложка, вазочка, креманка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – холодець вишневого кольору.

Консистенція – густа.

Смак – кисло-солодкий.

Запах – вишневий, з ароматом кориці та гвоздики.

Інструкційно-технологічна карта Мус суничний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Суниця садова	17,6	15	1,76	1,5
2	Цукор	12	12	1,2	1,2
3	Желатин	27	27	2,7	2,7
4	Вода	85	85	8,5	8,5
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Готують основу для мусу так само, як і для желе суничного. Желатин замочують на 1-1,5 годин у холодній воді. З ягід відтискають сік, а з вичавок готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, вводять підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, знову доводять до кипіння і проціджують. Охолоджують до температури 30-40°C і збивають до утворення пухкої стійкої маси. Швидко розливають у форми або лотки, охолоджують, виймають з формочок, нарізають, викладають у креманки (вазочки, тарілки) і подають так само, як і желе.

Правила подавання і зберігання

Перед подаванням мус виймають з формочки, нарізають і викладають у креманки. Готовий мус зберігають на холоді не більше 12 годин.

Використаний інвентар та посуд

Форма для желе (креманки), мірний склянка, ложки, лоток, міксер, каструля, сито.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – мус добре збитий і має драгле-пористу структуру.

Смак і запах – суничний.

Консистенція – ніжна, ледь пружна.

Колір – рожевий.

Інструкційно-технологічна карта Мус яблучний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яблука	34	30	3,4	3
2	Цукор	15	15	1,5	1,5
3	Манна крупа	80	80	8	8
4	Лимонна кислота	0,15	0,15	0,015	0,015
5	Вода		75		7,5
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Яблука після видалення насінневих гнізд розрізають і варять. Відвар проціджують, яблука протирають, змішують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту і доводять до кипіння. Потім тоненькою цівкою вводять просіяну манну крупу і варять, помішуючи, 15-20 хв. Суміш охолоджують до 40°C і збивають до утворення густої пінистої маси, яку розливають у форми й охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Подають у креманках чи вазочках, поливають журавлинним соком, плодовим або ягідним сиропом.

Використаний посуд і інвентар

Ніж, нержавіюча миска, виїмка для видалення серцевини яблук, каструля, сито, міксер, креманка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – добре збитий і драгле-пористий.

Консистенція – ледь пружна.

Смак – яблучний, солодкий.

Запах – слабо виражений, з ароматом свіжих яблук.

Інструкційно-технологічна карта Самбук яблучний

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яблука	79,5	70	7,95	7
	або сливи	72,2	65	7,22	6,5
2	Цукор	20	20	2	2
3	Желатин	1,5	1,5	0,15	0,15
4	Яйця (білок)	1/бшт	4,8	12шт	0,48
5	Вода для желатину	42	42	4,2	4,2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Яблука (без насінневого гнізда) або сливи (без кісточок), кладуть на лист, наливають невелику кількість води і запікають у жаровій шафі. Потім їх охолоджують і протирають. В утворене пюре додають цукор, ячний білок і збивають на холоді до утворення пухкої маси. Підготовлений (попередньо замочений) желатин вливають тоненькою цівкою у збиту масу, безпосередньо і швидко помішуючи вінчиком. Розливають у форми і охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Подають у креманках або вазочках, десертних тарілках, поливають ягідним сиропом. Зберігають до 2 годин

Використаний інвентар, посуд

Кондитерський лист, ніж, пристрій для видалення насінневого гнізда, сито металічне, міксер, емальована ємкість, вінчик металічний, креманка або вазочка, або десертна тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса пухка, колір світло-жовтуватий, без наявності грудочок.

Консистенція – дрібнопориста, пружна, однорідна.

Смак, запах – солодкий з кислуватим присмаком і запахом яблучного або сливового пюре.

**Інструкційно-технологічна карта
Крем ванільний, шоколадний, кавовий**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Вершки 35% жирності	70	70	7	7
2	Цукрова пудра	20	20	2	2
3	Желатин	2	2	0,2	0,2
4	Ванілін або какао-порошок	0,015 3	0,015 3	0,0015 0,3	0,0015 0,3
5	Вода для желатину	16	16	1,6	1,6
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Ванілін або какао-порошок, розтертий з цукровою пудрою, вводять у збиті вершки. Потім, безпосередньо помішуючи, додають тоненькою цівкою злегка застиглий розчинений желатин. Готовий крем швидко розливають у форми й охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Подають у креманках або на десертних тарілках, дзеркалах, поливають ягідним соусом або кавовим сиропом (або шоколадним) – 30 г на порцію. Зберігають до 12 годин.

Використаний інвентар, посуд

Емальований глибокий посуд, міксер, лоток емальований, спеціальні форми для крему, креманка або десертна тарілка, металева лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – має форму квадрата, трикутника чи ковпачка, колір кремовий або шоколадний, поверхня пориста, однорідна.

Консистенція – пориста.

Запах, запах – ванільний, або з ароматом какао-порошку.

Інструкційно-технологічна карта Яблука, фаршировані сиром

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яблука свіжі	100	70	10	7
	Начинка	-	-85	-	8,5-
2	Сир	66	65	6,6	6,5
3	Яйця	1/5шт	8	20шт	0,8
4	Цукор	15	15	1,5	1,5
	Маса начинки	-	85	-	8,5
	Маса напівфабрикату	-	155	-	15,5
	Маса готового продукту	-	120	-	12
5	Сироп ягідний	30	30	3	3
	або соус ягідний	50	50	5	5
	Вихід		120/30 120/50		12/3 12/5

Технологія приготування

Яблука очищають, видаляють насіннєві гнізда, фарширують начинкою з сиру, викладають на змочений водою лист і запікають у жаровій шафі до готовності.

Начинка. Сир протирають, додають сирі яйця, цукор і перемішують.

Правила подавання і зберігання

Подають яблука на десертній тарілці, зверху або поруч яблук наливають сироп ягідний або соус ягідний. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар, посуд

Віймка для видалення серцевини яблук, кондитерські листи, яйцезбивалка, сито, кондитерська лопатка, ложки, десертна тарілка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – яблука з підрум'яненою шкіркою, без тріщин, всередині начинка жовтуватого кольору, політі сиропом.

Консистенція – ніжна, соковита.

Смак, запах – солодкуватий, з ароматом яблук та сиру.

**Інструкційно-технологічна карта
Пінник шоколадний**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Какао-порошок	5	5	0,5	0,5
	або шоколад	5	5	0,5	0,5
2	Яйця	2 шт.	80	200 шт.	8
3	Цукор	40	40	4	4
4	Молоко	40	40	4	4
5	Борошно пшеничне	8	8	0,8	0,8
6	Масло вершкове	2	2	0,2	0,2
	Маса пінника	-	145	-	14,5
7	Цукрова пудра	5	5	0,5	0,5
8	Молоко або вершки	150	150	15	15
	Вихід		300		30

Технологія приготування

Охолоджені білки сирих яєць збивають у густу піну. Жовтки розтирають з цукром, додають борошно, розтертий шоколад або какао-порошок, розводять гарячим молоком (температура 40-50 °С) і проварюють до загущення, весь час помішуючи, на водяній бані (при температурі 60-70 °С). Суміш виливають тонкою цівкою при швидкому промішуванні у збиті білки. Підготовлену масу викладають у змащену вершковим маслом порціонну сковороду і запікають у жаровій шафі при температурі 180-200 °С протягом 12-15 хв.

Правила подавання і зберігання

Подають гарячим у порційній сковороді, зверху посипають цукровою пудрою. Окремо подають охолоджене кип'ячене молоко або вершки. Готують перед використанням і зберігають не більше 30 хв.

Використаний інвентар, посуд

Міксер, каструля, лопатка дерев'яна, миски, порціонна сковорода, кондитерський лист, жарова шафа, вершківник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – подано у порційній сковороді, поверхня запечена до рум'яної кірочки, без тріщин, посипано цукровою пудрою.

Консистенція – ніжна, пухка.

Смак, запах – солодкуватий, з ароматом какао-порошку, або шоколаду.

Інструкційно-технологічна карта Пічник з малини

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Малина	59	59	5,9	5,9
2	Цукор	40	40	4	4
3	Яйця (білки)		84		8,4
4	Масло вершкове	2	2	0,2	0,2
	Маса пічника	-	145	-	14,5
5	Цукрова пудра	5	5	0,5	0,5
6	Молоко або вершки	150	150	15	15
	Вихід	-	300	-	30

Технологія приготування

Охолоджені білки сирих яєць збивають у густу піну. Малину перебирають, промивають і протирають крізь сито. У протерті ягоди кладуть цукор, проварюють до загусання при помішуванні, потім вводять у збиті білки, обережно перемішують. Підготовлену масу викладають у змащену вершковим маслом порціонну сковороду, запікають у жаровій шафі при температурі 180-200 °С протягом 15-20 хвилин.

Правила подавання і зберігання

Подають у порційній сковороді, посипають цукровою пудрою. Окремо подають молоко або вершки. Готують перед подаванням.

Використаний інвентар, посуд

Міксер, миска, овоскоп, каструля, лопатка, порціонна сковорода, пензлик для змащення сковороди, сито.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – подано в сковороді, посипано цукровою пудрою, підрум'янена кірочка, на розрізі видно малиновий колір.

Консистенція – м'яка, соковита, пишна.

Смак, запах – солодкий з присмаком малини.

**Інструкційно-технологічна карта
Повидлянка**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Повидло	65	65	6,5	6,5
2	Крупа манна	20	20	2	2
3	Вино столове	5	5	0,5	0,5
4	Яйця	1/2шт	20	50шт	2
5	Цукор	5	5	0,5	0,5
6	Горіхи волоські	11,1	5	1,11	0,5
7	Маргарин столовий	2	2	0,2	0,2
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Сирі ячні жовтки розтирають з половиною норми цукру і змішують з розтертим повидлом, вином, манною крупою і збитими білками. Одержану масу викладають у змащену маргарином форму зверху посипають цукром, змішаним із січеними горіхами, і запікають у жаровій шафі. Можна готувати без вина.

Правила подавання і зберігання

Подають повидлянку гарячою у порціонній сковороді або на десертній тарілці. Температура подавання 65 °С. Зберігають до 30 хв.

Використаний інвентар, посуд

Каструля, кондитерський лист, порціонна сковорідка або форма, жарова шафа, міксер, горіходавка, ніж, лопатка для розрівнювання поверхні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір золотистий, зверху видно запечені січені горіхи, кірочка рум'яна.

Консистенція – пухка, без закальцю всередині.

Смак, запах – кисло-солодкий з ароматом повидла.

Інструкційно-технологічна карта Соложенник вишневий

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Хліб пшеничний	37	32	3,7	3,2
2	Вишні (з варення без сиропу)	30	20	3	2
3	Яйця	1шт	40	100шт	4
4	Масло вершкове	7,5	7,5	0,75	0,75
5	Мигдаль	21	12,7	2,1	1,27
	або арахіс	17	12,7	1,7	1,27
6	Цукор	7	7	0,7	0,7
7	Кориця	0,4	0,4	0,04	0,04
8	Цедра лимона	0,5	0,5	0,05	0,05
9	Маргарин столовий	1	1	0,1	0,1
	Маса соложенника	-	100	-	10
	Соус	-	50	-	5
10	Сироп з варення вишневого	30	30	3	3
11	Вода	20	20	2	2
12	Крохмаль картопляний	1,4	1,4	0,14	0,14
	Вихід		100/50		10/5

Технологія приготування

Пшеничний хліб зачищають від скоринки, нарізають дрібними кубиками 0,5x0,5 см і підсушують. Яєчні жовтки, вершкове масло, цукор, корицю, цедру лимона розтирають у ступці до утворення однорідної маси. Мигдаль спочатку ошпарюють, знімають шкірочку, підсмажують і подрібнюють. Арахіс підсмажують, видаляють лущиння, подрібнюють. З вишень видаляють кісточки. Все з'єднують з підготовленою масою і перемішують. Яєчні білки збивають, вводять у масу, обережно перемішують. Готову масу викладають у форму, змащену маргарином, поверхню змащують жовтками і запікають у жаровій шафі 15-20 хв.

Соус. До сиропу з варення додають воду, доводять до кипіння, вводять розведений крохмаль, знову доводять до кипіння й охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Готовий соложенник охолоджують, порціонують, подають із соусом. Подають у креманках або десертних тарілках при температурі 10-14 °С. Зберігають до 2 годин.

Використаний інвентар , посуд

Ножі, кондитерські листи, ступка, друшляк або сито, міксер, сковорода, форма для запікання, пензлик для змащення виробу і форми, тарілка для подачі, кондитерська лопатка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – колір на поверхні золотистий, без тріщин, подано з соусом.

Консистенція – хрумка, без закальцю.

Смак, запах – солодкий з присмаком вишень, мигдалю.

Інструкційно-технологічна карта Кава чорна

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Кава натуральна	4	4	0,4	0,4
2	Вода	110	110	11	11
	або кава натуральна розчинна	1	1	0,1	0,1
3	Вода	103	103	10,3	10,3
	Вихід		100		10

Технологія приготування

Мелену каву заливають окропом, доводять до кипіння і, припинивши нагрівання, настоюють 5-8 хв. Готовий напій проціджують крізь сито або тканину. Для приготування кави в електрокавоварці мелену каву насипають на сітку кавоварки за 5-6 хвилин до закипання води. У процесі варіння з кави екстрагуються смакові і ароматичні речовини. Для поліпшення смаку каву залишають настоюватись 5-8 хвилин. Каву розчинну насипають у чашку, розводять окропом, розмішують.

Правила подавання і зберігання

Готують безпосередньо перед подачею. Подають у чашках для кави ємкістю 75 або 100 мл. Окремо на розетці подають цукор, лимон, у молочнику – молоко або вершки.

Використаний інвентар, посуд

Кавоварка, склянки, кавові чашки, ложки, сито, розетки, молочник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напій коричневого кольору.

Консистенція – рідка.

Смак – у міру солодкий.

Запах – виражений запах кави.

**Інструкційно-технологічна карта
Кава чорна з молоком або вершками**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Кава чорна (заварена)	100	100	10	10
2	Цукор	15	15	1,5	1,5
3	Молоко або вершки	25	25	2,5	2,5
	Вихід		100/25/15		10/2,5/1

Технологія приготування

Мелену каву заливають окропом, доводять до кипіння і, припинивши нагрівання, настоюють 5-8 хв. Готовий напій проціджують крізь сито або тканину. Для приготування кави в електрокавоварці мелену каву насипають на сітку кавоварки за 5-6 хвилин до закипання води. В процесі варіння з кави екстрагуються смакові і ароматичні речовини. Для поліпшення смаку каву залишають настоюватись 5-8 хвилин. До готової чорної кави додають гаряче молоко або вершки, цукор і доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають каву з молоком в чашці для кави з блюдцем або в склянках з підскляниками.

Використаний інвентар, посуд

Кавоварка, склянки, чашки, ложки, сито.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напій коричневого кольору.

Консистенція – рідка.

Смак – у міру солодкий.

Запах – виражений запах кави.

Інструкційно-технологічна карта Какао з молоком

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Какао-порошок	5	5	0,5	0,5
2	Молоко	130	130	13	13
3	Вода	80	80	80	80
4	Цукор	25	25	2,5	2,5
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Какао-порошок змішують з цукром, додають невелику кількість окропу і розтирають до однорідної маси, потім, безперервно помішуючи, вливають гаряче молоко, окріп, що залишився, і доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають гарячим у склянках або у чайних чашках з блюдцями. Зберігають до 12 годин.

Використаний інвентар, посуд

Каструля, миска, склянки, чайні чашки з блюдцями, розливний черпак, ложка для розтирання, чайні чи кофейні ложки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напій світло-коричневого кольору без шкірочки на поверхні.

Консистенція – рідка.

Смак – солодкий.

Запах – какао та кип'яченого молока.

**Інструкційно-технологічна карта
Гарячий шоколад**

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Шоколад	10	10	1	1
2	Цукор	25	25	2,5	2,5
3	Молоко	130	130	13	13
4	Вода	80	80	8	8
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Для приготування напою використовують шоколад у порошку. Порошок шоколаду змішують з цукром, розводять невеликою кількістю води і розтирають до однорідної маси. Молоко доводять до кипіння і, безперервно помішуючи, вливають у розведений шоколад, доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають гарячим у склянках або у чайних чашках з блюдцями.

Використаний посуд і інвентар

Сито для просіювання, каструля, ложка, черпак, склянки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – коричневого кольору.

Смак – у міру солодкий.

Запах – шоколадний.

Інструкційно-технологічна карта Напій цитрусовий

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сік грейпфруту	50	50	5	5
2	Лимонний сироп	20	20	2	2
3	Апельсиновий сироп	20	20	2	2
4	Малиновий сироп	20	20	2	2
5	Вода газована	100	100	10	10
	Вихід		200		20

Технологія приготування

Лимонний, апельсиновий, малиновий сиропи змішують, додають сік грейпфруту і газовану воду.

Правила подавання

Подають у келихах або високих склянках, з льодом та соломинкою. Зберігають протягом 6 годин.

Використаний посуд і інвентар

Каструля, ложка, черпак, келихи або високі склянки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напій світло-малинового кольору.

Консистенція – однорідний.

Смак – кисло-солодкий.

Запах – цитрусовий.

10. Страви і вироби з борошна
Інструкційно-технологічна карта
Вареники по-селянськи

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Тісто для вареників	-	82	-	8,2
1	Борошно пшеничне	57	57	5,7	5,7
2	Яйця	4,35	4,35	0,435	0,435
3	Вода	22	22	2,2	2,2
4	Сіль	1	1	0,1	0,1
	Для начинки:				
5	Сир домашній	51	50	5,1	5
6	Крупа гречана	20	20	2,0	2
	Маса каші	-	42	-	4,2
7	Цибуля ріпчаста	13	11	1,3	1,1
8	Сало шпик	10,4	10	1,04	1
	Маса пасерованої цибулі з салом	-	13	-	1,3
	Маса начинки	-	103	-	10,3
	Маса напівфабрикату	-	185	-	18,5
	Маса готових вареників	-	200	-	20
	Для поливки:				
9	Цибуля ріпчаста	13	11	1,3	1,1
10	Сало шпик	10,4	10	1,04	
	Маса пасерованої цибулі з салом	-	13	-	1,3
11	Сметана	7	7	0,7	0,7
	Маса поливки	-	20	-	2
	Вихід	-	230	-	23

Технологія приготування

У борошно, насипане гіркою, вливають воду з сіллю і цукром, збитими сирими яйцями і замішують круте тісто. Залишають його на 30-40хв, накривши, для набухання. Готове тісто розкачують шаром завтовшки 1,5 мм, виімкою вирізують кружальця, на які кладуть начинку, і защипують у вигляді півмісяця.

Начинка. Розсіпчасту гречану кашу з'єднують із сиром, пасерованою на салі цибулею, перемішують. Варять вареники у киплячій підсоленій воді 5-7хв. Виймають, кладуть у друшляк, дають стекти воді, заправляють поливкою.

Полівка. На салі пасерують цибулю і додають сметану, доводять до кипіння.

Правила подавання і зберігання

Подають вареники на порційній тарілці, зверху поливають поливкою. Подають гарячими.

Використаний інвентар, посуд

Миски, сито, качалка, виімка для нарізання варениць, кондитерський лист, каструлі, керамічний посуд або столова тарілка, лопатка, шумівка, сковорода, ножі кухарської трійки, обробні дошки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вареники правильної форми, яка зберігається, краї добре защипані, поверхня гладенька, без тріщин і розривів, полито поливкою.

Консистенція оболонки – щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Смак, запах – відповідають виробам з прісного тіста з ароматом начинки.

Інструкційно-технологічна карта
Вареники з квашеної капусти

Збірник рецептур 1982р.

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Тісто №1078	-	82		8,2
	Борошно пшеничне	57	57	5,7	5,7
2	Яйця	1/9 шт	4,3	10 $\frac{3}{4}$ шт	0,43
3	Молоко або вода	20	20	2	2
4	Цукор	2	2	0,2	0,2
5	Сіль	1	1	0,1	0,1
	Начинка №1127	-	103	-	10,3
6	Капуста квашена	163,6	114,5	16,36	11,45
7	Маргарин столовий	4,9	4,9	0,49	0,49
	Маса готової капусти	-	97,3	-	9,73
8	Цибуля ріпчаста	9,8	8,2	0,98	0,82
9	Маргарин столовий	1,2	1,2	0,12	0,12
	Маса пасерованої цибулі	-	4,12	-	0,412
10	Цукор	1,5	1,5	0,15	0,15
11	Перець чорний мелений	0,02	0,02	0,002	0,002
12	Петрушка зелень	1,4	1	0,14	0,1
13	Сіль	1	1	0,1	0,1
	Маса сирих вареників	-	185	-	18,5
	Маса варених вареників	-	200	-	20
14	Цибуля ріпчаста	25	21	2,5	2,1
15	Сало шпик	19,8	19	1,98	1,9
	Маса пасерованої з салом цибулі	-	25	-	2,5
	Вихід		200/25		20/2,5

Технологія приготування

Пшеничне борошно просіюють, у заглиблення вливають воду або молоко, проціджений розчин солі, цукру додають яйця і замішують круте тісто, яке залишають на 30-40 хвилин для набухання клейковини і надання йому еластичності. Готове тісто накривають серветкою.

Приготування начинки. Квашену капусту відтискають, промивають (якщо вона дуже кисла) і знову відтискають, дрібно ріжуть, кладуть у сотейник з розігрітим маргарином шаром не більше, ніж 3-4 см і при періодичному помішуванні злегка обсмажують, потім додають невелику кількість рідини (води, бульйону 5-6 % від маси капусти) і при слабкому нагріванні тушкують до готовності. Рідина повинна повністю випаруватися. В готову капусту додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, цукор, перець чорний мелений сіль, дрібно-нарізану зелень петрушки і перемішують.

Готове тісто тонко розкачують завтовшки 1-1,5 мм, і виймкою нарізають варениці. На них кладуть начинку та формують вареники, зліплюючи кінці варениці, надаючи форму півмісяця і захиплюють добре.

Варять вареники в крутому окропі при відкритій кришці 5-7 хв. після закипання. Готові вареники виймають шумівкою, складають в макітру чи миску, поливають розтопленим вершковим маслом, злегка струшують, щоб не прилипли один до одного.

Правила подавання і зберігання

Подають гарячими у підігрітому керамічному посуді або столових тарілках по 7-9 шт. на порцію. Окремо подають сметану або охолоджене свіже молоко. Зберігають напівфабрикат до 1 години, а варені вареники подають одразу.

Використаний інвентар, посуд

Миски, сито, качалка, виїмка для нарізання варениць, кондитерський лист, каструля, керамічний посуд або столова тарілка, лопатка, шумівка, шатківниця, сотейник, сковорода, ножі кухарської трійки, обробні дошки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильної форми, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і надривів, не розварені, на розрізі видно начинку.

Консистенція оболонки – щільна, м'яка; начинки – соковита.

Смак, запах – відповідає виду начинки, у міру солоний.

Колір – світло-жовтий.

Інструкційно-технологічна карта Налисники поліські (млинчики) з сиром

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Борошно пшеничне	20	20	2	2
2	Крохмаль	22	22	2,2	2,2
3	Молоко	100	100	10	10
4	Яйця	1/5 шт.	8	20	0,8
5	Цукор	3	3	0,3	0,3
6	Сіль	0,8	0,8	0,08	0,08
	Маса тіста	-	153,8	-	15,38
7	Сало шпик	2,08	2	0,208	0,2
	Маса млинчика н/ф	-	100	-	10
	Начинка	-	94	-	9,4
8	Сир	85,4	84,6	8,54	8,46
9	Яйця	1/11 шт.	3,4	8½ шт	0,34
10	Цукор	8,5	8,5	0,85	0,85
	Маса н/ф	-	189	-	18,9
11	Маргарин	12	12	1,2	1,2
	або кулінарний жир	10	10	1	1
	Маса смажених млинчиків із начинкою	-	170	-	17
12	Масло вершкове або сметана	10	10	1	1
	сметана	30	30	3	3
	Вихід з маслом		180		18
	або з сметаною		200		20

Технологія приготування

Яйця, розчин солі, цукру змішують, додають холодне молоко(половину норми) і всипають просіяне борошно, крохмаль і перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово додають решту молока і перемішують. Готове тісто проціджують. Смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді діаметром 24-26 см. Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки 1-2 мм і обсмажують з однієї сторони. Знімають млинчики і охолоджують.

Начинка. Сир протирають, додають яйця, цукор, все ретельно перемішують. На підсмажений бік млинчика – кладуть начинку і загортають прямокутником. Обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді або листі до утворення рум'яної кірочки і ставлять у жарову шафу на 5-10 хвилини.

Правила подавання і зберігання

Відпускають по 2 штуки на порцію, поливають вершковим маслом або сметаною. Подають на мілкій столовій тарілці.

Використаний інвентар, посуд

Каструля, міксер, сито, сковорода, лопатка, м'ясорубка, кондитерський лист.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прямокутної форми, з добре підрум'яненою поверхнею, полито вершковим маслом або сметаною.

Консистенція млинчиків і начинки – м'яка, кірочки – хрустка, еластична.

Смак і запах – приємний, властивий смаженому виробу з сиру.

Колір – від золотистого до світло-коричневого.

Інструкційно-технологічна карта Мандрики з капустою

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	Тісто дріжджове опарне:	-	58		5,8
1	Борошно пшеничне в/г	37	37	3,7	3,7
2	Цукор-пісок	2,67	2,67	0,267	0,267
3	Маргарин столовий	4,0	4,0	0,4	0,4
4	Меланж	4,0	4,0	0,4	0,4
5	Сіль	0,46	0,46	0,046	0,046
6	Дріжджі	1,33	1,33	0,133	0,133
7	Вода	9,86	9,86	0,986	0,986
8	Борошно для підсипання	1,74	1,74	0,174	0,174
9	Меланж для змащування виробів	1,5	1,5	0,150	0,15
10	Жир кулінарний для змащування листів	0,25	0,25	0,025	0,025
	Начинка:	-	30	-	3,0
11	Капуста білоголова свіжа	45	36	4,5	3,6
12	Молоко	4,5	4,5	0,450	0,45
13	Цибуля ріпчаста	7,44	6,0	0,744	0,6
14	Масло вершкове	3,0	3,0	0,3	0,3
	Вихід	-	75		7,5

Технологія приготування

Готове дріжджове тісто розробляють і формують коржиком з бортиками. Бортики після вистоювання змащують яйцем або меланжем. Поглиблення кожного коржика заповнюють начинкою із свіжої білоголової капусти, поливають маслом вершковим, в якому пасерувалася цибуля. Випікають мандрики при температурі 230-240 °С протягом 6-8 хв.

Начинка. Свіжу білоголову капусту дрібно шаткують, додають бульйон або молоко, чи воду (10-15% від маси капусти), масло вершкове, сіль і припускають до готовності, потім змішують із пасерованою цибулею, перцем меленим.

Правила подавання, зберігання

Подають мандрики на десертних чи закусочних тарілках, застелених серветкою. Термін реалізації – 24 години.

Використаний інвентар, посуд

Сковорода, сотейник, каструля, миски, вінчик, тертка, ножі, скалки, різці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма виробу правильна.

Смак – відповідає виробу і начинці.

Запах – свіжої випічки.

Консистенція – м'яка.

ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Висоцька, Л.Є. Тлумачний словник кулінара : Навчальний посібник [Текст] / Л.Є. Висоцька, І.А.Страцинська / за заг. ред. В.О. Радкевич. – Львів: Новий Світ – 2000, 2009.– 416 с.
2. Доцяк, В.С. Українська кухня [Текст] /В.С.Доцяк. – Львів : Оріяна-Нова, 1998. – 557 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982.– 720 с.– (Министерство торговли СССР).
4. Старовойт, Л.Я. Кулінарія: Підр. / Л.Я.Старовойт, М.С.Косовенко, Ж.М.Смирнова. – 4-те вид., стер. – К.: Вища шк., 1994. – 270 с.

Методичне видання

Мелько Марина Володимирівна
Ступін Оксана Степанівна

Збірник технологічної документації

Науковий редактор: к.пед.н. Л.В.Сліпчишин
Коректор: О.М. Рик
Набір: Л.А.Сирота
Макетування: М.В.Мелько
Обкладинка: М.В.Мелько