

Технологічна картка

Компот із свіжих плодів

Рецептура № 924 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яблука або айва	68, 2	60
Вода	142	142
Цукор	30	30
Кислота лимонна	0,2	0,2
Вихід	-	200



Технологія приготування

Плоди миють, видаляють насіннєве гніздо, нарізують часточками. Щоб плоди не потемніли їх до варіння занурюють в холодну воду, злегка підкислену лимонною кислотою. Готують сироп: в гарячій воді розчиняють цукор, додають лимонну кислоту, проварюють 10-12 хвилин і проціджують. В гарячий сироп додають яблука або айву і варять при слабкому кипінні не більше 6-8 хвилин. Яблука сортів, що швидко розварюються, не варять, а кладуть у киплячий сироп, припиняють нагрівання і залишають в сиропі до охолодження.

Правила подавання

Подають компот із свіжих плодів в склянках. Температура подавання 14°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сироп прозорий, плоди нарізані часточками, без насіннєвого гнізда.

Смак і запах – кисло-солодкий, аромат яблук або айви.

Колір – сироп безбарвний або злегка жовтуватий..

Консистенція – сироп рідкий, плоди м'які.

Технологічна картка
Компот із суміші сухофруктів

Рецептура № 933 Збірник технологічних страв і кулінарних виробів 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яблука, груші(сухофрукти), родзинки, курага, чорнослив	25	25
Маса сухофруктів варених	-	62
Цукор	20	20
Кислота лимонна	0,2	0,2
Вода	-	192
Вихід		200



Технологія приготування

Сушені яблука і груші перебирають, великі розрізають, промивають 2-3 рази теплою водою, заливають гарячою водою. Доводять до кипіння, додають цукор, лимонну кислоту і варять до готовності. Сушені плоди і ягоди закладають в гарячу воду в певній послідовності. Груші сушені в залежності від розміру і виду варять 1-2 години, яблука – 20-30 хв, чорнослив, урюк, курагу – 10-20 хв, родзинки – 5-10 хв. Компот із суміші сухофруктів готують напередодні для того, щоб він настоявся.

Правила подавання

Подають компот із суміші сухофруктів в склянках або креманках. Температура подавання 12 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - сухофрукти зберегли форму, зварені до готовності, залиті відваром у співвідношенні 1:3.

Смак і запах- смак кисло-солодкий, аромат сухофруктів.

Колір - від світло- до темно-коричневого.

Консистенція - рідка, з наявністю добре зварених сухофруктів.

Технологічна картка

Узвар

Рецептура №1.3953Бірник рецептур національних страв і кулінарних виробів 2003 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Сухофрукти (яблука)	20	20
Маса сухофруктів варених	-	50
Цукор	15	15
Мед	5.1	5
Вода	200	200
Вихід		200



Технологія приготування

Сухофрукти (яблука) перебирають, великі ріжуть, промивають 2-3 рази теплою водою, заливають гарячою водою і варять, закривши кришкою, до готовності 20-30 хвилин. Потім узвар заправляють цукром, медом, доводять до кипіння і ставлять у холодне місце для охолодження та настоювання.

Правила подавання

Подають узвар в скляних стаканах. Температура подавання 12°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - сухофрукти з яблук зберегли форму, зварені до готовності.

Смак і запах - смак кисло- солодкий, аромат характерний для узвару.

Колір - рідина від світло до темно коричневого.

Консистенція - рідка, з наявністю добре зварних сухофруктів.

Технологічна картка

Кисіль із журавлини

Рецептура № 1.397 Збірник національних страв і кулінарних виробів 2003р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Журавлина	100	85
Вода	70	70
Вино столове	35	35
Цукор	35	35
Крохмаль картопляний	7	7
Вихід		200



Технологія приготування

Журавлину перебирають, миють. Вичавки заливають водою, кип'ятять, проціджують. У проціджений відвар додають вино. Крохмаль розводять водою холодною і вливають у відвар, додавають протерту журавлину, доводять до кипіння, охолоджують.

Правила подавання

Подають кисіль із журавлини в склянці, охолоджений. Температура подавання 12 градусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - кисіль без грудочок, поверхня гладка.

Смак і запах - смак кисло-солодкий, з ароматом журавлини.

Колір - червоний.

Консистенція - однорідна, без грудочок.

Технологічна картка

Кисіль молочний

Рецептура № 1.397 Збірник національних страв і кулінарних виробів 2007.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Молоко	190	190
Маса молока кип'яченого	180	180
Цукор	16	16
Крохмаль кукурудзний	10	10
Ваніль	0.06	0.06
Вихід	-	200



Технологія приготування

Крохмаль розводять холодним молоком, проціджують. Молоко доводять до кипіння, додають цукор, ванілін, вливають розведений крохмаль, доводять до кипіння. Кисіль охолоджують, розливають у склянки.

Правила подавання

Подають кисіль у склянках по 200 г, зверху посипають цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - драглиста маса, з гладкою поверхнею.

Смак і запах - відповідні киплячому молоці, з ваніліном.

Колір - молочно білий.

Консистенція- однорідна, без грудочок.

Технологічна картка

Желе з плодів і ягід свіжих

Рецептура № 955 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Журавлина	147	140
Вода	850	850
або		
Малина	20,6	17,5
Вода	785	785
Цукор	140	140
Желатин	30	30
Кислота лимонна	1	1
Вихід	-	1000



Технологія приготування

Желатин замочують у холодній перевареній воді до набухання, потім на водяній бані або у мікрохвильовій шафі доводять до розчинення, утворення однорідної маси. Ягоди перебирають, промивають, відтискають сік і зберігають його на холоді. Вичавки заливають гарячою водою, проварюють 5-8 хвилин. Відвар проціджують, додають цукор, нагрівають до кипіння, додають підготовлений желатин і розмішують до повного розчинення, проціджують, вливають сік. Розливають у формочки, охолоджують до кімнатної температури і залишають на холоді при температурі від 0 до 8°C для застигання (1,5-2 год).

Правила подавання

Подають желе із свіжих плодів в креманках, температура подавання – 10-12°C

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора драглиста маса.

Смак і запах– кисло-солодкий.

Колір –відповідний виду ягід.

Консистенція – драглиста, без грудочок.

Технологічна картка

Желе із лимонів, апельсинів, мандаринів

Рецептура № 95 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Лимони	190	80*
або апельсини	341	150*
або мандарини	263	150*
Цукор	140	140
Кислота лимонна	1	1
Желатин	30	30
Вода (для лимонів)	860	1
Вода (для апельсинів, мандаринів)	790	790
Вихід	-	1000

*Маса соку

Технологія приготування

Желатин замочують у холодній перевареній воді до набухання, потім на водяній бані або у мікрохвильовій шафі доводять до розчинення, утворення однорідної маси. У воду з цукром, доведену до кипіння, додають цукор, цедру, зняту з цитрусових, потім вводять підготовлений желатин. Після того як желатин розчиниться, додають відтиснутий сік. Проціджують, розливають у формочки і охолоджують до кімнатної температури і залишають на холоді при температурі від 0 до 8°C для застигання (1,5-2 год). Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши її на 2 –3с. у гарячу воду, витирають стінки і дно формочок, струшують і, перевертаючи їх обережно перекладають у підготовлену креманку або на десертну тарілку.

Правила подавання

Подають желе із свіжих плодів в креманках, температура подавання – 10-12°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора драглиста маса.

Смак і запах–кисло-солодкий, з ароматом цитрусу.

Колір –світло-жовтий.

Консистенція – драглиста, без грудочок.

Технологічна картка

Желе із сиропу плодового або ягідного

Рецептура № 961 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Сироп плодовий або ягідний	200	200
Вода	830	830
Желатин	30	30
Кислота лимонна	1	1
Вихід	-	1000



Технологія приготування

Желатин замочують у холодній перевареній воді до набухання, потім на водяній бані або у мікрохвильовій шафі доводять до розчинення, утворення однорідної маси. В гарячому сиропі розчиняють підготовлений желатин, проціджують, розливають у формочки, охолоджують до кімнатної температури і залишають на холоді при температурі від 0 до 8°C для застигання (1,5-2 год). Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши її на 2 –3с. у гарячу воду, витирають стінки і дно формочок, струшують і, перевертаючи їх обережно перекладають у підготовлену креманку або на десертну тарілку.

Правила подавання

Подають желе із свіжих плодів в креманках, температура подавання – 10-12°C

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора драглиста маса.

Смак і запах–кисло-солодкий.

Колір – відповідний виду ягід.

Консистенція – драглиста, без грудочок.

Технологічна картка Желе з плодово-овочевим соком

Підручник М.С.Косовенко «Технологія приготування їжі»

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Сметана	100	100
Цукор	15	15
Желатин	5	5
Молоко	35	35
Сік плодово-ягідний	8	8
Какао-порошок	2	2
Морква	25	20
Сироп	50	50
Вихід	-	150

Технологія приготування

Сметану з'єднати з цукром та розмішати, нагріти до температури 70 -80 °С. Потім ввести желатин, замочений у молоці, і продовжувати нагрівати до 90°С. Утворену суміш розділити на три частини. Одну забарвити плодово-ягідним соком, другу – какао-порошком, а третю – морквяним соком. У такому порядку розлити у формочки і охолодити. Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши її на 2 –3с. у гарячу воду, витирають стінки і дно формочок, струшують і, перевертаючи їх обережно перекладають у підготовлену креманку або на десертну тарілку. Перед подаванням полити сиропом.

Правила подавання

Подають желе в креманках, температура подавання – 10-12°С

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна драглиста маса, викладена шарами різних кольорів у креманці.

Смак і запах– кисло-солодкий.

Колір – відповідний використаним інгредієнтам.

Консистенція – драглиста, без грудочок.

Технологічна картка

Желе з молока

Рецептура № 962 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Молоко	750	750
Цукор	14	14
Мигдаль сушений	22	20
Вода (для мигдального молока)	50	50
Желатин	30	30
Вода (для желатину)	180	180
Вихід		1000



Технологія приготування

Желатин замочують у холодній перевареній воді до набухання, потім на водяній бані або у мікрохвильовій шафі доводять до розчинення, утворення однорідної маси. Готують мигдальне молоко. Для цього мигдаль заливають водою кип'ятять 3-4 хвилини, відкидають на сито, обчищають від шкірочки, подрібнюють у ступці, поступово додаючи холодну переварену воду. Молоко проціджують, а вичавки знову заливають водою, доводять до кипіння, проціджують. Мигдальне молоко з'єднують з гарячим молоком, цукром і безперервно помішуючи, доводять до кипіння. Підготовлений желатин додають в головну суміш, розмішують, проціджують, розливають у форми і охолоджують.

Правила подавання

Подають молочне желе в креманці, ставлять на підставну тарілку з серветкою. Температура подавання – 12 градусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - драглиста, однорідна маса.

Смак і запах - солодкий, з ароматом мигдалю.

Колір – білий.

Консистенція - застигла, драглиста.

Технологічна картка

Яблука по - київському

Рецептура № 170 Збірник технологічних карт страв і кулінарних виробів 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яблука (свіжі)	100	70
Яйця	1.2	20
Цукор	25	25
Борошно пшеничне	10	10
Сметана	20	20
Варення	20	20
Маргарин	3	3
Вихід		150



Технологія приготування

Яблука обробляють, видаляють насіннєве гніздо. Яйця обробляють, випускають в посуд, додають цукор, збивають. Борошно просіюють. Змішують зі сметаною, додають до збитих яєць з цукром, перемішують. Заглиблення яблук заповнюють варенням, потім яблука викладають на змащену маргарином лист, заливають сумішшю з яєць із сметаною, та запікають у духовній шафі.

Правила подавання

Подають яблука на закусочній тарілці Температура подавання 65 градусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - яблука пропечені, без шкірки, посипані цукровою пудрою.

Смак і запах - смак запечених яблук, солодкуватий

Колір - рожевий.

Консистенція - щільна, м'яка.

Технологічна картка

Яблука в тісті смажені

Рецептура № 990 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р..

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яблука	100	70
Цукор	3	3
Борошно пшеничне	20	20
Яйця	1/2 шт.	20
Молоко	20	20
Сметана	5	5
Сіль	0.2	0.2
Олія рослина	10	10
Маса яблука смажених	-	130
Цукрова пудра		
Вихід		140



Технологія приготування

Яблука миють, очищають, від шкірочки, і видаляють від насіння. Нарізають яблука кружальцями товщиною 0,5 см, посипають цукром. Готують тісто. Обробляють яйця, випускають в посуд, відділяють жовток. Просіюють борошно. З'єднують жовтки з цукром, сіллю, сметаною, ретельно перемішують, розводять молоком. Білки збивають в густу піну і обережно вводять тісто кружальця яблук, за

допомогою кухарської голки, опускають в тісто, а потім швидко перекладають в розігріту олію, обсмажують до появи золотистої кірочки. Обсмажені яблука виймають друшляком, щоб стекла олія.

Правила подавання

Яблука смажені викладають на тарілку з серветкою і посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - обчищені від шкірочки і без насіння, нарізані кружальцями яблука обсмажені в рідкому тісті, зверху посипані цукровою пудрою.

Смак і запах - кисло – солодкий.

Колір - кірочка хрумка, золотиста.

Консистенція - яблука м'які.

Технологічна картка

Яблука фаршировані сиром

Рецептура № 1.403 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Яблука свіжі	100	70
<i>Для фаршу:</i>		
Сир кисломолочний	66	65
Яйця	1/5 шт.	8
Цукор	15	15
Маса фаршу	—	85
Маса напівфабрикату	—	155
Маса готової страви	—	120
Сироп ягідний	—	30
Вихід	—	120/30



Технологія приготування

Промиті яблука, очищають, розрізають навпіл і з кожної половини видаляють насіння.

Для фаршу: яйця обробляють, випускають в посуд. Сир кисломолочний протирають. Протертий сир перемішують з сирими яйцями і цукром. Половинки яблук наповнюють фаршем із сиру, викладають їх на змочений водою лист і запікають в духовій шафі до готовності.

Правила подавання

Подають яблука фаршировані на закусочній тарілці, зверху поливають сиропом. Температура подавання - 65 С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - половинки яблук недеформовані, акуратно заповнені фаршем, поверхня зарум'янена, яблука политі зверху сиропом.

Смак – солодкий, з приємним присмаком сиру.

Запах – запечених яблук і сиру.

Консистенція - яблука м'які, фарш однорідний.

Технологічна картка

Кава на молоці

Рецептура № 1017 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Кава натуральна	20	20
Молоко	75	75
Вода	143	143
Цукор	25	25
Вихід	-	200



Технологія приготування

В посуд засипають каву, заливають холодною водою, доводять до кипіння і додають каву, цукор, доводять до кипіння, подають

Правила подавання

Подають каву з молоком в чайній чашці, поставленій на блюдці. Температура подавання – 70 С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - в чашці непрозорий напій, без осаду.

Смак і запах - Солодкий, аромат кави і молока.

Колір - світло - коричневий.

Консистенція – однорідна, консистенція.

Технологічна карта

Какао з молоком

Рецептура № 1025 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п,г	
	Брутто	Нетто
Какао порошок	5	5
Молоко	130	130
Вода	80	80
Цукор	25	25
Вихід	-	200



Технологія приготування

Молоко кип'ятять. Какао порошок змішують з цукром, додають невелику кількість кип'яченої води, розтирають в однорідну масу. Потім при безперервному помішуванні вливають гаряче молоко, кип'ячену воду, доводять до кипіння.

Правила подавання

Подають какао з молоком в чайній чашці з блюдцем. Температура подавання – 70 С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - какао акуратно налите в чашці.

Смак і запах - смак насичений, характерний для какао, солодкий, аромат ніжний.

Колір - бежевий

Консистенція – однорідна, рідка.

Технологічна карта

Какао з молоком згущеним

Рецептура № 1026 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	5	5
Молоко згущене	49	49
Цукор	3	3
Вода	164	164



Технологія приготування

Молоко згущене розводять гарячою водою і доводять до кипіння. Какао-порошок змішують з цукром, додають невелику кількість кип'яченої води і розмішують в однорідну масу. Потім при безперервному помішуванні вливають гаряче молоко, розведене водою і доводять до кипіння.

Правила подавання

Подають какао з молоком згущеним в чашці з блюдцем. Температура подавання 70 градусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - рідина акуратно налита в чашку.

Смак і запах - солодкий, аромат какао із згущеним молоком.

Колір - світло коричневий.

Консистенція - рідка, однорідна.

Технологічна картка

Шоколад

Рецептура № 1029 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Шоколад	100	100
Цукор	25	25
Молоко	100	100

Вихід		200
-------	--	-----



Технологія приготування

Для приготування шоколаду використовують шоколад в плитці. Шоколад подрібнюють, розводять невеликою кількістю кип'яченої води відповідно норми, заварюють.

Правила подавання

Подають шоколад в чашці з блюдцем. Температура подавання 70 градусів .

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - шоколад акуратно налитий в чашку.

Смак і запах - насичений шоколадний смак, з гірким присмаком.

Колір - темно-коричневий

Консистенція - рідка, однорідна.