СЕРІЯ: НАУКОВО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

КУЛІНАРІЯ СУЧАСНОСТІ



ПРАКТИЧНИЙ ПОСІБНИК

6 (13)
2023

ІННОВАЦІЙНА ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА
Електронне продовжуване видання

ІННОВАЦІЙНА ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА

Електронне продовжуване видання
Інституту професійної освіти НАПН України

Рубрика
НАУКОВО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Випуск 6(13)

КУЛІНАРІЯ СУЧАСНОСТІ:

практичний посібник

Київ
Інститут професійної освіти НАПН України
2023

УДК 377:641.5(07)
І 66

Рекомендовано Вченою радою Інституту професійної освіти НАПН України
для використання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти,
що здійснюють підготовку майбутніх кваліфікованих робітників за професією «Кухар»
(протокол №13 від 26.12.2023 року)

Науковий редактор
Кравець Світлана Григорівна,
кандидат педагогічних наук, старший дослідник,
докторант Інституту професійної освіти НАПН України

Рецензенти:

Козак Андрій Романович, доктор філософії, директор Відокремленого структурного підрозділу «Бурштинський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»;

Брагін Ігор Григорович, президент Асоціації шеф-кухарів України, директор, шеф-кухар ресторану «Товста качка»;

Герлянд Тетяна Миколаївна, доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник, завідувач лабораторії технологій професійного навчання Інституту професійної освіти НАПН України.

І-66 Інноваційна професійна освіта. – Випуск 6(13). Кулінарія сучасності: практичний посібник / [Порубенська Ж.Ф., Волинець Л. В., Гончар О.Б., Орлівська Т.М., Загоруйко О. І., Ягелло С.І.]; Інститут професійної освіти НАПН України; за ред. С. Г. Кравець. – Київ: ІПО НАПН України, 2023. – 818 с.

ISBN 978-617-95325-5-9
ISSN 2786-619X

Практичний посібник розроблений у рамках виконання завдань інноваційної освітньої діяльності всеукраїнського рівня «Вдосконалення професійної підготовки кухарів на основі компетентнісного підходу» (2021-2023) (наказ МОН України № 943 від 31.08.2021 р.).

Призначений для здобувачів професійної освіти, майстрів виробничого навчання, викладачів професійно-теоретичної підготовки з професії «Кухар» та всіх, хто цікавиться тенденціями сучасної кулінарії.

УДК 377:641.5(07)

ISSN 2786-619-X
ISBN 978-617-95325-5-9
https://doi.org/10.32835/2786-619-X/2023/6.13

© Інститут професійної освіти НАПН України, 2023
© Волинець Л. В., 2023
© Гончар О.Б., 2023
© Загоруйко О. І., 2023
© Орлівська Т.М. 2023
© Порубенська Ж.Ф., 2023
© Ягелло С.І, 2023

Передмова

Необхідність у практичному посібнику для підготовки майбутніх кваліфікованих робітників з професії «Кухар» викликана значними змінами в організації роботи підприємств ресторанного господарства, використанням новітніх виробничих технологій, застосуванням сучасного високоефективного устаткування, інструментів та інвентаря для забезпечення високого рівня обслуговування споживачів.

Серед необхідних компетентностей сучасного кухаря особливо важливими є й ті, що інтегрують уміння користуватись нормативно-технологічною документацією, різноманітним устаткуванням, інструментом, інвентарем для прискорення технологічних процесів, організовувати закупівлю сировини, складати калькуляцію, проводити бракераж, оформлювати і подавати страви національної та зарубіжних кухонь, спілкуватися з відвідувачами, знати основи підприємницької діяльності тощо.

Водночас, для формування таких умінь у здобувачів освіти в закладах професійної (професійно-технічної) освіти недостатньо навчально-методичного забезпечення, зміст якого відображає обґрунтування основних процесів приготування страв національної та зарубіжних кухонь з використанням сучасних виробничих технологій.

У рамках виконання завдань інноваційної освітньої діяльності всеукраїнського рівня «Вдосконалення професійної підготовки кухарів на основі компетентнісного підходу» (2021-2023) (наказ МОН України № 943 від 31.08.2021 р.), що проводилась на базі комунальних закладів професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» та «Київський професійний коледж сфери послуг», колективом творчої групи педагогічних працівників (Ж. Порубенська, Л. Волинець, О. Гончар, Т. Орлівська, О. Загоруйко, С. Ягелло) створено практичний посібник «Кулінарія сучасності».

Проєктування змісту практичного посібника здійснювалось під супроводом наукового керівника експериментальної діяльності – Світлани Кравець, кандидата педагогічних наук, старшого дослідника, старшого наукового співробітника та керівника Центру сучасних професій і технологій навчання Інституту професійної освіти НАПН України.

Збірники рецептур на кулінарну продукцію є основним документом закладів ресторанного господарства і відносяться як до нормативної, так і до технологічної документації. На їх основі складаються інструктивно-технологічні картки, у яких визначено: зміст роботи кухаря, витрати сировини для приготування страв, основні процеси, що відбувають при кулінарній обробці продуктів, технологія приготування, правила подачі та вимоги до якості готової продукції.

Перед кожним розділом практичного посібника «Кулінарія сучасності» наведено характеристику страв, історичну довідку, а також обґрунтовано інструменти, інвентар, посуд та устаткування, що використовуються в сучасному ресторанному господарстві. Також подано товарознавчу характеристику приправ, спецій та прянощів, що поєднуються зі стравами з м'яса, риби, овочів, круп, паст, бобових, яєць тощо; наведено способи і методи теплової обробки продуктів; представлено інструктивно-технологічні картки, фотографії страв та QR-коди. У практичному посібнику зібрано страви, які не входять до існуючих Збірників рецептур страв та кулінарних виробів, а саме: страви сучасної української, європейської кухонь (німецької, англійської, французької, італійської, іспанської), кухонь країн Азії, а також представлено технології приготування фірмових страв підприємств ресторанного господарства та відомих шеф-кухарів України (І. Брагіна, В. Грибова, В. Гуралевича, Є. Клопотенка, О. Повторейка, Т. Шевченка та ін.).

Практичний посібник призначений для здобувачів професійної освіти, майстрів виробничого навчання, викладачів професійно-теоретичної підготовки з професії «Кухар» та всіх, хто цікавиться тенденціями сучасної кулінарії. Він також може бути використаний в умовах неформальної, інформальної та дуальної форми здобуття професійної освіти.

Авторський колектив практичного посібника «Кулінарія сучасності» висловлюють вдячність адміністрації та педагогічним працівникам Київського професійного коледжу мистецтва та технологій сервісу, Київського професійного коледжу сфери послуг, директору та науковцям Інституту професійної освіти НАПН України, шеф-кухарям України за надані науково-методичний супровід та практичні матеріали, а також шановним рецензентам за об'єктивне оцінювання представленої праці.

1. Інструмент, інвентар, посуд

Миски 	**Диспенсер для соусів** 	**Сковорідки різних розмірів** 	**Ополоник** 
Пінцет кулінарний 	**Прес для картоплі** 	**Мандоліна** 	**Терка для сиру** 
Сікач  Використовують для подрібнення кісток птиці та риби	**Сотейники в асортименті**  Використовують для приготування соусів	**Ложка нуазет**  Ложка для вирізування кульок з м'якоті овочів і фруктів,	**Ножі кухарські** 
Молоток для відбивання 	**Сито** 	**Ножиці** 	**Друшляк сіnуа** 
Каструлі  Використовують для приготування перших страв та бульйонів	**Сотейник-сковорідка** 	**Сито для просіювання борошна** 	**Ступка**  Посуд в якому подрібнюють харчові продукти

Ніж кухарський (шефа)  Цей ніж є універсальний	**Філейний ніж**  Використовують для філерування цитрусових та риби	**Кухарські кільця** 	**Мельниця для спецій** 
Набір для карвінгу 	**Шпателі** 	**Дошки обробні** 	**Товкач** 
Терка універсальна  Незамінний кухонний інвентар. Завдяки якому можна розширювати свої можливості у приготуванні страв	**Кухарська виделка**  Кухарська виделка виготовлена з якісного металу, виконана з двома зубцями. Вилка використовуєтьс я під час приготування страв.	**Зестер**  Ніж для зняття цедри з цитрусових та карбування 	**Металева спатула**  Використовуєть ся для вирівнювання крему, бісквітів, муслінів, а також для зняття з гарячої поверхні
Кулінарна голка  	**Гастроємкості**  	**Термометр кулінарний**  	**Економка (піллер)**  Використовують для зачистки та нарізання овочів.

Ніж для чищення овочів 	**Сито для перетирання** 	**Таймер** 	**Венчик** 
Лопатка 	**Ніж для карбування** 	**Кондитерський мішок з насадками** 	**Соковитискач** 
Термометр для м’яса  	**Ложка для декору соусами**  	**Машинка для нарізки картоплі фрі**  	**Слайсер для помідорів**  
Тендерайзер для м’яса 	**Сковорідка вок** 	**Термометр харчовий** 	**Щипці** 
Ложка для пасти 	**Ложка для морозива** 	**Шумівка** 	**Щипці круглі** 

Горіхокол 	**Прес для картоплі** 	**Машина для пасти** 	**Сифон** 
Каструлі для мідій 	**Лопатка для бургерів** 	**Друшлак** 	**Термометр безконтактний** 
Ніж роликовий для піци 	**Скрін перфорований для піци** 	**Ручний прес для часнику** 	**Качалка** 
Машинка для нарізання пасти 	**Сито з лійкою для сифона** 	**Порційна ложка** 	**Форми для випічки** 
Кондитерські виїмки 	**Газовий пальник** 	**Ніж для тіста** 	**Ніж для тіста** 

2. Устаткування ресторанного господарства

Електрична плита 	**Су-від** 	**Міксер планетарний** 	**Блендер** 
Індукційна плита 	**Ваги електричні** 	**Хоспер** 	**Блендер занурювальний** 
Гриль саламандра 	**Термомікс** 	**Вакуумний пакувальник** 	**Рисоварка** 
М’ясорубка 	**Кутер** 	**Конвекційна піч** 	**Кухонний процесор** 
Дегідратор 	**Робочі столи** 	**Піч для піци** 	**Слайсер** 

Поверхня для смаження 	**Тістоміс** 	**Пастакутер** 	**Стіл холодильник** 
М’ясорозпушувач 	**Стелажі** 	**Фритюрниця** 	**Супниці** 
Кавомашина 	**Пароконвектомат** 	**Рибочистка** 	**Морожниця** 
Картоплечистка 	**Машина для приготування пасти та нарізання** 	**Прес для піци** 	**Вакуумна пакувальна машина** 

Прес для гамбургерів	Чафіндіш	Овочерізка	Кухонний комбайн
			

3. Приправи, спеції та прянощі

Приправи, прянощі та спеції – це продукти рослинного походження, найчастіше – коріння, стебла і листя екзотичних рослин, які використовують для поліпшення смаку, запаху, інколи забарвлення приготовленої їжі.

Завдяки використанню багатьох приправ і спецій можна:

- навіть найпростішій страві надати неповторний і насичений смак;
- покращити зовнішній вигляд страв і продуктів, надати новий відтінок кольору;
- прискорити перетравлення їжі, а також метаболізм організму в цілому;
- зберегти страву на тривалий час, через те, що багато приправ мають антисептичні властивості;
- вживаючи деякі прянощі, можна позбутися від хронічних розладів травлення, поліпшити метаболізм або зовнішній вигляд шкірних покривів.

Трави можна додавати в кінці приготування для досягнення чіткішого смаку або на початку, щоб смаки були більш змішаними. Мелені та подрібнені спеції й трави випускають аромати дуже легко. У страви, які готуються довго (наприклад, тушковане м’ясо), їх найкраще додавати ближче до кінця, щоб зберегти смак.

Слід пам’ятати, що надлишок спецій і солі погіршує смак і аромат страв.

Спеції - це регулятор інтенсивності смаку і консистенції страви. Їх додають у їжу у процесі приготування для того, щоб посилити смак, зробити його солодким, солоним або гострим. Такий собі підсилювач, який змушує працювати ваші смакові рецептори.

Вони не створюють багатогранних смакових відтінків, ніяк не впливають на запах і можуть бути при цьому абсолютно будь-якого походження.

Сіль кухонна 	Сіль є одним із найпоширеніших та невід'ємних інгредієнтів у кулінарії. Її присутність не лише посилює смак страв, а й відіграє важливу роль у харчовій культурі різних народів світу.	
Цукор 	Солодкий продукт харчування. Це загальна назва групи простих вуглеводів, які використовуються в повсякденному приготуванні їжі. Ця група складається з моносахаридів і дисахаридів	
Перець чорний мелений 	Це універсальна спеція, його додають в гарніри, салати, м'ясні і рибні страви. У Індії перець мелений чорний широко використовується, щоб передати тепло і гостроту овочам. На півдні країни він використовується як смакова приправа в м'ясних стравах.	

Перець чилі 	Перець гострий, або перець чилі – висушені плоди тропічного куща Capsicum frutescens, пряність, яка має гіркий смак. Батьківщиною цього рослини вважають тропічну Америку.	

Пряноші – це власне, те, що ми помилково називаємо спеціями: ароматне листя, коріння, плоди. Базилік, розмарин, м’ята, меліса, ялівець, чебрець, кінза, кріп, черемша, петрушка, кмин, лавровий лист - список можна продовжувати безкінечно. У категорію “пряноші” потрапляє будь-яка духмяна, трава, яка росте. Окрім апетитного запаху, пряноші можуть надавати їжі пекучого, терпкого або гіркого смаку.

Цибуля, часник, селера, фенхель, пастернак також можна віднести до прянощів, оскільки запах у них досить інтенсивний і страви, у які вони додаються, набувають характерного аромату.

Якщо чорний мелений перець і перець чилі можна віднести до спецій, тому що вони тільки надають страві пікантності та гостроти, то духмяний перець горошком і мелена паприка належать до прянощів, оскільки, окрім смакових відтінків, вони також надають аромат страв.

Корисні властивості прянощів та спецій	**Спеції і приправи: різниця, користь, поєднання з продуктами**	**Пряноші та спеції української національної кухні**



Листкові пряноші		
Назва пряноші	**Товарознавча характеристика**	**Цікаво знати**
Лавровий лист 	Це висушене листя духмяної вічнозеленої рослини лавра благородного. Листя овальне і продовгасте – ланцетне, з блискучою поверхнею зеленого кольору, з сіруватим відтінком, приємного пряного смаку. Смак трохи гіркуватий	
Чабер 	Надає стравам своєрідного аромату, вітамінізує їх. Надходить у вигляді порошку і свіжим. Використовують при приготуванні соусів, паштетів, страв з яєць, маринадів, страв з квасолі	
Чебрець (тім'ян) 	У кулінарії як пряність використовують його листя. Дуже добре він діє на смак і запах овочевих страв, особливо з картоплі і капусти. Чебрець є чудовою приправою для супів з бобових - гороху, квасолі і сочевиці.	
Базилік 	Має духмяний запах і кислуватий приємний смак. Використовують доповнення до середземноморських страв (паста, піца), страв з помідорів, а також до супів та салатів. Базилік збагачує аромат страв з риби, морепродуктів, птиці, телятини і баранини. Це один з інгредієнтів спеції прованські трави.	
Розмарин 	Листя вічнозеленого куща сімейства губоцвітих. Розмарин містить близько 2% ефірної олії з характерним пряним ароматом, злегка камфорним. Застосовується в кулінарії для ароматизації страв	

Материнка, орегано, душиця	Типова пряність середземноморської та мексиканської кухні. Орегано володіє сильним і в той же час тонким, свіжим і ніжним пряним ароматом і гіркуватим, кілька терпким смаком. Відмінна приправа для багатьох страв: овочевих, м'ясних, рибних, випічки.	
Плодові пряноші		
Аніс 	Має дрібні, овально-продовгуваті плоди, містить до 6% ефірних масел. Зерна анісу, як цілі, але частіше мелені, додають в солодкі страви, випічку (хліб, печиво, пряники, пироги, кекси, оладки), фруктові салати. Аніс входить до складу знаменитих імбирних пряників. Його можна додавати в креми, пудинги та солодкі каші, особливо в вівсяну і рисову, в тому числі і молочні.	
Кмин 	Плоди рослини використовують в якості добавки для приготування страв з овочів, круп, м'яса. Приправа стимулює травлення й підвищує апетит. Прийом плодів кмину підвищує працездатність і надає тонізуючу дію на весь організм.	
Перець чорний горошком 	Використовують при приготуванні консервів, ковбас, паштетів, напівфабрикатів, майонезу, кетчупів та інше. Чорний перець з лавровим листом є основною складовою при консервуванні, квашенні овочів.	
Білий перець 	Стиглі плоди деревовидної ліани, відомої як перець чорний, звільнені від верхньої оболонки. Менш пекучий, і смак спеції більш тонкий, ніж у чорного перцю. Білий перець кращий для	

	страв з м'яса і тіста, риби, південних овочів.	
Разовий перець 	Це плоди дерев з роду Шінус і власне до істинних перців відношення не має. Смак і запах цієї пряноші гіркувато-перцевий, схожий на імбир, але не гострий і не пекучий, а легкий і м'який, з теплими відтінками смоли і ментолу. Рожевий перець надає вишукану нотку багатьох страв, а також використовується в декоративних цілях.	
Духмяний перець 	Перець духмяний - плоди вічнозеленого дерева родини миртових духмяний перець. Це дуже сильна і яскрава пряність, що нагадує поєднання запахів чорного перцю, мускатного горіха, гвоздики і кориці, і одна з найпоширеніших. Невеликої його щіпки досить, щоб змінити смак і запах страви.	
Бадьян або зірчастий аніс 	Аромат бадьяна нагадує анісовий, солодкувато-гіркий, але без нудотності. У процесі теплової обробки аромат цієї пряності розкривається ще більше і залишається в готовій страві.	
Ваніль 	Неперевершений природний ароматизатор. Це плоди багаторічної ліани сімейства орхідейних, що мають форму стручка. Дорога пряність, але без якої вже важко уявити багато кондитерських виробів.	
Кардамон 	Одна з найдорожчих, складних у вирощуванні і зборі, і вишуканих пряностей з освіжаючим пекучим камфорним запахом і смаком. Це універсальна спеція, що надає особливий аромат всіляким стравам і напоям. Особливо	

	неповторні чай і кава з кардамоном.	
Насіннєві пряноші		
Гірчиця 	Гірчиця – улюблениця української, французької, німецької, індійської та інших кухонь світу. Білий сорт має ніжний і пікантний смак, використовується для приготування овочевих страв, супів, соусів і гарнірів. Для підсилення смаку насіння можна трохи розігріти або обсмажити в олії.	
Мускатний горіх 	У харчовій промисловості приправу мускатний горіх додають при виготовленні кетчупів, томатних паст, ковбас, сиру. Мускатний горіх шикарно доповнює смак гарбуза, картоплі, капусти, моркви, шпинату, печених фруктів. Цю спецію додають у каву, глінтвейн, чай.	
Мускатний цвіт 	Мускатний цвіт буде чудовою приправою для кондитерських виробів і випічки, він добре поєднується з фруктами і шоколадом, його варто додавати в каву і какао, в гарячі алкогольні або фруктові напої, в компоти та варення.	
Кріп 	У кулінарії застосовують свіжу і сушену зелень кропу. Пряноші додають у супи м'ясні, овочеві, в борщі, холодник, в салати, м'ясні та рибні страви, підливи. Кріп чудово поєднується з бобовими культурами, з яйцями, сиром.	
Квіткові пряноші		
Шафран 	Використовується в кулінарії для приготування різноманітних страв. Вона має насичений смак і аромат, які надають їжі неповторного смаку.	

Гвоздика 	Застосовується для приготування маринадів (грибних, фруктово-ягідних, м'ясних, овочевих, рідше рибних) .	
Лаванда 	Солодкий аромат лаванди робить її гармонійним інгредієнтом рецептів десертів і коктейлів, але кулінарна лаванда також підходить для балансування смаку в солоних стравах.	
Кореневі пряноші		
Імбир 	Його додають у страви з м'яса, птиці, овочів, бульйони. Відмінно поєднується пряність з бобовими, рисом, сиром і грибами. У багатьох країнах пряність додають у соуси, овочеві і фруктові маринади.	
Васабі 	Це подрібнений і висушений корінь, який широко використовується в стравах японської кухні. Приправа добре розкриває смак риби і вдало доповнює страви з прісного рису. З васабі їдять не тільки роли, а й салати, м'ясо, морозиво і різні страви з морепродуктів.	
Куркума коріння 	Приправа, яка є головним інгредієнтом суміші "карі". Ця приправа має дуже широкий спектр застосування. Її додають у різноманітні соуси і гірчиці, супи і бульйони, до яєць, м'яса і риби (тушкованих, смажених), до салатів, овочів.	
Корові пряноші		
Кориця 	Мелену корицю додають в тісто при випічці печива, кексів, пряників, фруктових пирогів, млинців, у фруктові салати, сирні маси, молочні каші і солодкі плови, в муси, желе і варення, морозиво. Ароматизують корицею компоти, лікери, пунші, гроги, вино і пиво.	

Як прянощі в домашній кулінарії і при заготівці продуктів також використовують дикорослі і культивовані трави: гравілат, дягель, кервель, любисток, майоран, мелісу, м'яту, фенхель, чабер, чабрець, естрагон і ін.

Суміші прянощів. Це суміші підготовлених прянощів, солі, цукру, сушених овочів і зелені, глутамінату натрію (або без нього), призначених для поліпшення смаку.

За зовнішнім виглядом суміші є неоднорідною сипкою масою з розміром окремих частинок в не більше 3 мм. Колір, смак і запах – характерні компонентам суміші. Вміст вологи не більше 5,5-7% залежно від виду суміші.

Буке́т гарні – це букет з ароматних трав або пря́нощів (фр. *bouquet garni*) – букетик із сухих трав, загорнутих у лаврове листя, перев'язаний кулінарною ниткою або загорнутий у мішечок з бавовняної тканини.






Використовується як приправа при приготування перших страв, бульйонів, тушкованих страв, соусів з метою поліпшення їх аромату та смаку.

Варто пам’ятати: букет гарні додається не з самого початку, а за 30 хв до закінчення приготування. Обов'язково виймається зі страви перед її подачею на стіл. Оскільки трави, як і чай, можуть настоюватись та ставати гіркими, занадто концентрованими, важливо слідкувати за дотриманням балансу.

Традиційно букет включає чебрець та лавровий лист. Також додають стебла петрушки і зелену частину цибулі-порей. За бажанням базилік, шавлію, листя селери, кервель, розмарин.

Як скласти букет гарні			

Іноді додають кореневі овочі: моркву, селеру, зелену цибулю, ріпчасту цибулю, коріння петрушки, пастернаку.

Букети чудово зберігаються в морозильній камері.

Для приготування тушкованих страв	Для приготування бульйонів та відварів
 Покладіть між стеблами петрушки, чебрець і лавровий лист, зав'яжіть.	 Розріжте цибулю-порей уздовж навпіл, помістіть інші елементи в центр і зав’яжіть .

Цибуля клуте – прийом, який найчастіше можна зустріти в рецептах французької кухні. Під незвичайною назвою ховається очищена цибулина, обтикана бутончиками гвоздики. Таку цибулину, а іноді і часник поміщають у страву, що готується, або холодець.





Такий кухарський прийом має на увазі, що в цибулину, попередньо очищену, встромляють засушену гвоздику, щоб додатково облагородити страву. Хитрість у тому, що така «конструкція» допоможе наситити та збагатити страву смаком та ароматом.

У процесі приготування їжі перед термообробкою в цибулину встромляють бутони. Потім цибулю з гвоздикою опускають у каструлю і продовжують варити чи тушити звичним способом. Після приготування цибулину витягають – вона більше не буде потрібна.

Замінники прянощів. У зв'язку з обмеженістю світових ресурсів класичних прянощів і високими цінами на них, в усіх країнах з початку XX століття ведуться роботи зі створення їх замінників.

Типовим штучним ароматизатором **є *ванілін,*** який замінює натуральну ваніль у виробництві кондитерських виробів, лікерів, безалкогольних напоїв, морозива та ін. До синтетичних харчових ароматизаторів відносяться також *коричний екстракт* і порошкоподібні *замінники кориці, гвоздики, мускатного горіху і шафрану.*

Слід зазначити, що жоден з синтетичних замінників не володіє повною гаммою відтінків аромату, властивого оригіналу.

Вимоги до якості прянощів. При перевірці якості, в першу чергу, звертають увагу на ознаки, за якими можна судити про натуральність прянощів, тобто на їх форму, величину, забарвлення, аромат і смак.

Форма, величина і забарвлення повинні бути типовими і характерними для кожного виду прянощів. *Запах і смак* прянощів повинні бути властивими і виразними, без сторонніх запахів і присмаків.

Зберігають прянощі в сухих, чистих, не заражених шкідниками приміщеннях при температурі не вище 20°С, відносній вологості повітря 65-70%.

Приправи відрізняються від прянощів тим, що здатні змінювати смак продукту. Їх застосовують в кількості, більшій ніж прянощі.

Приправи – це мікс спецій, прянощів, ароматизаторів, емульгаторів. Приправи не можна назвати самостійним продуктом. Вони включають різноманітні добавки, які необхідні для формування унікального смаку. Чудовим прикладом виступають соуси, сухі суміші прянощів та спецій. Агар-агар – це порошок, який є рослинним замінником желатину. Суміш техас – володіє насиченим смаком з пікантними нотами й безсумнівно ідеально підійде для

смаження стейків і м’яса гриль. Прянична суміш – це спеціально підібрана по гармонії ароматів суміш дрібно розмелених спецій і прянощів, якими ароматизують кондитерські вироби, перші страви, страви з м’яса та інші. Також до цієї групи відносять різні томатні соуси (на кшталт кетчупу, барбекю-соусу або сацебелі).

Приправи не є самостійним продуктом: це своєрідний коктейль, який включає різноманітні компоненти, набір деяких добавок. Ці добавки потрібні для формування певного смаку у тієї чи іншої їжі. Прикладами можуть слугувати різноманітні соуси, а також поєднання декількох видів сухих прянощів - наприклад, карі, соєвий соус, а також різноманітні соуси на кшталт кетчупу, барбекю-соусу або сацебелі.

Пряні солі – це смакові ароматні солі з травами, прянощами і спеціями. Склад пряних солей підібраний таким чином, щоб їх можна було використовувати не тільки під час приготування їжі, але і солити або досолювати додатково вже готові страви, свіжі салати і овочі.





Набір таких ароматних солей можна тримати на столі, де кожен може індивідуально посолити свою страву, граючи відтінками аромату і посилюючи таким чином смак приготовленої їжі. Сіль з прянощами повністю готова до вживання і не вимагає додаткового помелу. Ця добавка зроблена на основі морської солі дрібного помелу, інші інгредієнти змелюють додатково безпосередньо під час приготування приправи. Пряну сіль потрібно робити невеликими порціями в міру надходження замовлень, тому вона завжди свіжа.

Гірчиця столова – отримують з гірчичного порошку, змішаного з водою, цукром, оцтом, рослинною олією і пряними добавками (хрін, кріп та ін.). Залежно від рецептури виробляють гірчицю столову, міцну, козацьку, французьку, ароматну, делікатесну та ін.







Консистенція гірчиці – однорідна, така, що мажеться, колір жовтий, з коричневим відтінком, смак гострий та пекучий, без сторонніх присмаків, аромат специфічний. Фасують гірчицю в скляні банки, полімерні баночки, що щільно закриваються. Зберігають її в затемнених складських приміщеннях при температурі не вище 10°С – влітку 1,5 міс, взимку – до 3. Підвищена температура і світло викликають потемніння, прокисання гірчиці, у відкритій тарі вона висихає.

Хрін столовий готують натиранням очищеного кореневища з додаванням маринадної заливки, з соком буряка або без нього. Як і гірчиця, це гостра приправа до других страв.



Соуси бувають овочеві, фруктові і делікатесні (комбіновані). Соуси як приправи застосовують як смакову добавку до готових страв. Овочеві соуси готують частіше на основі концентрованих томатних продуктів (паст і пюре). Для поліпшення смакових властивостей в них вводять оцет, сіль, цукор, часник, цибулю, моркву, перець, прянощі.

Фруктові соуси готують уварюванням протертої маси фруктів, ягід з додаванням цукру (10%), прянощів (гвоздики, кориці, ваніль). Це яблучний, сливовий, брусничний та ін. Делікатесні соуси в рецептурі мають як рослинну (фрукти, овочі – свіжі і сушені), так і тваринну (печінка, телятина, масло вершкове) сировину.







Харчові кислоти – оцтова, лимонна, яблучна, винна та ін. Оцтову кислоту застосовують у вигляді оцтової есенції або столового оцту в кулінарії, при маринуванні харчових продуктів (риба, овочі, фрукти). Оцтова есенція – продукт сухої перегонки деревини, зміст оцтової кислоти – 70 - 80%. Оцет столовий – слабкий (3 – 9%) розчин оцтової кислоти. Бродінням виробляють оцет яблучний, винний, плодовий, солодовий та ін. Будь-який з цих видів може бути ароматизований настоями трав і прянощів.







Лимонна кислота має вид кристалічного порошку у вигляді безбарвних, іноді жовтуватих кристалів. Використовують в кулінарії, виробництві кондитерських, безалкогольних, лікеро-горілчаних виробів. Для роздрібного продажу фасують від 5 до 100 г в паперові пакетики, картонні коробочки. Відносна вологість повітря при зберіганні не повинна перевищувати 70%. Гарантійний термін зберігання 6 міс, при упаковці в картонні ящики з внутрішнім – 3 міс. Глютамат натрію – білий кристалічний порошок, що володіє

вираженим смаком і ароматом м'ясного бульйону, – натуральна добавка в м'ясні, рибні консерви і ковбасні вироби.

Діжонська гірчиця	**Соєвий соус** 	**Соус табаско** 	**Устричний соус** 
Соус кімчі 	**Вустерський або соус Ворчестер** 	**Соус унагі** 	**Соус бальзамічний**  Поєднання інжиру та бальзамічного оцту - класичне італійське поєднання
Бальзамічний оцет 	**Теріякі** 	**Соус шрірача**  Соус шрірача гострий чилі (56% чилі) від Uni-Eagle - це гострий соус, який походить з тайської кухні і відомий своїм характерним смаком та гостротою.	**Соуси з трюфеля**  Трюфельний соус є дуже універсальним продуктом і добре підходить для приготування найрізноманітніших рецептів на основі трюфелів

4. Мікрозелень, паростки, квіти

Перша згадка про вживання в їжу паростків як цілющого харчування, що піднімає тонус організму, підбадьорює, підвищує витривалість і опірність несприятливим факторам, та запобігає передчасній старості, ми зустрічаємо в народному травнику XVII століття. З пророщеного пшеничного зерна робили каші, киселі, додавали його в юшку.

Новітній тренд світової кулінарії та здорового харчування – мікрозелень. Спочатку паростками тільки прикрашали готові страви. Але проведені дослідження довели виняткову цінність такої їжі для людського організму. Сьогодні вирощування мікрозелень стає популярним видом агробізнесу.

Мікрозелень – користь, смак і чому мікрогрін називають «суперфуд»




Мікрогрін – це невеликі зелені паростки 3-10 см. Так називають проросле насіння цілої групи їстівних рослин. Це екологічно чиста та ніжна зелень. Її вживають у їжу, як тільки розпустяться перші сім'ядольні листочки та 1-3 справжніх, для різних рослин. Такі паростки вважаються вітамінними, ніжними, найкориснішими з усіх зелених культур, з унікальним набором біофлавоноїдів, мікроелементів, амінокислот, ефірних олій. Для одних видів мікрозелені, від посіву насіння до збору, проходить лише кілька днів, для інших – до 2-3 тижнів, наприклад, гірчиця сходить протягом трьох днів, буряк – до 10-12 днів. Завдяки винятково багатому та збалансованому складу корисних речовин, мікрозелень – належить до групи, так званих «суперфудів» – продуктів із винятковою харчовою цінністю.







Іноді мікрогрін плутають з проростками, які також користуються популярністю. Але насправді це технічно різні фази розвитку рослин. Проростки – це тільки проросле насіння. А мікрозелень – це стадія розвитку рослини, коли з'являються перші два листочки. Стебло і листя можна їсти, а насіння і коріння залишаються в субстраті. У проростках, вирощених у воді, з'їдається все. Смак у мікрозелені набагато більш виражений, ніж у проростків. Вирощування мікрозелені займає більше часу, ніж вирощування проростків - 1-3 тижні.

Мікрозелень здатна активно рости без використання будь-яких добрив і стимуляторів. Запасу поживних речовин і життєвої сили в насінні вистачає для активного зростання. Таким чином, одержувана мікрозелень – екологічно чистий і органічний продукт.

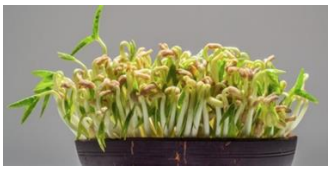
Асортимент паростків

	Паростки квасолі мунг містять мало калорій, але багаті поживними речовинами, такими як вітамін С і фолієва кислота. Процес пророщування значно посилює їхні антиоксидантні властивості, що може сприяти потенційній протиракові користі.
	Паростки нуту відрізняються високим вмістом білка та ізофлавонів, корисні для здоров'я кісток і серця.
	Паростки сої багаті поживними речовинами і можуть запропонувати перевагу покращеної біодоступності заліза завдяки зниженому вмісту фітинової кислоти. Вони зазвичай використовуються в приготованих стравах і мають хрусткий горіховий смак.
	Паростки квасолі адзукі багаті поживними речовинами, включаючи синапінову кислоту, фенольну сполуку з багатообіцяючими перевагами для здоров'я, такими як потенційний контроль рівня цукру в крові.
	Паростки сочевиці багаті антиоксидантами і можуть допомогти знизити рівень поганого холестерину. Це робить їх корисним варіантом для зниження ризику серцевих проблем.
	Паростки гороху є чудовим джерелом фолієвої кислоти, життєво важливої поживної речовини для запобігання вродженим вадам розвитку серця. Їх ніжність і солодкий смак роблять їх універсальною добавкою як до салатів, так і до смажених страв.
	Паростки квасолі багаті білком і антиоксидантами, такими як вітамін С і мелатонін. Підвищення рівня мелатоніну пов'язане зі зниженням ризику хронічних захворювань, таких як діабет 2 типу та проблеми з серцем.
	Пагони бамбука - джерело багатьох корисних мікроелементів, таких як калій, фосфор, цинк, залізо та інших. У кулінарії їх найчастіше використовують консервованими, але можна також використовувати смажені паростки бамбука. Пагони бамбука можна додавати в супи, салати, овочеві суміші, варити або ж обсмажувати в олії.

Різновидів мікрозелені величезна кількість. Можна вирощувати практично будь-які овочі, салати, трави, злакові та бобові культури. Розповімо про найбільш популярні з них.

Назва мікрогріна	Товарознавча характеристика	
Кінза (коріандр) 	Має яскраво виражений специфічний пікантний смак і аромат. В її складі багато вітамінів, мікроелементи Р, К та ін. Кінза корисна для серцево-судинної системи.	
Базилік 	Свіжий, трохи пекучий смак без гіркоти. Додають до перших страв, омлетів, салатів. Паростки багаті на вітаміни А, С, В2, ефірні масла, містять каротин і фітонциди.	
Люцерна 	Соковита, ніжна, з легким присмаком горішка, містить вітаміни А, В, С, Е, К, магній, залізо, калій. Використовують для приготування страв з овочів.	
Горох 	Солодкуватий присмак та свіжий аромат. Використовують для приготування овочевих, фруктових салатів, бутербродів. Містить фосфор, клітковину, вітаміни групи В, Е, К, С.	
Соняшник 	Пряний аромат, солодкий смак, входить рослинний білок, жири, амінокислоти, хлорофіл. Використовують для приготування страв з м’яса та супів.	
Гірчиця 	Пікантний смак, помірна гострота. Використовують для страв з м’яса, риби, закусок. Багата на вітамін С.	
Редиска 	Має гострий та пекучий смак, містить вітаміни, мінерали, ефірні масла. Використовують для приготування страв з м’яса.	

Крес -салат 	Соковитий ніжний з пряним смаком. Використовують для приготування гарнірів, бутербродів. Містить аскорбінову кислоту, ефірні олії, каротин, залізо, магній.	
Дайкон 	Містить мінеральні речовини, вітамін В1, В2,РР, А, С. У свіжому вигляді надає м'ясним стравам і салатам гостроти, у вареному вигляді додають в перші страви	
Рукола 	Пряний, трохи гіркуватий присмак з нотками гірчиці і горіха, містить йод, ефірні олії, каротин, вітаміни, мінерали. Використовують для приготування страв з м'яса, риби та морепродуктів.	
Червоноголова капуста 	Відрізняється високим вмістом каротину, аскорбінової кислоти. Тонізує, зміцнює імунітет, нормалізує травлення.	
Цибуля шніт 	Яскравий аромат, м'який смак, входять мікро і макроелементи, каротин	
Буряк 	Молоді листочки мають солодкуватий смак, містить вітаміни А, С, Е, РР, магній, йод, залізо. Використовують для приготування овочевих страв.	
Броколі 	У мікрозелені броколі багато вітаміну С, а також вітаміни А, В1, В2, В5, В6, Е, РР, К, U, клітковина, натрій, калій, кальцій, магній, фосфор, марганець, йод, залізо, сірка, цинк.	
Кольрабі 	Мікрозелень кольрабі має чудовий смак: капустяний аромат кольрабі приємний, солодкуватий і м'який. З її смаком чудово поєднуються як традиційні, так і вегетаріанські страви.	

Редиска Ред Корал 	Приємно-пекучі листочки редиски Ред Корал – чудова пікантна добавка до бутербродів, салатів із сирих овочів, страв з м’яса і холодних супів. Містять комплекс вітамінів, мінеральних елементів і ефірні олії.	
Льон 	Зелень з нейтральним смаком, трохи нагадує горіх, багата насиченими жирними кислотами, фолієвою кислотою, великою кількістю мінеральних речовин.	
Чіа 	Мікрозелень гостра, з гіркувато-м’ятним смаком. Містить рослинний білок, здорові жири і клітковину. Надає організму витривалість і силу, зміцнюючи кровоносні судини, покращує кровотворення.	
Амарант 	Смак мікрозелені - кислуватий, віддалено нагадує щавель, з легким горіховим відтінком. Відмінно доповнює вишукані закуски та основні страви з ніжної риби або м'яса, а також салати з м'яким сиром.	
Соя 	Соя має ніжний і приємний смак, рекомендована тим, хто страждає на захворювання серцево-судинної системи. Джерело амінокислот, заліза, вітамінів С і В1.	
Морква 	Морква має солодкий смак, в мікрозелені багато кальцію, калію і вітаміну С.	
Гречка 	Мікрозелень цінується за рекордний вміст заліза, амінокислот, білка, вітамінів групи В, харчових волокон, біофлавоноїдів.	
Пшениця 	Корисна для зміцнення імунітету, підвищення життєвого тонусу, очищення печінки, зняття набряклості, профілактики онкозахворювань. Надає сяйливого вигляду шкірі та блиск волоссю.	

Як вирощувати мікрозелень

Отримати мікрозелень в домашніх умовах досить просто. Для цього необхідне світло, тепло і вологість. Дуже добре відчуває вона себе навіть в зимовий час на підвіконні, особливо підходять південні й східні вікна. Існують два способи вирощування мікрозелені – з ґрунтом і без.



Перила	Бораго огіркова трава	Віолла (Харчові Квіти)	Фенхель	Мізуна
				

Квіти почали використовувати у кулінарії ще тисячі років тому. Їх використовували не лише для прикраси, а й у салатах та напоях. У наш час до їстівних кольорів з'явився новий інтерес.






Як правило, всі квіти овочів та пряних трав їстівні. У Японії широко використовують хризантеми. У Європі - настурції, маргаритки та фіалки найчастіше додають до салатів або використовують для прикрашання страв.



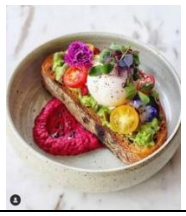
Кулінари із Середнього Сходу експлуатують троянди у кулінарії вже сотні років. Ніжні пелюстки збирають з великих полів у горах Лібії зі сходом сонця, потім вони переробляють прямо на місці, щоб не втратити їх дорогоцінний аромат. Потім ароматну рожеву воду використовують в екзотичних джемах, які подають між ковтками міцної кави або просто розводять холодною водою та отримують освіжаючий напій.






Більшість троянд їстівні, але як і з іншими квітами, їх потрібно ретельно промити, і уникатие квіти, обприскані пестицидами. Якщо є сумнів, краще не ризикувати. Не їсти білі частини біля основи рожевих пелюсток, тому що вони мають гіркий присмак.

Бурачник чи огірочник (Borago officinalis) 	Квіти волошкового кольору у формі зірочки. Вживають в пуншах, лимонадах, шербетах, холодних супах, сирних запіканках та тортах, дипах та в коктейлях на основі джину. Можна заморожувати у кубиках льоду. Молоде листя можна додавати в супи і до печені перед закінченням варіння, особливо страви з капусти або огірків.
Нігтики або календула (Calendula officinalis) 	Багаті на каротин дрібні пелюсточки жовтогарячого кольору, у багатьох країнах додають перед подачею на стіл до сирів, м'ясних та рибних страв, макаронних виробів та рису, відварної риби, а також як наповнювач для сирного крему та вершкового масла, чудово виглядають у салатах і просто на бутербродах.
    	
Лілії (Hemerocallis fulva)	Квіти та пелюстки чудово підходять для прикраси складних салатів або тортів, можна зацукрувати.
Квіти кабачків та гарбузів 	Великі жовті квітки кабачків, гарбузів, патисонів, цукіні – одні з найсмачніших. Жіночі квітки швидко в’януть, утворюючи зав’язь плода, а чоловічі залишаються свіжими досить довго. Їх їдять сирими, додають у салати, фарширують різними начинками, смажать у клярі.
Гладіолуси (Gladiolus) 	Виявляється, свіжі пелюстки гладіолусів можна фарширувати (чудова ідея для фуршетів!) і додавати у різноманітні овочеві й листкові салати. Смак тонкий та ніжний. Але перед використанням.

	обов'язково видаляють тичинки та маточки і промивають
Герань або пеларгонія (Pelargonium species) 	Багато хто полюбляє чай з липового цвіту чи гібіскуса (каркаде або суданська троянда). А чи пробували додавати у чай пелюстки пеларгонії, яка у багатьох росте на балконах і підвіконнях? Квітами та пелюстками герані можна посипати різноманітні десерти, використовувати їх у різноманітних прохолоджувальних напоях та коктейлях, заморожувати у кубиках льоду, використовувати для ароматизації тушкованих та запечених яблук і груш. Зацукровані пелюстки герані також застосовують кондитери для прикрашання десертів, тортів та тістечок.
Маргаритки (Tagetes species) 	Пелюстками посипають салати, відкриті бутерброди, відварені овочі перед подачею, вживають їх як наповнювачі для вершкового масла, зі стравами з макаронних виробів та рису.
     	
Лаванда (Lavandula angustifolia) 	Фіолетові квітки лаванди чудово виглядають у бокалі шампанського, додають пікантності і аромату сосни та кедру шоколадним десертам, тортам і тістечкам (капкейкам), доречні у шербетах та морозиві. Можна використовувати у різних м'ясних стравах та соусах. Один з обов'язкових складників суміші спецій “прованські трави”.
Троянди (Rosa species) 	Мініатюрними квітами та бутонами можна прикрашати морозиво та десерти, великими пелюстками посипати десерти чи салати. Пелюстки або бутони можна заморожувати в кубиках льоду і вживати їх для пуншів або солодких коктейлів (особливо з шампанським.
Фіалка (Viola odorata)	Молоде листя фіалок смачне в салатах, квіти застосовуються для прикраси десертів та прохолодних напоїв, можна заморожувати в кубиках льоду для пуншів і коктейлів. Квітами

	прикрашають будь-які десерти, від тортів до морозива, їх також можна зацукровувати.
Кульбаба 	Вона запашна і має трав'яний смак. Жовті квіти можна зварити і зробити з кульбаби мед або перетворити їх на желе та сироп. Як і багато інших садових трав, кульбаба також підходить для салатів, соусів із зелені та масла.
Хризантема 	Хризантеми дуже популярні в східних країнах: Китаї, Японії. Їх цінують через лікарські властивості. Ці квіти додають в салати.
Чорнобривці 	З квітів заварюють чаї, їх додають до десертів, салатів, супів, каш, м'яса, риби. Вони не мають отруйних речовин. Крім того, із чорнобривців можна робити олію, чаї, гідролати, холодні освіжаючі напої, їх використовують у кулінарії, як спецію під час консервації і соління овочів, а при заквасці овочів квіти чорнобривців видаляють плісняву. Споживають не лише суцвіття, а й листя рослини.
Квасоля 	Першими в кулінарії її спробували використовувати французи, вони стали додавати її в салати та інші страви. Особливу цінність квасоля отримала через вміст в насінні рослини алкалоїду, який вважається прекрасним засобом від цинги. Найважливішою харчової культурою квасоля є для мешканців Південної Америки, крім того, вона популярна у жителів Англії.
Жоржина 	Пелюстками декорували страви та салати.
Настурції (Tropaeolum majus) 	У неї неймовірний аромат і легкий присмак перцю та пряний післясмак. Цілі квітки настурції дуже популярні не тільки на батьківщині у Мексиці, а й у світовій гастрономії. Їх додають до різноманітних салатів, сирів, відкритих запіканок та бутербродів, холодних закусок. Паростки додають у салати, а пуп'янки маринують замість каперсів.





Використання квітів при подачі страв





5. Вимоги до оформлення страв

Подавання страви або плейтинг еволюціонує стільки, скільки існує професія шеф-кухаря. Від багатоярусних конструкцій на столі у XVIII столітті до молекулярної кухні у 2000-х роках – зовнішній вигляд і наповнення тарілки змінюються залежно від розвитку технологій, достатньої кількості продуктів і креативності кухаря.





Естетичні вимоги до оформлення страв передбачають знання кольорової симетрії, асиметрії та гармонійних контрастів, закономірностей повторення елементів в композиції.

Посуд для подачі страв мас гармоніювати з ними. При оформленні страв необхідно додержуватись санітарних правил.

Важливим принципом оформлення страв є раціональність. Раціональність має бути простою, виразною і не трудомісткою, хоча й потребує великих затрат праці. У зв'язку з цим широко використовуються спеціальні інструменти і засоби малої механізації.




Обертова тарілка для декорування



Ложки для декорування дозволяють додати до будь-якої страви оригінальні спіралі, хвилі, крапочки або навіть написи. Будь то малиновий соус до десерту, паста васабі для суші або прикраса з соусу поруч із закускою, майстерне прикрашання страв ще ніколи не було таким легким!

Прикрашати страви можна різними овочами, котрі мають бути соковитими, виразними, ніжних кольорів. Зелені овочі не тільки красиві, але й багаті на вітаміни та мінеральні солі. Різні фігурні вироби випікають із цукрово-білкової маси і прикрашають ними каву глясе, торти і морозиво.






В оформленні страв велике значення має колір використаних продуктів. Слід зазначити, що кольорова гама сприймається людиною по-різному.

Червоний і оранжевий кольори привертають увагу;






жовтий – сприймається як теплий, веселий, сприяє хорошому настрою, створює відчуття сонячного світла;






зелений – створює атмосферу спокою і свіжості, заспокійливо впливає на нервову систему.






Правильно підібрана кольорова гама збуджує апетит і сприяє хорошому засвоєнню їжі. Слід намагатися обробляти продукти відповідним чином, щоб вони не втратили природного кольору. Так, обчищені печериці, селеру, яблука і груші зберігають у підкисленій воді.

Оздоблювальні елементи із зеленої цибулі, салату, кінзи надають стравам свіжість і збуджують апетит.

Людина сприймає кожний колір не окремо, а в сукупності з іншими. Будь-який з темних кольорів завжди виглядає світлішим, а світліший – темнішим.

Кольори, близькі за тоном (червоний та рожевий, зелений і блакитно-зелений) при розташуванні поряд набувають м’якшого відтінку.

Кольори можуть також заглушати один одного, наприклад, яскраво-червоний і блідо-блакитний.

Контрастні кольори (жовтий і фіолетовий, червоний і зелений, синій і рожевий) розташовані поряд, виглядатимуть яскравішими.

При оформленні страв слід враховувати основні кольори харчових продуктів:

• червоний –помідори, перець, журавлина, полуниця, редис;
• рожевий – помідори, кетова ікра;
• жовтий – ріпа, гарбуз;

• зелений – салат, горошок, оливки, салати: айсберг, ендівій, ромен;
• синій – слива, виноград;
• фіолетовий – буряк, слива, виноград, чорниця, червонокачанна капуста.

Крім того, натуральні продукти мають різні відтінки:

буряк – від темно-фіолетового до червоного, салат – від темно-зеленого до жовтого, морква - від жовтого до рожевого. Це дає можливість кухарю урізноманітнити кольорові рішення своїх композицій. Чим далі розташовані один від одного колір у приведеному рядку, контрастнішим будуть їх поєднання. Прикладом контрастного поєднання є колір салату з огірків, редису, помідорів, зеленого салату.





Кольори також можна поділити на нейтральні, теплі, холодні, заспокійливі, збуджуючі.

До теплих відноситься коричневий, рожевий;

до нейтральних – жовтий, зелений;

до холодних – синій, фіолетовий;

до збуджуючих – червоний.

Так, зелений колір може бути і теплим (з жовтим відтінком) і холодним (синьо-зелений).

Контрастні тонові поєднання продуктів різного забарвлення надають стравам привабливого вигляду і збуджують апетит.

Страви із заливної риби будуть яскравішим, якщо їх прикрасити фігурками з червоного перцю та рожевої моркви.





Чудовий вигляд мають страви, оформлені в теплих рожево-жовтих тонах з використанням лимонів, моркви, солодкого перцю. Тьмяні, темні кольори продуктів і страв не збуджують апетит.

Борщ, в якому буряк бурий, може бути смачнішим, ніж борщ з малиново-червоного буряка, але апетит він не збуджуватиме.





Кисіль з журавлини, зварений в алюмінієвому посуді, за смаком не відрізняється від звареного у посудині з нержавіючої сталі, але в першому випадку він матиме фіолетово-синій відтінок.

Обираючи кольори слід пам'ятати, що всі продукти повинні поєднуватися за смаком. Смажена картопля золотистого кольору відтіняє страви з відвареної риби, але за смаком не поєднується.




Дуже приємним є оформлення страви, витримане у м’яких тонах. Гармонійного поєднання кольорів можна досягти при гарніруванні відварної риби відвареною картоплею, соусом та зеленю.






Кольорові гарніри розташовують у спектральному колі: червоний буряк, редис, брусниця, журавлина, раки, помідори, морква, гарбуз, кукурудза, лимон, салат, зелений горошок, огірки, каперси, зелене капустяне листя, червона капуста, баклажани.

При цьому кольори овочів, за поступового м’якого переходу, утворюють своєрідну кольорову гаму і збагачують вироби вітамінами, мінеральними солями та іншими харчовими речовинами.

Листя, суцвіття, стебла овочів є чудовим матеріалом для виготовлення «овочевих букетів», для оформлення кулінарних виставок і складних банкетних страв.






Найбільш привабливі овочі укладають в центрі композиції. Вони повинні гармонійно поєднуватися за кольорами, наприклад, червоний із зеленим, жовтий з фіолетовим, рожевий з синім.

Для уникнення різких контрастів використовують овочі світлих тонів: сріблясте листя артишоків, декоративну білоголову капусту, листя савойської капусти.

Такі композиції прикрашають зеленню спаржі, листям салату і збирають із окремих елементів. У процесі приготування стравам надають привабливого

вигляду, створюють гармонію смакових відчутів, композиції ароматів. В результаті цього продукція стає не тільки придатною до вживання, а й краще засвоюється.

Смак і аромат страви покращують соуси, додаючи їм соковитості.

Правильно підібраний соус підвищує харчову цінність, а гармонійне поєднання за кольором збуджує апетит і допомагає кращому засвоєнню їжі. Так, темні червоні соуси за смаком і кольором поєднуються зі смаженим м'ясом; рожевий томатний і білі - з рибою; білі - з птицею і т. ін.

Досягти погрібного кольору можна за допомогою різного ступеня обсмажування кісток, м'яса і овочів для приготування бульйону - основи, кольору і концентрації вина, використання соєвого соусу, карамелі, свіжої зелені, шафрану, фруктових та ягідних соків і пюре, пасерованого борошна.

Гарячі соуси подають до м'ясних страв, проте найчастіше використовують соуси, приготовлені на основі червоного вина і м'ясного соку. Вони добре поєднуються із темним м'ясом (яловичина, баранина, дичина), для світлішого (телятина, свинина, птиця) - підходять вершкові, на яєчно-масляній основі й фруктові соуси. У сучасній кухні допустимі креативні сполучення продуктів і смаків, тому немає особливих обмежень їх використання до м'ясних страв. До риби здебільшого подають білі соуси, до тушкованої і вареної риби), червоний – до запеченої або приготовленої на грилі.

Від способу обробки та приготування страви залежить підбір потрібної консистенції соусу: чим ніжніша структура волокон риби, тим густишими повинен бути соус. До тушкованої риби підійдуть соуси середньої густини, для риби, приготовленої на пару – густі соуси. До добре просмаженої риби соус можна подавати в окремому посуді – соуснику, а рибу з м'якою структурою волокон краще зверху покривати густим соусом. Солодкий соус подається до риби, волокна якої мають світлий колір: чим світліші волокна, тим менше виразний смак у продукту.

Наприклад, до лосося не рекомендується подавати солодкий соус, адже ця риба має яскравий виразний смак, до якого підійдуть нейтральні або кислі соуси.

Добре приготовлені солодкі соуси чудово доповнюють смак як десертних страв (пудингів, мусів, желе, кремів, фруктів), так і страв із дичини, птиці, телятини, деяких сортів риби. Кислу нотку солодкому соусу можна надати за допомогою кислих вин, фруктів і соків або різних оцтів. Такі соуси ідеально підійдуть для жирної риби, баранини, десертів. Солодкі соуси можна подавати як холодними, так і гарячими (залежно від страви).

Температура залежить і від його виду. Наприклад, м'ясні соуси повинні мати температуру 60-70° С, вершкові – 50-60° С, а яєчно-масляні – до 40° С. При оформленні страв необхідно враховувати: сполучуваність основної страви з гарніром; вихід порції; характерний колір, склад і поєднання пряностей; природний апетитний вигляд; оригінальні нові ідеї. Проте слід уникати: використання нехарчової сировини; прикрашання петрушкою, крес-салатом; перевантаження страв; розташування їжі на краю; невідповідності декорування страви. Основними показниками якості супів є смак аромат і виконання встановлених форм нарізання продуктів. Готові супи слід красиво оформити

зеленню, яка надає страві гарного зовнішнього вигляду, аромату, підвищує їх харчову цінність. Перед відпусканням гарячих супів і бульйонів супові миски, глибокі тарілки, бульйонні чашки обов'язково підігрівають. Більшість других страв складається з основного виробу, гарніру і соусу. Крім того, використовують крутони, чіпси і декоративні елементи оформлення.






Для страв, які є цілісними - соусні страви типу рагу, каші, запіканки – використовують різні прийоми їх оформлення. При подачі страв у кроншелях або порційних сковорідках гарнір розташовують у вигляді бордюрів, букетів, на овальних тарілках – з боку від основного виробу. Для других страв використовують прості і складні гарніри з овочів, крупів, макаронних виробів, тіста, їх укладають симетрично з одного чи іншого боку сторони від основного продукту або його укладають зверху на гарнір. До декоративних елементів оформлення других страв відносяться чіпси, оздоблення зі смажених і відварних овочів, лимони, зелень, оливки, каперси, квіти, чіпси з овочів, фруктів, сиру.







На сьогодні квіти широко використовують в кулінарному мистецтві. З них виготовляють гарніри, цукерки, варення, використовують як барвник, для прикрашання та ароматизації оцту. Для цього використовують: кульбабу, троянду, ромашку, квіти липи, акації, шафран, настурцію, лаванду, квіти чорної бузини, нагідки, хризантему, цикорій, волошку та інші їстівні квіти.

Квіти кабачків та цукіні можуть бути використані як прикраси для страв і гарнірів для м'ясних страв, оболонка - для фарширування.






При оформленні борошняних кулінарних виробів використовують ліплені оздоблення і плоскі орнаменти.

Одним з прийомів є защепи, якими закріплюють пласти тіста. Защепи бувають різної форми: простий шов (для пиріжків смажених у фритюрі, пельменів, равіолі); проста бортова (для ватрушок, кулеб'як); джгутова бортова (для ватрушок); гребінець (для пиріжків печених, вареників).

З тіста виробляють ліплені оздоблення троянди, гірлянди, квіти, колоски, фігурки птиць і тварин. Із розкатаного джгута тіста на поверхні закритих пирогів

викладають орнаменти і привітальні написи, ювілейні дати. Оформлення страв та виробів має прикладне значення, сприяє збудженню апетиту, привертає увагу і впливає на попит. Важливим принципом оформлення страв є раціональність.





Інстаграмна естетика, безумовно, вплинула на сучасних шеф-кухарів у плані подавання й декорування страв. Передусім йдеться про привабливі форми, які відтворюють природу: схожі на риб'ячу луску та тонко нарізані й викладені віялом інгредієнти, що за формою нагадують пелюстки квітів.

Презентація страв

Природні мотиви

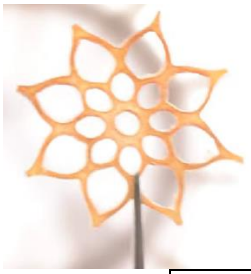
Такий декор розміщують або під основною стравою, або накривають ним їжу, наче ковдрою. Зазвичай це щось бліде і просте за структурою. Однак кухарі можуть використовувати і яскраві інгредієнти або доповнювати їх виразними акцентами.

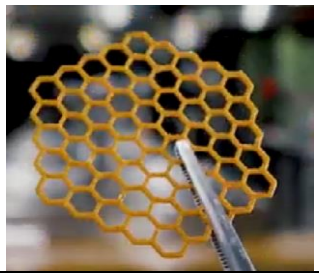





Мереживний декор

Тюіль (tuiles) або твіль– це хрустке мереживне печиво, яке саме по собі є окремим десертом. Однак дедалі частіше його використовують як декор для інших солодких і солоних страв






Майстер-класи приготування печива		

Сьогодні для створення тюілю шеф-кухарі застосовують найрізноманітніші інгредієнти та техніки: дегідратують, заливають і охолоджують у силіконових формах. У результаті отримують складні геометричні візерунки, які можна розмістити між основними шарами страви або зверху як топери.



Зміщення до краю

Ресторанні страви вже досить давно мігрують із центру тарілки до її країв. Своєрідним кліше стала презентація, де страва з м’ясом або рибою розташована з одного краю, гарнір – з іншого, а посередині простір заповнюють краплини соусу чи інший декор та останнім часом шеф-кухарі зміщують усю страву на один край тарілки. Їжа може немов тягнутися по зовнішній межі посуду або заповнювати одну його половину, залишаючи вільним решту простору.

Варіанти розміщення страв на тарілці

- В одну – лінію ця форма подачі повністю займає весь вільний простір на тарілці.



- В дві лінії – розповсюджена форма подачі страв. Використовують як дві паралейні лінії, а також у формі «Х»



- Подача страви у вигляді горизонтальних або вертикальних ліній – подача страви відображає всі деталі та кулінарні тонкощі на тарілці.



- Подача страви у вигляді ліній, що перетинаються – ця форма подачі страв виглядає дуже привабливо та цікаво. Особливо, якщо точка перетину знаходиться поза центром, а точка початку та кінця -випадкові.



• Подача страв у вигляді дуг. Така форма подачі страв надає відчуття плавності та руху.





• Подача страв в поєднанні дуга та пряма лінія – це поєднання надає страві «плавність» та «міцність».

•Подача став коло та лінії – це поєднання м'якості форм і міцності перпендикулярної лінії. Коло можна розташовувати ліворуч чи праворуч від центру тарілки або по центру.






• Подача страв у вигляді молодого місяця.





• Хаос на тарілці – це одна з найскладніших форм презентації. Баланс інгредієнтів, фокусна точка – запорука вдалої подачі.






.

• Подача у вигляді коло, що лежить в основі, може бути різного діаметра. Всі елементи розміщуються виключно на колі. Особлива чистота в презентації та наявність простору.






• Подача у вигляді кола, що лежить в основі, може бути різного діаметра. Всі елементи декору розміщуються виключно на колі, а основна страва по центру.



• Подача страв у вигляді квадратів, капель та прямокутників.



Подачі в центрі тарілки

Подавання страв із великою кількістю вільного простору на тарілці давно було способом відтворити і сфокусуватися на їжі. Цей тренд досі продовжується у світових ресторанах і лише набирає обертів.



Сучасні шеф-кухарі вибирають усе більші тарілки. Тож вільний простір немов поглинає об’єкт. Водночас не завжди йдеться про плоский посуд. Це можуть бути чудернацькі "пухкі" тарілки, на яких крихітну страву розміщують, як на п’єдесталі.

Плавучі острови

На противагу невагомим закускам на великих тарілках, набирає популярності інший тренд, коли вишукану їжу буквально заливають соусом. Так страва перетворюється на справжній плавучий острів.



Цей стиль відображає щедрість і гостинну атмосферу закладу, хоча не завжди є найпрактичнішим способом з’їсти страву. Однак він точно гарантує, що гостеві не бракуватиме соусу.

Ніжки у фокусі

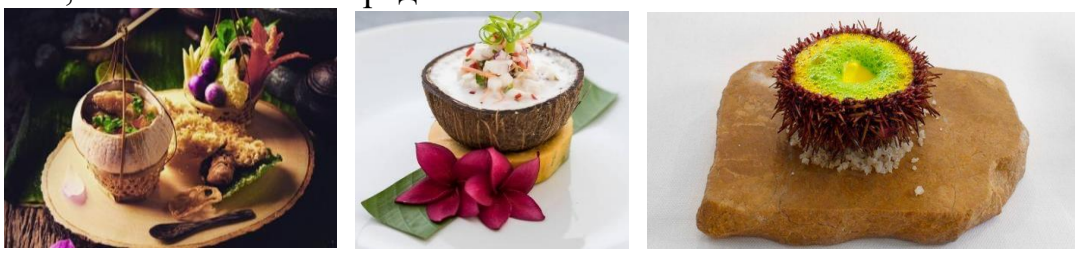
Подавання страв із великих птахів у вишуканих ресторанах сьогодні знайшло багато оригінальних форматів. У той час як одні заклади вибирають акуратні шматки без кісток, наприклад грудки, деякі шеф-кухарі почали подавати курей та качок із ніжками.



Йдеться не про обчищену курячу кістку в котлеті по-київськи, а подекуди про цілу ніжку птаха, коли страва подається у наближеному до природного вигляді.

Відмова від тарілок

Один із найцікавіших трендів – відмова закладів від тарілок під час подавання страви. Тут шеф-кухарі можуть проявити усю свою креативність і сміливість: представити їжу в мушлі, на банановому листі чи шматку дерева, у пательні, бокалі та інших предметах – їстівних і не зовсім.



Однак тут важливо, аби й відвідувачі ресторану були готові до подібних експериментів. У згаданому вище форумі на Reddit користувачі діляться знімками страв, поданих у лопатах, на рогах, у горщиках для рослин, на камінні, у кавоварках.



3-Д подачі страв



Подача страв за допомогою сухого льоду

Сухий лід є набагато доступнішим за рідкий азот. З його допомогою можна приготувати ідеальне морозиво. Звичайні домашні морозивниці не дуже добре заморожують молочну суміш (не досить швидко), з котрої морозиво готується, і, як наслідок, у ній утворюються достатньо великі кристали льоду. Завдяки сухому льоду процес заморозки проходить за дуже короткий термін, тому отримуємо ідеально гладку структуру.



Сухий лід – це вуглекислий газ у замороженому вигляді, який при нагріванні переходить із твердого стану одразу в газоподібний: ефект, який здавна використовується на рок-концертах. Потрапляючи до легень, цей дим викликає кашель – сигнал організму про небезпеку.

Ця ж сама техніка використовується для виробництва газованих вод та ігристих вин. Дим, що виділяється при нагріванні сухого льоду загострює не лише смакові, а й усі інші відчуття разом взяті. Саме такий ефект використовують у ресторанах молекулярної кухні: якщо полити кубик сухого льоду спеціальною ароматичною субстанцією, змішаною з водою, можна огорнути гостя ароматом, здатним кардинально змінити смак та відчуття від їжі. Наприклад, так робить Блюменталь у своїй страві “Палаючий щербет” - гостя огортає туман із запахом потертої шкіри, палаючого вогнища та старого приміського будиночка.

Оригінальні способи подачі страв



6. Холодні страви та закуски

До холодних страв належать салати, закуски овочеві з риби, м’яса, яєць та інші кулінарні вироби, які вживають холодними. Для їх приготування використовують свіжі, солоні та мариновані овочі, фрукти й ягоди, яйця, м'ясо, рибу, гастрономічні товари – масло, сир, рибні та ковбасні вироби; молочні продукти – сир, сметану, молоко; круп’яні продукти тощо. Закуски з м'яса, сиру, яєць багаті на цінні харчові речовини – жири, білки, вуглеводи (паштет з печінки, відварна птиця під майонезом, м'ясо відварне з гарніром та ін.).






Інструктивно-технологічні картки холодних страв в основному розроблені на вихід 1 кг маси готової страви.

Норми закладки овочів, плодів і зелені на салати, гарніри до холодних страв можуть бути збільшені або зменшені від норми виходу страви.

У рецептуру багатьох закусок входять олія або соуси і заправи до них. Дуже важливо при цьому, що олія не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної активності. Більшість холодних закусок мають гострий смак (закуски з оселедця, кільки, квашеної капусти, солоних і маринованих грибів тощо), деякі мають ніжний смак (заливна риба, варене м'ясо, холодні страви з птиці і дичини та ін.). До ряду страв додають гострі приправи і соуси з гірчицею, хріном, майонез тощо.

Соуси, заправки, маринади, рекомендовані до страв, можуть бути замінені іншими, які підходять за смаком. Передбачено використання майонезу промислового виробництва.

Різноманітність продуктів, що входять до складу холодних закусок, гострий смак, гарне оформлення збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз, тому їх подають на початку приймання їжі.

Між холодною закускою і стравою особливої відмінності немає, оскільки, якщо їх подають перед обідом, вони відіграють роль закуски, а в меню сніданку або вечері можуть бути основною стравою.

Холодні страви і закуски перед порціонуванням не піддають тепловій обробці, тому необхідно суворо дотримуватись санітарних правил при їх приготуванні, оформленні і реалізації:

- холодні страви і закуски готують у міру їх реалізації, проте всі напівфабрикати слід приготувати заздалегідь:
- овочі, оселедці обробляють зранку і зберігають нарізаними або цілими при температурі 2-8 °С не більше 12 год;
- оброблену зелень – менше 1 год;
- зелень, м'ясні гастрономічні вироби (ковбасу, шинку тощо), сири, рибну гастрономію нарізують перед подаванням;

▪ підготовлені компоненти для салатів та інших холодних закусок з'єднують і заправляють безпосередньо перед реалізацією, щоб краще зберегти смак і зовнішній вигляд;

▪ заливні страви готують напередодні реалізації, їх зберігають при температурі 2-6 °С не більше 12 год;

▪ температура подавання холодних страв і закусок – 10-12 °С.

Холодні страви оформлюють не тільки продуктами, які входять до складу страви, а й різноманітними видами зелені, свіжими огірками, помідорами, лимонами, яйцями тощо. Продукти мають бути акуратно і гарно укладені й поєднуватися за формою та кольором, оформлення – простим і витонченим.

Холодні страви і закуски подають на фарфорових тарілках овальної і круглої форм, лотках для оселедця, у кришталевих і фарфорових вазах, ікорницях, одно- і багатопорціонних салатниках, розетках, креманках. Посуд має відповідати страві, яку подають, за формою і розміром.

Велику увагу слід приділяти оформленню холодних страв і закусок, вони повинні бути гарними, привертати увагу і збуджувати апетит.

Брускети

Брускéта (*bruschetta – запікати на вуглинах*) – традиційна італійська закуска. Відмінна риса брускети від бутерброда чи тоста в тому, що скибочки хліба попередньо обсмажують на грилі чи на сковорідці без олії. Ідеально для приготування брускети підходить чіабата.





Регіональні варіанти

У **Калабрії** брускету називають «fedda ruscia» (підсмажений шматочок), її просто заправляють помідорами, олією, сіллю, перцем та орегано.

Спершу як перекус для польових робітників, була широко поширена в **Кампанії**, де вона характеризувалася наявністю свіжих помідорів, олії, часнику та, іноді, орегано. Ставши закускою, брускета з Кампанії сьогодні може включати в себе анчоуси, оливки, сири або навіть пасти, паштети шматками з перцю, грибів, кабачків, баклажанів, м'ясну нарізку.

Тип брускети, яка називається **п’ємонтською** «soma d'aj» (наповнений часником), складається із скибочки підсмаженого хліба, натертого зубчиком часнику. «Soma d'aj» була типовою їжею збирачів винограду і зазвичай супроводжувалась гронами винограду червоно-солодких або мускатних сортів.

Для **Апулії** характерне використання місцевих хлібобулочних виробів (знаменитий хліб Альтамура, Біскотті або Фрізелла). Брускета, типова їжа фермерів, готувалася нагріванням скибочок хліба на вуглинах в камінах, приправлялася оливковою олією та помідорами власного виробництва. З перетворенням на закуску народилося багато варіацій. Також відомою є «Fedda rossa», широко поширена в Матері.

У **Тоскані** брускета відома як «fettunta», особливо в районах, близьких до Флоренції, і не має інших інгредієнтів, окрім тосканського черствого хліба або свіжого підсмаженого, часнику, олії, солі та перцю. В деяких місцях має назву «panunta» і може супроводжуватися, як і в сусідній Умбрії, ложкою квасолі. Деякі рідкісні варіації включають використання шинки та ковбаси. Звичайний тосканський хліб, якщо його виготовити з якісного борошна, зберігається довго і легко підсмажується, стаючи м’яким всередині і хрустким на скоринці.



Інструктивно-технологічна картка

Брускета з авокадо і помідорами № 1

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)*	102	100		
Авокадо	44	30		
Помідори	24	20		
Цибуля червона	15	10		
Петрушка	4	3		
Васильки (базилік)	4	3		
Лимонний сік	8	5		
Часник	3	2		
Оливкова олія	10	10		
Цукор	2	2		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,002	0,002		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**150**			

Чіабата *Ciabatta – італійський білий хліб, виготовлений з пшеничного борошна та дріжджів. Особливістю цього хліба є хрустка скоринка і м'якушка з великою, нерівномірно розподіленою пористістю. З кінця 1990-х років цей сорт хліба став дуже популярний у Європі та США, почав широко використовуватися для приготування бутербродів.

Технологія приготування

Хліб (чіабата) нарізуємо шматочками товщиною 2 см під кутом. Підсушуємо в пароконвектоматі так, щоб середина була м'якою.

Цибулю, часник і авокадо обчищаємо, помідори промиваємо, обсушуємо, нарізуємо дрібним кубиком. Цибулю, базилік і петрушку, часник нарізуємо та подрібнюємо за допомогою блендера, перемішуємо. Збризкуємо соком лимону, додаємо оливкову олію, сіль, цукор, перець та доводимо до смаку. На кожен підсмажений шматок хліба викладаємо овочеву начинку, зверху нарізану суміш помідорів та авокадо, оздоблюємо свіжим базиліком та мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Консистенція – начинка однорідна, м’яка.

Колір – притаманний продуктам, які входять до складу.

Смак і запах – приємний, властивий використаним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з карамелізованим гарбузом та фетою № 2

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	102	100		
Гарбуз *	88	44/34		
Апельсиновий сік	80	10		
Вершкове масло	10	10		
Сир фета	27	25		
Базилік (васильки)	5	3		
Цукор	6	6		
Сіль	3	3		
Перець чилі	2	1		
Суміш перців приправа	0,002	0,002		
Вихід	**150**			

*маса тушкованого гарбуза

Технологія приготування

Зачищаємо гарбуз і нарізаємо невеликими кубиками. Перекладаємо гарбуз в сотейник додаємо сік апельсина, вершкове масло, цукор та сіль. Тушкуємо, випаровуючи зайву вологу до тих пір, поки гарбуз закарамелізується.

Чіабату розрізаємо вздовж навпіл і підрум'янюємо на сухій сковорідці до хрусткої скоринки. За бажанням можна використовувати пательню-гриль або підсушити в розігрітому пароконвектоматі за температури 180°С 2-5 хв.

На підсушену чіабату викладаємо карамелізований гарбуз та фету, нарізану кубиком.

Додаємо тонкі слайси перцю чилі. Прикрашаємо базиліком.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – брускети повинні мати гарний приємний аромат і пікантний смак, інгредієнти охайно нарізані і викладені на шматок чіабати; товщина шматка – 1,0-1,5 см.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Колір – притаманний продуктам, які входять до складу брускети.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з фетою та печеним буряком № 3

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	102	100		
Буряк печений	30	24		
Сир фета*	22	20		
Рукола	17	15		
Оливкова олія	3	3		
Перець чилі свіжий	2	1		
Кедрові горішки	5	4		
Вихід	**150**			

*Фета, Фетакі – популярний грецький сир. Слово «фета» італійського походження і означає «скибка (сиру)». Класична фета виготовляється з овечого молока, інколи додається козяче молоко (5-10 %). Застосування консервантів і барвників забороняється. Фета належить до групи м'яких сирів, його жирність становить 40-45 %. З фетою споріднені деякі сири балканського і карпатського регіонів: албанський *djath*, болгарський *сирене*, турецький *beyaz peynir*, сербські та македонські сири, румунський *brânză* та українська *бринза*.

Технологія приготування

Печений буряк нарізаємо невеликими кружальцями. Чіабату розрізаємо вздовж навпіл і підрум'янюємо на сухій сковорідці до хрусткої скоринки. За бажанням можна використовувати пательню-гриль або підсушити в розігрітому пароконвектоматі за температури 180°С 2-5 хв.

На підсушену чіабату викладаємо сир фета, нарізаний пластинками, зверху –кружальця печеного буряка, прикрашаємо руколою та додаємо тонкі слайси перцю чилі, посипаємо кедровими горішками та збризкуємо оливковою олією.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – брускети повинні мати гарний приємний аромат і пікантний смак, інгредієнти охайно нарізані і викладені на шматок чіабати; товщина шматка – 1,0-1,5 см.

Колір – притаманний продуктам, які входять до брускети

Смак і запах – приємний, властивий використаним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з сиром і помідорами чері №4

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	102	100		
Сир кисломолочний*	50	45		
Помідори чері	53	50		
Часник	2	1		
Кінза	10	7		
Салат лола-роса	5	3		
Сіль	1	1		
Суміш перців приправа	0,02	0,02		
Вихід	**150**			

*****Кисломолочний сир – це кисломолочний продукт, утворений шляхом сквашування пастеризованого незбираного або знежиреного молока із застосуванням бактерій з подальшим видаленням сироватки під дією пресування. Його можна класифікувати як свіжий сир. Він м'який, білий і, зазвичай, без додавання солі.

Технологія приготування

Хліб (чіабата) підсушуємо на решітці або на сковороді гриль. Помідори обсмажуємо на грилі, поки шкірка на них не лусне. Сир кисломолочний змішуємо з подрібненою кінзою і розчавленим часником. Додаємо сіль і перець за смаком. Намащуємо на хліб сирну масу і викладаємо зверху томати чері. Прикрашаємо брускети листям салату.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – брускети повинні мати гарний приємний аромат і пікантний смак, інгредієнти охайно нарізані і викладені на шматок чіабати; товщина шматка – 1,0-1,5 см.

Смак і запах – відповідає продуктам, які входять до складу брускети

Консистенція – брускета хрумка.

Брускети не підлягають тривалому зберіганню, тому їх готують безпосередньо перед реалізацією.

Інструктивно-технологічна картка

Гаряча брускета з карамелізованою грушею і сиром брі № 5

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	102	100		
Сир брі*	15	15		
Груша карамелізована	50	42		
Цукор	15	15		
Вершкове масло	10	10		
Мед	11	10		
Горіхи	12	10		
Вихід	**150**			

*Брі (фр. brie) – французький м'який сир з пікантним смаком, покритий скоринкою зі світлої цвілі, завжди невеликого розміру. Батьківщиною цього сиру є однойменна історична провінція Франції, межі якої приблизно збігаються з кордонами сучасного департаменту Сена і Марна в регіоні Іль-де-Франс неподалік від Парижа.

Технологія приготування

Хліб (чіабата) нарізуємо шматочками товщиною 2 см під кутом. Підсушуємо в пароконвектоматі або підсмажуємо на вершковому маслі до рум'яної скоринки.

Промиваємо грушу, видаляємо серцевину, нарізуємо часточками. Каремелізуємо грушу з цукром і вершковим маслом до рум'яної скоринки.

На кожен підсмажений шматочок хліба викладаємо нарізаний сир та карамелізовану грушу, поливаємо медом, посипаємо горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – відповідає продуктам, які входять до складу брускети.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з помідорами і моцарелою № 6

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	102	100		
Часник	5	3		
Помідори	78	76		
Сир моцарела*	22	20		
Базилік (васильки)	5	2		
Оливкова олія	4	4		
Сіль	1	1		
Перець чорний молотий	0,001	0,001		
Вихід	**150**			

* Моцарела, моццарела – молодий сир італійського походження, родом з регіону Кампанія, один з найвідоміших видів витяжного сиру. Класична моцарелла виготовляється з молока чорних буйволиць, проте у продажу практично завжди є моцарела з коров'ячого молока.

Технологія приготування

Хліб (чіабата) нарізуємо шматочками товщиною 2 см під кутом. Підсушуємо в конвекційній печі так, щоб середина була м'якою.

Помідори бланшуємо, обчищаємо від шкірки і насіння та нарізуємо маленьким кубиком . Часник обчищаємо та нарізуємо дрібним кубиком, додаємо до помідорів. Базилік промиваємо, обсушуємо, подрібнюємо. Базилік змішуємо з томатами, додаємо сіль, чорний перець, оливкову олію. Моцарелу нарізуємо кружальцями, викладаємо на шматочок хліба, зверху –помідор з базиліком. Оздоблюємо брускету цілим листям базиліка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – відповідає продуктам, які входять, до складу брускети.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Брускетта з фетою та помідорами № 7

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Багет французький класичний*	76	75		
Помідори свіжі	78	67		
Соус № 587, 588		25		
Васильки (базилік)	3	2		
Сир фета	32	30		
Вихід	**200**			

* Французька булка (багет) – це довга і відносно тонка (невелика в діаметрі) булка білого хліба, м'якого всередині і, обов'язково, з хрусткою скоринкою, іноді присипаного борошном чи якимось насінням. Зазвичай багет близько 50-70 см завдовжки, 5-6 см завширшки і 3-4 см завтовшки. Вага становить приблизно 250 г.

Технологія приготування

Помідори миємо, видаляємо плодоніжку. З іншого боку шкірку надрізаємо навхрест. Опускаємо на 2-3 хвилини в киплячу воду. Виймаємо із окропу, обережно знімаємо шкірку. Бланшовані томати розрізаємо на часточки, ножем чи ложкою видаляємо насіння. Складаємо напівфабрикат у гастрономічний контейнер, закриваємо герметично.

При відпуску помідори конкасе та сир нарізаємо кубиком. З'єднуємо нарізані томати та сир із соусом і ретельно перемішуємо.

Багет нарізаємо скибочками. Підсушуємо у конвекційній печі за температури 180°С протягом 1 хв.

На підсушені скибочки багету викладаємо підготовлену масу з помідорів і сиру, заправлену соусом. Брускету викладаємо у порційний посуд. Прикрашаємо страву зеленню базиліка. Температура подачі +14°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на підсушені скибочки багету викладено масу з томатів та сиру, заправлену соусом. Брускету (3 шт) викладаємо на тарілку, оздоблюємо зеленню базиліка.

Смак і запах – характерні для інгредієнтів, що входять до брускети. Без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – овочів і сиру – ніжна, хліба – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з інжиром та сиром дорблю № 8

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	72	70		
Вершковий сир	16	15		
Сир дорблю*	22	20		
Інжир свіжий	39	37		
Бальзамічний крем	5	5		
Петрушка (зелень)	4	3		
Вихід	**150**			

*Дорблю (DORBLU, іноді – дор блю) – відноситься до напівтвердих сирів. Він має ніжну, масляну структуру, всередині більш м'який, з мармуровими прожилками темно зеленого кольору, що утворює благородний пліснявий грибок. Смак сиру пряний, солонуватий і помірно гострий. Аромат – яскравий і насичений.

Технологія приготування

Хліб (чіабата) нарізуємо шматочками товщиною 1,5 см. Розігріваємо пательню-гриль, підсушуємо чіабату з обох боків. Охолоджені грінки змащуємо шаром вершкового сиру. Сир з блакитною пліснявою розкришуємо невеликими шматочками, посипаємо ним шар вершкового сиру. Інжир нарізаємо часточками або скибочками, викладаємо на сир. Декоруємо грінки свіжою зеленню петрушки.

Перед відпуском поливаємо бальзамічним кремом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – характерний для інгредієнтів, що входять до брускети.

Смак і запах – властивий використаним продуктам, без стороннього присмаку та запаху.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета чотири сири № 9

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	92	90		
Масло вершкове	25	25		
Моцарела	125	124		
Сир дорблю	32	30		
Сир хохланд	32	30		
Сир брі	51	50		
Мигдальні пластівці	3	2		
Соус № 571, 572, 573		**40**		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Хліб (чіабата) нарізуємо шматочками товщиною 2 см під кутом. Підсушуємо в пароконвектоматі або підсмажуємо на вершковому маслі до рум'яної скоринки.

На кожен підсмажений шматочок хліба викладаємо нарізаний сир в хаотичному порядку, посипаємо мигдальними пластівцями, окремо у соуснику подаємо соус тар-тар.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – характерний для інгредієнтів, що входять до брускети.

Смак і запах – властивий використаним продуктам, без стороннього присмаку та запаху.

Консистенція – поверхня брускети – підсмажена, хрумка, всередині – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з крем-сиром, беконом та руколою № 10

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Багет французький класичний	76	75		
Олія оливкова	10	10		
Крем-сир філадельфія	31	30		
Бекон*	52	50		
Помідори чері	16	12		
Рукола	6	5		
Вихід	**175**			

*Бекон bacon – малосольна свинина з туш спеціально вгодованих молодих свиней. Відзначається високою калорійністю, ніжністю, добре засвоюється організмом людини. Виготовляють бекон методом холодного чи мокрого соління з додаванням різноманітних приправ. Найкращий бекон одержують від свиней беконних порід, забитих у 5-7 місячному віці.

Технологія приготування

Багет нарізаємо скибочками товщиною 1,5 см, обсмажуємо із двох сторін на оливковій олії до золотистого кольору.

Зверху на багет викладаємо нарізаний тонкими скибочками бекон або прошуто, нарізані помідори та руколу.

Брускету викладаємо на велику столову тарілку. Температура подачі брускети +14°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – брускета викладена на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до брускети.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір, без сторонніх присмаку та запаху

Консистенція – поверхня брускети – підсмажена, хрумка, всередині – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з прошуто та в’яленими томатами №11

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хліб (чіабата)	72	70		
Сир плавлений	17	15		
Прошуто*	31	30		
Помідори в’ялені	15	13		
Олія оливкова	15	15		
Рукола	5	4		
Базилік свіжий	3	2		
Кедрові горішки	3	2		
Вихід	**150**			

*Прошу́то – італійська шинка, зроблена з окосту, натерта сіллю й прянощами. Окіст найвищої якості. Прошуто може бути повноцінною самостійною стравою. Також його використовують в якості закуски, подають з динею, спаржею або молодим зеленим горошком.

Технологія приготування

Чіабату нарізаємо скибочками не менше 1,5 см. Збризкуємо оливковою олією та підсушуємо в пароконвектоматі при температурі 180^0С протягом 10 хв.

Прошуто нарізаємо тоненькими скибочками. Підсушені скибочки чіабати змащуємо плавленим сиром, викладаємо листя руколи. Зверху викладаємо скибочки прошуто та в’ялені томати. Декоруємо брускети листям базиліку та посипаємо кедровими горішками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – відповідає кольору продуктів, що входять до складу брускети.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Консистенція – поверхня брускети – підсмажена, хрумка, всередині – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з ростбіфом №12

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хліб (чіабата)	72	70		
Ростбіф № 485		**45**		
Рукола	4	3		
Цибуля червона	11	9		
Помідори чері	15	13		
Олія оливкова	5	5		
Чебрець	1	1		
Розмарин	1	1		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,001	0,001		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Чіабату нарізаємо скибочками не менше 1,5 см. Збризкуємо оливковою олією. Червону цибулю нарізаємо кільцями. Підсушуємо хліб на пательні. Нарізану цибулю солимо та залишаємо на 5 хв. У гастроємність кладемо чебрець, розмарин та помідори чері, запікаємо в пароконвектоматі при температурі 180-220°С.

Готовий ростбіф нарізаємо тонкими скибочками. Викладаємо на чіабату, потім – цибулю, помідори чері та листя руколи.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – відповідає кольору продуктів, що входять до складу.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з лососем, крем-сиром та соусом песто № 13

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Багет французький	76	75		
Олія оливкова	10	10		
Сир вершковий *	21	20		
Лосось слабосолоний	61	60		
Соус № 587, 588		**22**		
Оливки	4	3		
або маслини	4	3		
Мікрозелень	4	3		
Вихід	**190**			

*Вершковий сир cream cheese – м'який, солодкий, з помірно вираженим смаком; сир з молока і вершків (звідси й назва сиру). За французькими джерелами відомий з XVII століття.

Сир має ніжну консистенцію, не вимагає періоду дозрівання і цим відрізняється від інших м'яких сирів типу Брі і Ньошатель. Найбільш схожими на смак, структурою і консистенцією, а також за способом приготування є Бурсен і Маскарпоне.

Технологія приготування

Багет нарізаємо скибочками товщиною 1,5 см, обсмажуємо з двох сторін на оливковій олії до золотистого кольору. Філе лосося нарізаємо на слайсері тонкими скибочками. Товщина слайсу – 1,5 мм.

Теплі скибочки багету змащуємо сиром, на нього викладаємо нарізаний лосось, поливаємо соусом песто, прикрашаємо мікрозеленню.

Брускету викладаємо на велику столову тарілку. Температура подачі брускети +14°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – брускета викладена на велику тарілку, прикрашена мікрозеленню.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до брускети, без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – риби – м'яка, щільна, пружна, філе зберегло форму при нарізуванні.

Інструктивно-технологічна картка

Брускетта з лососем та крем-сиром соусом вінегрет № 14

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»






Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Багет французький	72	70		
Олія оливкова	5	5		
Крем-сир філадельфія	12	10		
Лосось копчений	52	50		
Цибуля червона	7	5		
Огірки свіжі	17	15		
Яйце перепелине	1 шт	15		
Васильки (базилік)	4	3		
Салат лола-роса	6	5		
Соус вінегрет № 594, 595, 598		5		
Вихід	**190**			

Технологія приготування

Багет розрізаємо поперек навпіл, потім кожну половинку розрізаємо уздовж навпіл. Підготовлену половинку багету обсмажуємо із двох сторін на оливковій олії до золотистого кольору. Філе слабосоленого лосося нарізаємо на слайси тонкими скибочками – 1,5 мм. Обчищену цибулю нарізаємо тонкими кільцями, свіжий огірок нарізаємо тонкими слайсами. Варене перепелине яйце розрізаємо уздовж навпіл. Салат зачищаємо від стебел та потовщень. Свіжий базилік зачищаємо до листя без стебла.

На обсмажену скибочку багету з кондитерського мішка відсаджуємо крем-сир у 4-5 місцях. Зверху викладаємо нарізаний лосось, кільця цибулі. Між слайсами риби викладаємо половинки перепелиних яєць. Декоруємо брускети листям базиліку.

Брускету викладаємо на велику столову тарілку. Тарілку оздоблюємо соусом. Температура подачі брускети +14°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – брускета викладена на велику тарілку.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до брускети, без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – риби – м'яка, щільна, пружна, філе зберегло форму при нарізуванні.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з авокадо та креветками № 15

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	72	70		
Авокадо*	37	25		
Лимонний сік	8	5		
Оливкова олія	5	5		
Часник	10	5		
Майонез № 570		**10**		
Креветки смажені № 475		**35**		
Помідори	20	14		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**150**			

*М'якуш зрілих плодів авокадо має ніжну консистенцію, за смаком віддалено нагадує суміш вершкового масла з пюре із зелені; іноді відчувається горіховий присмак, що нагадує кедрові горіхи . За смаком досить маслянистий через велику кількість жиру.

Технологія приготування

Хліб (чіабата) нарізуємо шматочками товщиною 2 см під кутом. Підсушуємо в пароконвектоматі так щоб середина була м'якою.

Авокадо, часник обчищаємо, нарізуємо та подрібнюємо у блендері, додаємо майонез, сік лимона та цедру лимона, все перемішуємо, доводимо до смаку.

Креветки обсмажуємо на оливковій олії з кожного боку. На кожен підсмажений шматок чіабати кладемо начинку, зверху викладаємо креветки. Прикрашаємо лимоном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – відповідає кольору продуктів, які входять до складу брускети.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Брускета з анчоусами № 16

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»






Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	72	70		
або багет	72	70		
або гетьманський хліб	72	70		
Часник	8	5		
Помідори	30	25		
Анчоуси консервовані*	17	15		
Оливкова олія	5	5		
Кедрові горіхи	3	2		
Сіль	1	1		
Чорний перець мелений	0,001	0,001		
Вихід	**150**			

*****Анчоуси – це вид морської риби, відносяться до оселедців і водяться в солоній воді в товщі морів або океанів.

Технологія приготування

Хліб нарізуємо шматочками товщиною 2 см під кутом. Підсушуємо в пароконвектоматі так, щоб середина була м'якою.

Часник обчищаємо і натираємо хліб. Помідори промиваємо, обсушуємо і обчищаємо від шкірки і насіння та нарізуємо середнім кубиком.

Часник викладаємо в сковороду до оливкової олії, додаємо помідори і фенхель, обсмажуємо, доводимо до смаку. На кожну скибочку хліба викладаємо овочеву начинку, зверху – по 2 шт анчоусів. Посипаємо підсмаженими кедровими горіхами.

Вимоги до якості

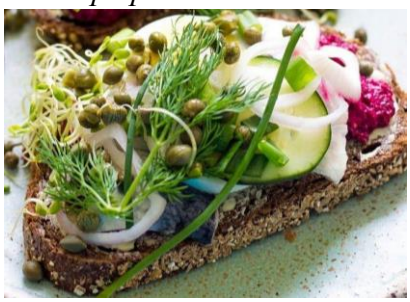
Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – відповідає кольору вхідних продуктів.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка
Брускета з оселедцем, маринованим буряком і лимонно-кминою заправкою № 17

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Житній хліб	75	70		
Оселедець	115	75		
Ікра з буряку № 118		**15**		
Яблуко зелене	25	20		
Огірок	25	20		
Вершковий сир	15	15		
Заправка лимонно-кминова № 596		**20**		
Мікрогрін	3	2		
Каперси	3	3		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Підсмажуємо хліб з обох боків до золотистої скоринки. Нарізуємо яблуко і огірок тонкими скибочками і змішуємо з лимонно-кминою заправкою. Змащуємо скибочки хліба вершковим сиром і викладаємо на них суміш з яблука, огірка, бурякову ікру. Доповнюємо брускету оселедцем, мікрогріном та каперсами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашена мікрогріном брускета викладена на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу брускети, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – оселедець – соковитий, хліб – хрумкий.

Інструктивно-технологічна картка

Брускетта з оселедцем № 18

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Житній хліб	102	100		
Оселедець	115	75		
Редиска	17	15		
Помідори чері	23	20		
Огірок	13	10		
Вершковий сир	16	15		
Зелена олія № 693		**5**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**220**			

Технологія приготування

Підсмажуємо хліб з обох боків до золотистої скоринки. Нарізуємо помідори чері на четвертинки, редиску і огірок тонкими скибочками та збризкуємо зеленою олією. Підготовлену скибку підсмаженого хліба змащуємо вершковим сиром, викладаємо філе оселедця, декоруємо помідорами чері, слайсами огірків та редиски, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашена мікрозеленню брускета викладена на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу брускети. Без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – оселедець – соковитий, хліб – хрумкий.

Інструктивно-технологічна картка

Солодка брускета з горіхами, сиром і медом № 19

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб (чіабата)	72	70		
Сир горгондзола*	27	25		
Курага	15	14		
Горіхи	7	6		
Мед	15	15		
Вихід	**130**			

*Горгондзо́ла, горгонцо́ла (Gorgonzola) – італійський м'який сир з блакитною пліснявою, один з найвідоміших італійських сирів з коров'ячого молока. Горгондзола надзвичайно поживна і корисна. Сир містить вітаміни, кальцій та фосфор, а благородна пліснява позитивно впливає на шлунково-кишковий тракт.

Технологія приготування

Хліб (чіабата) нарізуємо шматочками товщиною 2 см під кутом. Підсушуємо в пароконвектоматі так, щоб середина була м'якою.

До сиру додаємо курагу, нарізану кубиком і підсушені горіхи. На кожен шматочок хліба викладаємо сирну масу, ставимо під гриль саламандра на 20-30 секунд. Поливаємо медом, посипаємо горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, продукти акуратно нарізані і викладені на хліб.

Колір – відповідає кольору вхідних продуктів.

Смак і запах – властивий використаним продуктам.

Тост з авокадо

Тост з авокадо (авокадо-тост) – це тип відкритого бутерброда, який складається з тосту, пюре авокадо з різними спеціями та ароматними інгредієнтами. Для того, щоб авокадо-тости стали ще більш поживною стравою, варто додати варене яйце. А для смаку та аромату приправити авокадо-тости оливковою олією та чорним перцем.

Тости з авокадо – чудова ідея для початку дня. Авокадо має нейтральний смак, тому його можна поєднувати практично з будь-якими харчами: від риби до шоколаду.








Тост з авокадо – це поживний сніданок, який містить природні жири та купу вітамінів.

Страва з авокадо на сніданок –це джерело корисних жирів, білків та вітаміну К, С, В5 та В6. Попри те, що у 100 грамах авокадо міститься дев'ять грамів вуглеводів, сім з них –це клітковина. Як зазначає видання Healthline, авокадо не містить холестерину та натрію, а також має низький вміст насичених жирів.



Інструктивно-технологічна картка

Тост з авокадо № 20

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб пшеничний з цільнозернового борошна	102	100		
Авокадо	118	80		
Яйця курячі варені	1 шт	40		
Сир фета	26	25		
Помідори в’ялені	18	15		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**260**			

Технологія приготування

Вибираємо тільки стиглі плоди авокадо, м'якоть яких можна розім'яти виделкою. Авокадо миємо, розрізаємо на дві частини видаляємо кісточку, ложкою вибираємо м'якоть авокадо.

Нарізаємо невеликими кубиками м’якоть, підготовлені варені яйця, в’ялені помідори та сир фету. Розминаємо весь вміст виделкою до стану пасти, додаємо перець і сіль за смаком. Усі інгредієнти змішуємо в мисці. Хліб для тостів підсушуємо у тостері або на пательні без олії. Жовток з яєць грає роль соусу для пасти з авокадо. Викладаємо масу на тости, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста акуратно викладена на підсмажений тост.

Смак і запах – притаманний даним продуктам.

Консистенція – тосту – хрумка, пасти – однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Тост з авокадо зі спаржею та яйцем пашот № 21

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб пшеничний з цільнозернового борошна	76	75		
Авокадо	89	60		
Спаржа (аспарагус)	103	70		
Олія оливкова	10	10		
Сік лайма	80	10		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Яйце пашот № 403		**34**		
Мікрогрін	4	3		
Вихід	**190**			

Технологія приготування

Авокадо нарізаємо дрібними кубиками, додаємо до нього оливкову олію, сіль та сік лайма.

Яйце пашот посипаємо паприкою, горішками і поливаємо оливковою олією перед тим, як викладати на тост.

Підсмажуємо тост. Викладаємо на нього нарізане авокадо, потім –тонко нарізану свіжу спаржу, а на верх – яйце пашот.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений мікрогріном тост викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до тосту, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – авокадо – м'яке, яйце пашот зберегло свою форму. Поверхня тоста – хрумка, всередині – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Тост з авокадо, лососем та яйцем пашот № 22

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб пшеничний з цільнозернового борошна	75	75		
Авокадо	89	60		
Лосось слабосолоний	103	70		
Олія оливкова	10	10		
Сік лайма	80	10		
або сік лимону	90	10		
Сіль мальдонська*	2	2		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Яйце пашот № 403		**34**		
Горіхи кедрові	3	3		
Мікрогрін гороха	4	3		
Вихід	**190**			

*Пластівці мальдонської солі – це пірамідальні кристали неправильної форми. Вони не лише красиві на вигляд, а ще й додають страві приємного хрускоту. Її смак не лише солоний.

Технологія приготування

Авокадо нарізаємо слайсами та збризкуємо соком лайму, додаємо до нього оливкову олію, сіль та сік лайма.

Яйце пашот посипаємо паприкою, кедровими горіхами і поливаємо оливковою олією перед тим, як викладати на тост.

Підсмажуємо тост. Викладаємо на нього підготовлене авокадо, зверху – тонко нарізаний слабосолоний лосось, потім –яйце пашот.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений мікрогріном тост викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до тосту, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – авокадо – м'яке. Яйце пашот зберегло свою форму. Поверхня тоста – хрумка, всередині – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Тост із авокадо, креветками та яйцем пашот № 23

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб пшеничний з цільнозернового борошна	75	75		
Гуакамоле* № 112		**30**		
Тигрова креветка	103	70		
Олія оливкова	10	10		
Сік лайма	80	10		
або сік лимону	90	10		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Яйце пашот № 403		**38**		
Горіхи	4	3		
Мікрозелень гороха	4	3		
Редис	12	10		
Огірок	8	6		
Вихід	**190**			

*Гуакамоле *guacamole* – холодна закуска з м'якоті авокадо з додаванням помідорів, кінзи, овочів та приправ. Має консистенцію густого соусу. Страва мексиканської кухні.

Технологія приготування

Авокадо розтираємо та збризкуємо соком лайму або лимону, додаємо до нього оливкову олію.

Яйце пашот посипаємо подрібненими горіхами та збризкуємо оливковою олією перед тим, викладаємо на тост.

Підсмажуємо тост. Викладаємо на нього гуакамоле, зверху – смажені креветки, потім – яйце пашот та прикрашаємо слайсами огірка і редьки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений мікрозеленню тост викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до тосту, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – маса з авокадо – еластична. Яйце пашот зберегло свою форму. Поверхня тоста – хрумка, всередині – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка
Тост з авокадо і тунцем № 24

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб пшеничний з цільнозернового борошна	75	75		
Авокадо	59	40		
Тунець у власному соку	30	30		
Яйце куряче	½ шт	20		
Олія оливкова	5	5		
Сік лайму	7	4		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Рукола	4	3		
Насіння соняшника	2	1		
Вихід	**180**			

Технологія приготування

Підсмажуємо хліб на сухій пательні або підсушуємо у тостері. Авокадо обчищаємо від шкірки та видаляємо кісточку. З консервованого тунця зливаємо рідину. Яйце варимо в круту. У миску кладемо авокадо, варене яйце та злегка розминаємо, додаємо тунець, сік лайму, сіль та спеції, перемішуємо.

Викладаємо суміш на підсмажені тости, зверху викладаємо листя руколи, посипаємо тости підсушеним соняшниковим насінням. Збризкуємо оливковою олією.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – тост викладений на велику тарілку, прикрашений насінням соняшника та оливковою олією.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до тосту, без стороннього присмаку та запаху.

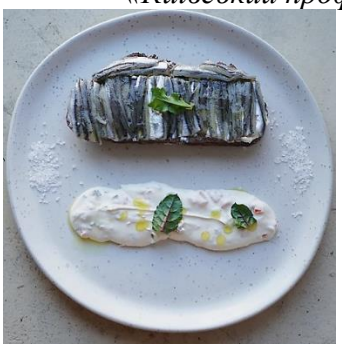
Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – авокадо – м'яке. Поверхня тоста – хрумка, всередині – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Тюлька-тост № 25

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тюлька свіжа	200	154		
Сіль	2	2		
Масло вершкове	15	15		
Солодовий хліб на заквасці	76	75		
М’який сир лабне*	42	40		
Помідор	30	25		
Петрушка зелень	5	4		
Мальдонська сіль	2	2		
Мікрогрін гороху	3	2		
Вихід	325			

*Лабне, або лабане – м'який сир, який роблять із йогурту. Дуже популярний на Близькому Сході, Середземномор'ї, і особливо в Греції. Адже саме з грецького йогурту можна зробити якісний лабне. Традиційно цей сир готували з овечого молока, але зараз поширений варіант і із коров'ячого молока.

Технологія приготування

Готуємо тюльку малої солі. Для цього добре змішуємо тюльку і сіль. Лишаємо в холодильнику на 2-3 години (залежить від розміру тюльки).

Чистимо тюльку ножицями відрізаємо голову і животик. Рибку занурюємо в підсолену воду, потім дістаємо хребет. Філешки занурюємо у підсолену воду.

Сир лабане змішуємо з конкасе із помідорів і січеної петрушки.

Тост підсушуємо, мажемо маслом. Викладаємо філешки, скільки може вміститись на тості. Окремо на тарілку викладаємо соус

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений мікрозеленню тост викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу тоста, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – тюлька – соковита.

Сандвіч



Са́ндвіч (*sandwich*) – різновид бутерброда. Складається з двох або декількох скибочок хліба (часто булки) і одного або декількох шарів м'яса та інших начинок. У великих містах (особливо на Заході) сандвіч став невід'ємною частиною культури харчування. У Лондоні існує безліч компаній, що торгують сандвічами (Benjys, Pret-a-manger). Сандвіч часто беруть з собою на роботу чи у школу, або навіть на пікнік. Слід зазначити, що в багатьох частинах світу є аналоги сандвічу. У США і Канаді поширені сандвічі трикутної форми, які називають «клубними сандвічами». Клубні сандвічі часто продаються по дві штуки в пластиковій або картонній упаковці. Як правило, 2 клубні сандвічі – це розрізаний по діагоналі один сандвіч, що складається з прямокутних тостів.



Сандвіч названий на честь Джона Монтегю, 4-го графа Сандвічського (1718–1792), лондонського міністра і гравця, який згідно з легендою в 1762 винайшов його. Під час гри в крибедж, яка тривала вже декілька годин, він не знайшов часу поїсти. Джон Монтегю замовив у слуги, щоб йому подали їжу між двома скибочками хліба. Його друзям-гравцям сподобався такий спосіб їжі без відриву від гри, і вони теж замовили хліб «по-сандвічськи». За іншою версією, той же граф Сандвіч любив полювати.



У 90-х, з відкриттям ресторанів швидкого харчування, сандвічі стали популярними і в Україні. Кожен заклад створює свій різновид сандвіча, роблячи його нестандартним, мобільним і зручним для вживання в їжу.

Інструктивно-технологічна картка

Крок-місье № 26

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком





Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб тостовий	2шт	65		
Соус молочний (бешамель) № 458, 459		**40**		
Сир гауда*	52	50		
Шинка	84	80		
Масло вершкове	10	10		
Зелень	3	2		
Мікрогрін	2	2		
Вихід	**200**			

*Гауда – голландський твердий сир з коров'ячого молока. Найпоширеніший сир у світі та найвідоміший з усіх голландських сирів. Сир «Гауда» має фруктовий, вершковий смак. Його аромат стає повнішим із часом дозрівання. Виробляється у двох категоріях: швидкого дозрівання (3 і 15 кг) та природного дозрівання (у кругах 4,5 і 12 кг).

Технологія приготування

Хліб змащуємо маслом з одного боку. На масло кладемо шматок сиру, зверху шинку, так щоб вона не виходила за межі хліба. Кладемо один шматок на інший, начинкою всередину, хлібом назовні. Повинно вийти два сандвічі.

На пательні на середньому вогні розігріваємо трохи вершкового масла. Коли воно почне пінитися, кладемо бутерброди. Смажимо пару хвилин, перевертаємо і підсмажуємо з іншого боку. Хліб має набути золотистого кольору, але в жодному разі не підгоріти.

На деко стелимо лист пергаменту, викладаємо крок-месьє, заливаємо соус бешамель та запікаємо до утворення золотистої кірочки.

У мисці змішуємо тертий сир, вершки та гірчицю. Викладаємо суміш з на сандвічі і ставимо в духовку ще раз на 10 хвилин, поки верхній сир не розплавиться.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений мікрозеленню сандвіч викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу сандвіча, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка

Французький сандвіч крок-місье № 27

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батон пшеничний	65	60		
Шинка	20	20		
Гірчиця діжонська	5	5		
Сир твердий*	25	25		
Сир пармезан	20	20		
Масло вершкове	10	10		
Соус молочний (бешамель) №458, 459		**40**		
Вихід	**180**			

*Тверді сири – це продукти сироваріння з характерною щільною структурою та витримкою від трьох місяців до трьох і більше років. Вони мають характерну скоринку та містять менше вологи, ніж м'які сорти. У складі багато білків, амінокислот і мікроорганізмів, що поліпшують мікрофлору кишківника та здоров'я в цілому.

Технологія приготування

Підсушуємо дві скибочки хліба, змащуємо вершковим маслом та ставимо в пароконвектомат при температурі 180°С. Натираємо твердий сир грюйєр** і змішуємо його з тертим пармезаном. Половину підсмажених скибочок хліба злегка змащуємо діжонською гірчицею. Додаємо скибочки шинки, склавши її вдвічі. Посипаємо сумішшю сирів. Зверху викладаємо інші підсмажені скибочки хліба. Зверху на верхній шматок хліба додаємо соус молочний (бешамель) і посипаємо сиром, що залишився. Запікаємо в духовці 5-7 хвилин при температурі 180°С, доки сирна начинка не стане бульбашковою та злегка підрум'ниться.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений зеленню сандвіч викладений на тарілку.
Смак і запах – притаманний даним інгредієнтам
Консистенція – м’яка, злегка хрумка
Колір – інгредієнти зберегли свій колір

**Грюйер – традиційний твердий сир із коров'ячого непастеризованого молока. Свою назву сир бере від однойменного швейцарського села (Gruyere). У Грюйера щільніша і зерниста текстура, ніж у ементаля, і темно-жовте тісто. Кірочка тверда, суха, допустимо наявність дрібних вічок.

Інструктивно-технологічна картка

Сандвіч з тунцем № 28

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Багет	122	120		
Тунець консервований	74	70		
Помідори свіжі	47	40		
Огірок	46	40		
Салат айсберг	28	20		
Яйця	1 шт	40		
Майонез	15	15		
Вихід	**325**			

Технологія приготування

Багет розрізаємо вздовж, всередині змащуємо майонезом. На одну половинку викладаємо листя салату айсберг, зверху кружальця вареного яйця, на другу половинку – нарізані кружальця помідора та огірка, посередині викладаємо пластинками подрібнений тунець.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений мікрозеленню сандвіч викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу сандвіча, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – тунець – соковитий, багет – злегка хрумкий.

Інструктивно-технологічна картка

Сандвіч з шинкою № 29

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Багет	122	120		
Шинка	72	70		
Помідори свіжі	47	40		
Огірок свіжий	50	40		
Салат айсберг	28	20		
Кетчуп	15	15		
Майонез	15	15		
Вихід	**325**			

Технологія приготування

Багет розрізаємо вздовж, всередині змащуємо майонезом та кетчупом. На одну половинку викладаємо листя салату айсберг, зверху нарізані кружальця помідора та огірка, посередині викладаємо пластинками нарізану шинку. Оздоблюємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сандвіч викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу сандвіча. Без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – шинка – соковита, багет – злегка хрумкий.

Інструктивно-технологічна картка

Французький сандвіч крок-мадам* № 30

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батон нарізний	62	60		
Шинка	25	24		
Гірчиця в зернах	12	10		
Сир грюйер	26	25		
Сир пармезан	16	15		
Масло вершкове	10	10		
Соус молочний (бешамель) № 458, 459		**40**		
Яєчня натуральна № 404	**1 шт**	**38****		
Вихід	325			

*Крок-мадам – це французький бутерброд з яйцем, шинкою і сиром, який традиційно подають на сніданок. «Croquer» в перекладі з французької «хрустіти» і заздалегідь можна здогадатися, якою буде страва.

** маса смаженої яєчні натуральної.

Технологія приготування

Розігріваємо пароконвектомат до температури 180°С. Застеляємо пергаментом гастроємкість і викладаємо 2 скибочки хліба. Підсушуємо 3-4 хвилини або підсмажуємо на сухій пательні з обох боків.

Змішуємо тертий пармезан з тертим на дрібній тертці сиром грюйєр.

Змащуємо дві скибочки хліба гірчицею в зернах. На хліб викладаємо шматочки шинки, склавши їх вдвічі. Посипаємо зверху половиною суміші сирів і накриваємо іншою скибочкою хліба. На сандвіч кладемо соус молочний (бешамель), зверху посипаємо сиром, що залишився. Ставимо запікатися в розігріту до температури 180 °С духовку на 5-7 хвилин. Сир повинен добре підрум'янитися.

Виймаємо сандвічі з пароконвектомата та викладаємо на нього смажену яєчню натуральну.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сандвіч викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу сандвіча, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – шинка – соковита, батон – хрумкий.

Інструктивно-технологічна картка

Сандвіч крок-мадам № 31

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тостовий хліб	65	65		
або цільнозерновий хліб	65	65		
Масло вершкове	10	10		
Гірчиця	12	10		
Шинка	84	80		
Яєчня натуральна № 404	**1 шт**	**38***		
Соус молочний (бешамель) 458, 459	**15**	**15**		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Салат із зелені № 62		**100**		
Вихід	**325**			

*маса смаженої яєчні натуральної

Технологія приготування

Підготовлені шматочки хліба змащуємо кожен тонко з одного боку вершковим маслом, буквально щоб закрити дірочки. Потім з того ж боку, де вже є масло, змащуємо гірчицею.

На одну скибочку викладаємо 2 шматочки шинки і 2 пластинки сиру. Накриваємо іншим шматочком хліба і обрізаємо краї начинки, які виступають за хліб, щоб сандвіч був рівним і красивим.

Збиваємо одне яйце з молоком, додаємо трохи солі і перцю за смаком. Занурюємо в яєчно-молочну суміш сандвіч спочатку з одного, а потім з іншого боку, смажимо на розігрітій пательні до золотистого кольору з обох сторін.

Викладаємо сандвіч на тарілку, а на тій же пательні смажимо яєчню натуральну. Викладаємо яйце на сандвіч. Окремо на тарілку викладаємо гарнір з салату.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений мікрозеленню сандвіч викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу сендвіча, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – шинка – соковита, яйце смажене зберегло свою форму.

Інструктивно-технологічна картка

Сандвіч з беконом № 32

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб тостовий	80	80		
Яйця курячі	1 шт	40		
Майонез	32	30		
Бекон	43	40		
Маса смаженого бекону		**23**		
Картопля	200	150		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Сіль	1	1		
Олія рослинна	25	25		
Маса смаженої картоплі фрі		**80**		
Огірки мариновані	22	20		
Томати свіжі	24	20		
Салат айсберг	18	15		
Зелень петрушки	3	2		
Вихід	**220/80**			

Технологія приготування

Тостовий хліб підрум'янюємо. Яйце варимо круто, чистимо та дрібно січемо. Додаємо майонез, дрібно посічену зелень петрушки, сіль, перець та перемішуємо. Смужки бекону добре підсмажуємо. Картоплю нарізаємо брусочками, обсмажуємо у фритюрі протягом 3 хвилин. Свіжі помідори та мариновані огірки нарізаємо кружальцями. Нижню частину тосту змащуємо майонезом, на нього викладаємо листя салату айсберг, бекон, кружальця томатів, суміш вареного яйця з майонезом, огірки і зверху накриваємо верхнім шматком тостового хліба. Скріплюємо сандвіч по краях 4 шпажками та розрізаємо на 4 частини по діагоналі.

При відпуску на тарілку або дерев'яну дощечку викладаємо шматочки сандвіча і в середину – картоплю фрі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сандвіч красиво та акуратно оформлений

Смак і запах – тости мають рум'яний золотистий колір, властивий кожному виду продуктів та їх термічній обробці.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір

Консистенція – при нарізці не кришиться. Поверхня тосту – хрумка, всередині – м'яка.

Клаб-сандвіч





Клаб-сандвіч (*club sandwich, clubhouse sandwich*) – бутерброд з хліба (зазвичай підсмаженого), з нарізаним приготованим м'ясом птиці, шинкою або смаженим беконом, листям салату, помідорами та майонезом. Сандвіч часто розрізають на четвертинки або половинки та скріплюють разом за допомогою коктейльних паличок. Сучасні версії часто складаються з двох шарів, розділених додатковою скибочкою хліба.



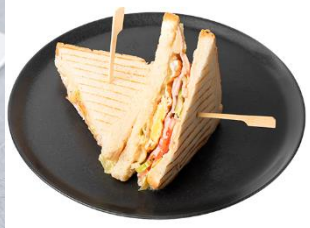


Клубний сандвіч, ймовірно, виник у клубі джентльменів Union Club у Нью-Йорку. Перша згадка сандвіча, опублікована в The Evening World 18 листопада 1889 року. Два підсмажені шматки хліба Грехема і шар індички чи курки та шинки між ними, подається у теплому вигляді».

Як і у випадку з BLT-сандвічем (Bacon, lettuce, tomato), до стандартної комплектації входить підсмажений білий хліб, а також салат айсберг, бекон та помідори. Сандвіч зазвичай заправляють майонезом. Однак існує безліч варіацій традиційного клаб-сандвіча. Деякі замінюють білок, наприклад, «клаб для сніданку», який включає яйця, або «клаб із ростбіфом». Інші включають шинку або скибочки сиру. Гірчиця і іноді медова гірчиця є звичайними приправами, з нарізаними маринованими корнішонами, також з гірчичними солоними огірками, або індійським чатні. Висококласні варіанти включають устричний клаб, лососевий клаб або крабовий.

Сандвіч зазвичай подають із капустяним або картопляним салатом і часто прикрашають маринованими огірками. Салат із капусти чи картоплі часто зводиться до гарнірної порції, коли основним супроводом є замовлення картоплі фрі чи картопляних чіпсів. Через високий вміст жирів та вуглеводів у хлібі, беконі та заправці, клаб-сандвічі іноді критикують як нездорові.





Інструктивно-технологічна картка

Класичний клаб-сандвіч з шинкою та солоними огірками № 33

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб тостовий	3 шт	100		
Крем-сир	30	30		
Шинка	100	100		
Червона цибуля	64	50		
Листя салату	26	25		
Огірки солоні	13	10		
Гірчиця гостра	3	3		
Вихід	265			

Технологія приготування

Шинку нарізаємо тонкими шматочками. В посуді змішуємо крем-сир з гірчицею. Промиваємо під струменем холодної води листя салату та просушуємо його на рушнику або струшуємо воду за допомогою спеціальної сушарки для зелені. Листя має бути сухим.

Солоні огірки і червону цибулю нарізаємо тонкими кружечками. Шматочок хліба для тосту змащуємо тонким шаром крем-сиру з гірчицею, викладаємо листя салату, шматочки шинки, цибулю, кружечки огірка і накриваємо другим шматком хліба.

Змащуємо його зверху крем-сиром і знову викладаємо салат, цибулю, солоний огірок і шинку. Накриваємо клаб-сандвіч третім шматком хліба, змазаним крем-сиром і щільно притискаємо. Розрізаємо сандвіч на дві частини.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сандвіч красиво та акуратно оформлений.

Смак і запах – притаманний даним виробам і наповнювачам.

Консистенція – м’яка, хрумка.

Колір – відповідний закладеним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Класичний клаб-сендвіч з індичкою і яйцем № 34

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб тостовий	3 шт	100		
М’ясо індички філе	112	100		
Олія соняшникова	6	6		
Маса смаженої індички		**75**		
Червона капуста	59	50		
Яйця курячі	1 шт	40		
Крем-сир	32	30		
Майонез	31	30		
Гірчиця	4	3		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Вихід	**255**			

Технологія приготування

Нарізаємо тонкими шматочками м'ясо індички та трохи відбиваємо. Солимо і перчимо з обох боків. Розігріваємо пательню з олією та обсмажуємо м'ясо до готовності по 5-7 хв з кожного боку. Готові шматочки індички викладаємо на паперові рушнички і даємо прохолонути. Яйця варимо круто. Червоноголову капусту нарізаємо тонкими довгими смужками. Для соусу змішуємо у мисці майонез із гірчицею.

Скибочки тостового хліба змащуємо крем-сиром. Зверху викладаємо смужки червоноголової капусти, шматочки індички, кружальця вареного яйця, поливаємо соусом і накриваємо другим шматочком тостового хліба. Зверху змащуємо крем-сиром і знову викладаємо капусту, індичку та яйце. Накриваємо третім шматочком тостового хліба, змащеного крем-сиром. Розрізаємо по діагоналі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений зеленню сандвіч викладений на тарілку.
Смак і запах –притаманний даним виробам і наповнювачам.
Консистенція –м’яка, хрумка.
Колір –відповідний закладеним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Клаб-сендвіч № 35

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб тостовий	71	70		
Сир плавлений янтар*	22	20		
Шинка	22	20		
Помідори	14	10		
Салат бостон	6	5		
Сир чедер	13	12		
Салат рукола	3	2		
Салат айсберг	10	8		
Вихід	**120**			

*Плавлений сир – молочний продукт, що виготовляється термомеханічною обробкою сичужних сирів, сирів для плавлення, сиру, масла та інших молочних продуктів, у присутності солей-плавників.

Плавлений сир є поживним продуктом з високим вмістом білка та жиру, наявністю незамінних амінокислот, їх доброю збалансованістю, а також солей кальцію і фосфору, необхідних для нормальної життєдіяльності організму людини, є також джерелом вітамінів А, В2, Е, фолієвої кислоти.

Технологія приготування

Тостовий хліб підсушуємо, відрізаємо скоринку, два шматки хліба змащуємо сирком, на один викладаємо листя бостона та айсбергу, помідори, шинку, сир чедер, накриваємо другим шматком хліба, розрізаємо по діагоналі.

Подаємо на маленькій дерев’яній дошці, прикрашаємо руколою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматки тостового хліба підсушені, акуратно розрізані по діагоналі разом з продуктами, які входять до складу сандвіча.

Консистенція – хліба – хрумка.

Запах та смак – відповідають даному виробу без сторонніх присмаків.

Інструктивно-технологічна картка

Клаб-сандвіч з шинкою та салямі № 36

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком





Назва сировини	1 порція		Зпорції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тостовий хліб	122	120		
Масло вершкове	15	15		
Шинка	32	30		
Салямі мілано	32	30		
Сир гауда	32	30		
Помідор	68	60		
Рукола	12	10		
Соус майонез з корнішонами (тар-тар) № 571, 572, 573		**30**		
Гірчиця в зернах	11	10		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Тостовий хліб підсушуємо, змащуємо один шматок хліба вершковим маслом та викладаємо шинку, салямі мілано, помідори, сир гауда, накриваємо другим шматком хліба, змащеного гірчицею в зернах, розрізаємо по діагоналі.

Подаємо на тарілці, прикрашаємо руколою, окремо у соуснику подаємо соус.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматки тостового хліба підсушені, акуратно розрізані по діагоналі разом з продуктами, які входять до складу сендвіча.

Консистенція – хліба – хрумка.

Запах та смак – відповідають даному виробу без сторонніх присмаків.

Круасани

Круасани –це одна з найулюбленіших випічок людства.

Хоча вважається, що справжній круасан має бути саме без начинки. Розрізавши його навпіл, ви можете додавати до нього що завгодно.

У перекладі з французької круасан означає «ріжок» або «підкова».

Перші круасани (булочки із загнутими кутиками) були випечені в Австрії у XIII столітті. Існує дві легенди про круасани. Відповідно до першої з них, у 1863 році, коли турки наступали на Відень, місто врятували кондитери. Вони, намагаючись забезпечити городян свіжими ранковими булочками, працювали вночі, тож першими почули звуки наступу (турки робили підкоп під стіну міста). Місцевий пекар Петер Вендлер з цього приводу випік дивної форми булочку, присвятивши її цій радісній для австрійців події.





За другою легендою вже після облоги Відня шляхтич Юрій Кульчицький відкрив першу кав'ярню, яка пропонувала круасани в формі османського півмісяця і каву по-східному. Кажуть, що такий дует був дуже популярним серед відвідувачів закладу.

Ще світом ходять легенди про одного австрійського офіцера Серпня Цанга, який відкрив кав'ярню «Відень» у Парижі, котра випікала перші круасани.

Офіційно у Франції круасани з'явились у 1777 році. Смачні здобні закручені булочки привезла з Відня Марія-Антуанетта. Булочки були цікавої форми, але тісто французів не надихнуло. Тож місцеві пекарі самі вирішили змінити склад тіста, залишивши від австрійського попередника лише форму, а вже на початку XX сторіччя світ побачив саме такий круасан, який ви сьогодні, можливо, їли на сніданок.

Наразі французи вважають круасани своєю національною випічкою. Хрустка булочка, що випікається з листкового тіста стала головною на ранковому столі.

До речі, у Німеччині круасани з'явились після того, як Гамбург був окупований наполеонівськими військами (1806-1814 роки). Зараз німці їх представляють як національну здобу та називають Францбретхен («французька булочка»). Німці люблять присипати круасани цукром, корицею, родзинками чи марципанами.

Утім, французи наполягають сучасникам не зважати на передісторію круасанів, адже тісто для них все таки було винайдене у Франції і тому круасан має вважатись французьким продуктом.

У 2012 році круасани внесли в список продуктів із географічним статусом, що охороняється законом. Отже, круасани, які не виготовлені на території Франції автоматично вважаються підробкою. Міністерство сільського господарства Франції заявляє, що для виготовлення справжнього круасану

потрібні саме французькі інгредієнти, завдяки яким він отримує свій неповторний смак. Французи навіть вважають, що круасани, виготовлені деінде підривають імідж країни.



Чи знаєте ви, щоб отримати справжнє хрустке тісто, його в процесі приготування скручують у 50 шарів і кожен промазують вершковим маслом Круасани включені до меню всіх готелів світу, які бережуть свою репутацією.

А тепер шокуюча правда про листкове тісто! Як виявляється його вигадав не пекар, або кондитер, а французький художник, живописець і гравер Клод Лоррен (Клавдій Желлє).

Ніякої особливої передісторії, так зійшлись зірки. Клод був не надто успішним учнем в школі тож, щоб працевлаштувати безталанне дитя в майбутньому батьки віддають його навчатись кондитерському ремеслу. Підліток якось експериментував із тістом, щоб виготовити саме таке, яке підходило б для дієти його батька. Він поклав у тісто масло, але в нього не виходило правильно розкатати тісто і хлопець робив це безліч разів. Здивуванню учня та викладача не було меж, коли вони дістали з печі першу листкову випічку.



Щороку асоціація пекарів Парижу випускає рейтинг найкращих виробників круасанів округу. Цей список доволі буденний – його просто розміщують на офіційному сайті, але для пекарів попасти у цей список – те саме, що отримати Оскар!

Інструктивно-технологічна картка

Круасан королівський № 37

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Круасан	110	100		
Куряче філе копчене	78	70		
Сир королівський*	25	25		
Помідор свіжий	25	20		
Соус гірчичний № 554		**20**		
Лола-россо	12	10		
Вихід	**250**			

*****Сир «Королівський» – витриманий сир з коров'ячого молока. Даний твердий сир отримують шляхом пастеризації молока, після чого воно охолоджується до кімнатної температури з наступним додаванням в молоко спеціальної натуральної закваски, сичужного ферменту і хлористого кальцію.

Технологія приготування

Випечений та охолоджений круасан розрізаємо навпіл. Розігріваємо круасан у мікрохвильовій печі 20 с. На нижню частину круасана рівномірно по всій площині викладаємо курине філе, нарізане слайсами, та листя лола-росси, помідор, нарізаний дольками. Готовий круасан викладаємо на тарілку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круасан викладений на велику тарілку, прикрашений.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу круасана, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – курка – соковита, помідори зберегли свою форму при нарізці кружалець.

Інструктивно-технологічна картка

Круасан з лососем № 38

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Круасан	110	100		
Лосось слабосолоний	103	70		
Сир філадельфія*	10	10		
Авокадо	25	20		
або огірок	25	20		
Салат лола-россо	12	10		
Рукола	6	5		
Вихід	**250**			

*Філадельфія – бренд вершкового сиру, створений в 1929 Арнольдом Рубеном . Належить компанії Kraft Foods

Технологія приготування

Випечений та охолоджений круасан розрізаємо навпіл. Розігріваємо круасан у мікрохвильовій печі 20 с. На нижню частину круасана рівномірно по всій площині викладаємо сир Філадельфія та листя лола-росси, слабосолений лосось прикрашаємо руколою. Готовий круасан викладаємо на тарілку. Круасан можна виконати у формі куба.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круасан викладений на велику тарілку, прикрашений руколою.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу круасана, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.




Інструктивно-технологічна картка

Круасан з лососем та яйцем пашот № 39

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Круасан	110	100		
Лосось слабосолоний	77	60		
Сир філадельфія	11	10		
Авокадо	25	20		
або огірок	25	20		
Салат лола-россо	12	10		
Яйце пашот № 403	**1 шт**	**40/34***		
Рукола	6	5		
Вихід	250			

*маса яйця вареного без шкарлупи (пашот)

Технологія приготування

Випечений та охолоджений круасан розрізаємо навпіл. Розігріваємо круасан у мікрохвильовій печі 20 с. На нижню частину круасана рівномірно по всій площині викладаємо сир філадельфія та листя салату лола-росси, слабосолений лосось прикрашаємо руколою. Готовий круасан викладаємо на тарілку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круасан викладений на велику тарілку, прикрашений руколою.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу круасана, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – лосось – соковитий, яйце відварне пашот зберегло свою форму при нарізанні кружалець. При нарізанні не кришиться.

Інструктивно-технологічна картка

Круасан з шинкою № 40

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Круасан	110	100		
Шинка	103	70		
Помідор	25	20		
Соус гірчичний № 554		**20**		
Салат лола-россо	12	10		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Випечений та охолоджений круасан розрізаємо навпіл. Розігріваємо круасан у мікрохвильовій печі 20 с. Нижню частину круасана рівномірно по всій площині, змащуємо гірчичним соусом, викладаємо на нього шинку, нарізану слайсами та листя лола-росси, помідор, нарізаний дольками. Готовий круасан викладаємо на тарілку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круасан викладений на велику тарілку, прикрашений.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу круасана, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – шинка – соковита, помідори зберегли свою форму при нарізанні кружалець.

Інструктивно-технологічна картка

Круасан з шинкою та омлетом № 41

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Круасан	1 шт	100		
Омлет № 407		**50**		
Сир філадельфія	31	30		
Масло вершкове	10	10		
Олія оливкова	8	8		
Шинка	45	44		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Мікрозель	4	3		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Круасан розрізаємо вздовж навпіл, але не до кінця, половинки мають залишитися з'єднаними по довжині та підсушуємо на сковорідці-гриль. Листя салату промиваємо, обсушуємо. Нижню частину круасану змащуємо крем-сиром, кладемо листя салату, шинку та омлет. Накриваємо верхньою частиною круасана.

Відпускаємо круасан на підготовленій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круасан викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до складу круасана, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – круасану – хрумка, омлету та шинки – м’яка.

Інструктивно-технологічна картка

Круасан з шинкою та скрамблом № 42

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Круасан	1 шт	100		
Скрамбл № 406		**50**		
Крем-сир*	31	30		
Масло вершкове	10	10		
Олія оливкова	8	8		
Грудинка копчена	40	35		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Мікрозель	4	3		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Круасан розрізаємо вздовж навпіл, але не до кінця, половинки мають залишитися з'єднаними по довжині та підсушуємо на сковорідці-гриль. Листя салату промиваємо, обсушуємо. Нижню частину круасану змащуємо крем-сиром, кладемо листя салату, копчену грудинку та скрамбл. Накриваємо верхньою частиною круасана.

Відпускаємо круасан на підготовленій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круасан викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу круасана, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – круасану – хрумка, скремблу та шинки – м’яка.

Інструктивно-технологічна картка

Круасан з ростбіфом № 43

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Круасан	1 шт	100		
Ростбіф № 485		**80**		
Помідори в'ялені	30	30		
Помідори чері	12	10		
Рукола	12	10		
Заправка медово-гірчична № 603		**10**		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Круасан розрізаємо вздовж навпіл. Руколу миємо, обсушуємо. Ростбіф нарізаємо на тоненькі скибочки. На нижню частину круасану викладаємо листя руколи, в'ялені помідори, нарізаний ростбіф, поливаємо медово-гірчичною заправкою. Помідори чері нарізаємо кружальцями та викладаємо на ростбіф. Зверху накриваємо верхньою частиною круасана.

Відпускаємо круасан на підготовленій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круасан викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу круасана, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – круасану – хрумка, ростбіфу – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Куб-круасан з начинками з лосося, шпинату і кремом-чіз, яйцем пашот і в'ялених томатів № 44

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Круасан кубик	110	100		
Лосось салабосолоний	103	70		
Вершковий сир*	10	10		
Шпинат припущений № 260		**20**		
В'ялені томати	25	20		
Мікрогрін	12	10		
Яйце пашот № 403	**1шт**	**40/34****		
Мікрогрін	6	5		
Соус вершково-ікорний № 555		**50**		
Вихід	250			

*Вершковий сир – м'який, солодкий, з помірно вираженим смаком сир із молока та вершків. За французькими джерелами відомий із XVII століття. Сир має ніжну консистенцію, не потребує періоду дозрівання і цим відрізняється від інших м'яких сирів типу брі та нішатель.

**маса яйця, вареного без шкаралупи (пашот)

Технологія приготування

Випечений та охолоджений круасан у формі кубика. Розігріваємо круасан у мікрохвильовій печі 20 с, в середину круасана рівномірно по всій площині викладаємо вершковий сир та припущений шпинат, слабосолоний лосось, яйце пашот прикрашаємо мікрогріном, подаємо разом з вершково-ікорним соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круасан у вигляді кубика викладений на велику тарілку, прикрашений мікрогріном.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу круасана, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – лосось – соковитий, відварне яйце пашот зберегло свою форму При нарізанні не кришиться.

Смореброд

Смореброд – традиційний данський відкритий бутерброд, який, зазвичай складається зі шматка житнього (*rugbrød*), щільного, темно-коричневого хліба, вкритого домашньою або виробленою м'ясною нарізкою, шматочками м'яса або риби, сиром чи намазками та гарнірами.





Хліб є дуже важливою складовою скандинавського столу. Це темний щільний хліб, який часто купують нарізаним, у різновидах від світлого жита до дуже темного та від рафінованого до цільнозернового.

Хліб зазвичай змащують маслом, хоча для деяких варіантів є звичним намазуванням смальцем.

Традиційні додатки включають мариновані оселедці (звичайні, пряні або в'ялені), трохи солодші, ніж голландські або німецькі оселедці; тонко нарізаний сир у різних варіаціях; нарізаний огірок, помідор і варені яйця; паста зі свинячої печінки; десятки видів в'яленого або обробленого м'яса у тонких скибочках або копченої риби, наприклад лосося; скумбрія в томатному соусі; маринований огірок; варене яйце і кільця червоної цибулі. Майонез, змішаний з горохом, нарізаною скибочками вареної спаржі та нарізаної моркви, називається *italiensk salat*, ремулад або інші густі соуси часто складають верхній шар відкритого бутерброда, який зазвичай їдять з допомогою столових приборів.

Класичні смороброди

Dyrlægens natmad «Нічний перекус ветеринара». Ветеринар – була затребувана професія, тому їм часто доводилося подорожувати, їх викликали ночами. Рецепт їхнього улюбленого бутерброда поживний: на хліб викладають паштет зі свинячої печінки, кістковий навар –холодець, цибулю, крес-салат.





Leverpostej – теплий паштет з грубої подрібненої печінки, який подавали на темному житньому хлібі, вкритий беконом та обсмаженими грибами.

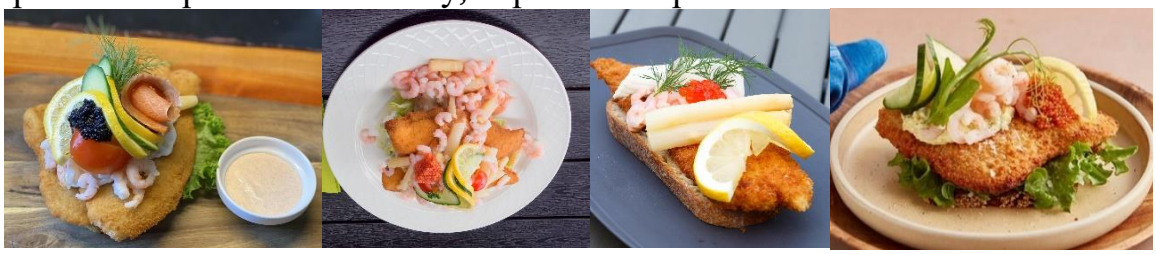




Вугор – копчений вугор на темному житньому хлібі або хлібі «Бріош», вкритий яєчнею та нарізаними редискою або цибулею шніт.



Stjerneskud – на основі білого хліба, змащеного маслом, два шматки риби: шматок розпареної білої риби на одній половині, шматок смаженої, пошарпаної камбали на другій половині. Зверху насипана гірка креветок, яку потім прикрашають краплею майонезу, червоною ікрою та скибочкою лимона.



Тартар – сирий нежирний яловичий фарш із сіллю і перцем, подається на темному житньому хлібі, вкритий кільцями сирої цибулі, тертим хроном та сирим жовтком.



Розкішний шматок смореброду з ресторану може бути окремою стравою, тоді як повсякденні додатки набагато простіші та часто неприкрашені.



«Сонце над Гудгемом». Гудгем – селище на острові Борнгольм, що славиться великою кількістю місцевих специалітетів. До них належить оселедець гарячого копчення, який кладуть на цей класичний смороброд з цибулею, редискою, жовтком.



Інструктивно-технологічна картка

Смороброд з оселедцем № 45

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Житній хліб	110	100		
Вершкове масло	5	5		
Оселедець	250	120		
Вершки	50	50		
Яйця перепелині	1 шт	15		
Картопля	75	50		
Цибуля червона	7	5		
Редька	6	5		
Кріп	3	2		
Олія	10	10		
Гель-соус з печеного буряка № 485		**25**		
Вихід	**270**			

Технологія приготування

Картоплю відварюємо і обсмажуємо на олії. Оселедець нарізаємо на шматочки, заливаємо вершками і залишаємо на 3-4 години. Витягуємо із вершків, прибираємо серветкою зайві вершки.

Хліб обсмажуємо та попередньо змащуємо маслом вершковим, зверху викладаємо картоплю, ромбики оселедця, соус з буряка, червону цибулю, половинки перепелиного яйця, прикрашаємо слайсами редьки та гілочками кропу, поливаємо олією нерафінованою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – смороброд викладений на велику тарілку, прикрашений зеленню.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – оселедець – соковитий, відварне перепелине яйце зберегло свою форму. При нарізані не кришиться.

Інструктивно-технологічна картка
Смореброд Dyrlægens natmad* № 46

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Житній хліб	110	100		
Вершкове масло	5	5		
Паштет з печінки № 148, 149		**100**		
Огірок свіжий	15	10		
Солона яловичина (солонина)	75	70		
Червона цибуля	15	10		
Мікрогрін	7	5		
Желе м'ясне № 618		**20**		
Вихід	**270**			

*Dyrlægens natmad – шматок темного житнього хліба з шаром паштету з печінки, увінчаному шматочками солоної яловичини та м'ясного желе. Декорується кільцями сирої цибулі, мікрогріном

Технологія приготування

Шматочок житнього хліба змащуємо вершковим маслом і печінковим паштетом. Додаємо кілька шматочків солоного м'яса – їх можна згорнути, щоб надати об'єму. Відрізаємо кілька шматочків м'ясного желе і викладаємо поверх солоного м'яса.

Зверху прикрашаємо руколою, нарізаною цибулею та мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – смореброд прикрашений зеленню, викладений на велику тарілку.

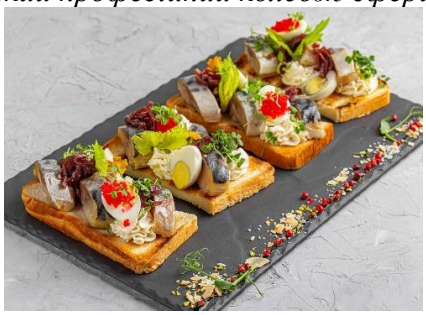
Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – солонина – соковита. При нарізанні не кришиться.

Інструктивно-технологічна картка
Смореброд із копченою скумбрією, цибулею карамель та мусом із пряного сиру № 47

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Білий хліб «Бріош»	110	100		
Вершкове масло	5	5		
Скумбрія копчена	250	120		
Яйце перепелине	1/2 шт	7		
Ікра тобіко червона	3	3		
Цибулевий конфітюр № 264		**10**		
Мікрогрін	6	5		
Паста з пряного сиру № 619		**15**		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Копчену скумбрію нарізаємо на шматочки. Хліб білий обсмажуємо, охолоджуємо та попередньо змащуємо вершковим маслом, зверху викладаємо шматки скумбрії, з кондитерського мішка відсаджуємо пасту з пряного сиру, викладаємо половинку перепелиного яйця, зверху кладемо ікру, декоруємо цибулевим конфітюром та мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений мікрогріном смореброд, викладений на велику тарілку.

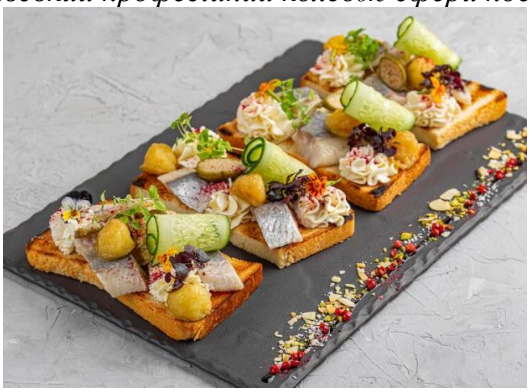
Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу,. без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка

Смороброд з оселедцем та карамелізованим яблуком № 48

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Білий хліб «Бріош»	110	100		
Вершкове масло	5	5		
Оселедець слабосолоний	250	120		
Яблуко	50	25		
Вершковий сир	17	15		
Огірок	12	10		
Мікрозелень	3	2		
Квіти	2	2		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Вирізаємо з яблука кульки за допомогою ложки нуазет* та каремелізуємо до золотистого кольору. Оселедець нарізаємо на шматочки, огірок нарізаємо слайсами та загортаємо завиток.

Хліб обсмажуємо та попередньо змащуємо вершковим маслом, зверху викладаємо карамелізоване яблуко, з корнетика відсаджуємо вершковий крем, викладаємо оселедець, прикрашаємо завитком з огірка, мікрогріном та квітами

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений зеленню смороброд, викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

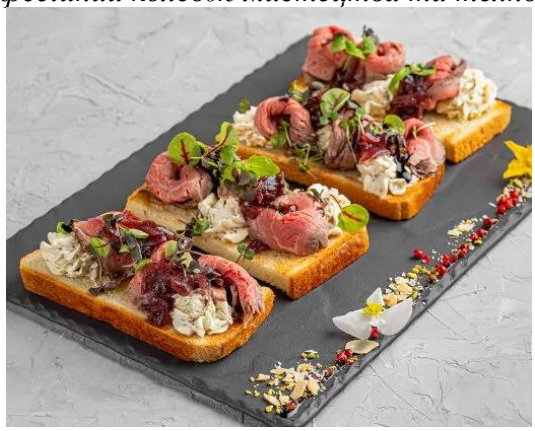
Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

** Ложка застосовується для вирізування кульок з м'якоті овочів і фруктів.*

Інструктивно-технологічна картка

Смореброд із томленим ростбіфом та мусом із зернової гірчиці № 49

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб бріош	110	100		
Вершкове масло	5	5		
Ростбіф № 485		**75**		
Цибулевий мармелад № 263		**25**		
Паста із зернової гірчиці № 620		**15**		
Мікрозелень	3	2		
Корнішон	5	4		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Хліб обсмажуємо та попередньо змащуємо вершковим маслом, зверху викладаємо ростбіф з корнетика відсаджуємо мус із зернової гірчиці та цибулевий мармелад, прикрашаємо корнішоном, мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений зеленню смореброд, викладений на велику тарілку,.

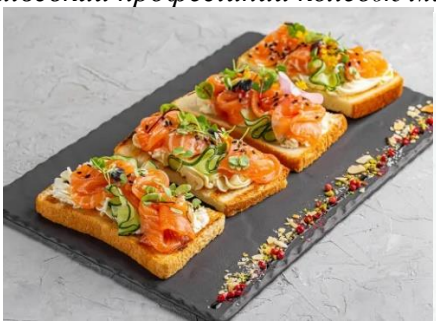
Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка

Смореброд із копченим лососем, свіжим огірком та вершковим сиром із м'ятним крес салатом № 50

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб бріош	110	100		
Вершкове масло	5	5		
Лосось копчений	77	60		
Авокадо	27	15		
Вершковий сир	12	10		
Огірок свіжий	14	10		
Мікрозелень	4	2		
Лимон	10	7		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Лосось нарізаємо на шматочки, огірок нарізаємо слайсами та загортаємо завиток.

Хліб обсмажуємо та попередньо змащуємо вершковим маслом, потім зверху викладаємо огірок, з корнетика висаджуємо вершковий крем, викладаємо лосось, слайси авокадо прикрашаємо завитком з огірка, мікрогріном та лимоном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашений зеленню смореброд, викладений на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Вафлі

Вафлі були відомі ще з 13 століття до нашої ери. Давні греки випікали пласкі паляниці, придавлюючи їх двома пластинами з рисунком у вигляді бджолиних сот. Пластини виготовляли з металу та з'єднували між собою шарнірним механізмом. Таким чином рідке тісто наливали на одну пластину, придавлювали іншою та ставили на відкритий вогонь для випічки.

Завдяки простому рецепту, швидкому приготуванню та високим смаковим якостям вафлі швидко набувають популярності у Європі. Ними здебільшого торгували вуличні продавці. Існує безліч рецептів вафель. Їх можна приготувати з борошна та води, а можна додати додаткові компоненти: яйця, молоко та мед.

Походження слова вафлі від німецького «Waffel» цілком просто пояснити, у перекладі воно означає –стільники чи осередки. А за своєю структурою цей кондитерський виріб дуже нагадує воскові будівлі бджіл. Сьогодні вафлі є одним із найпоширеніших видів частування.

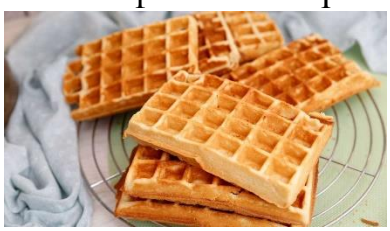
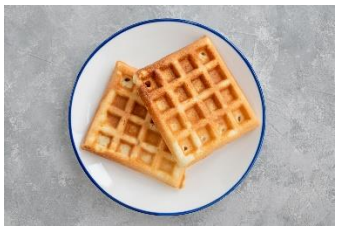
У світі є понад 100 різновидів вафель, не говорячи вже про кількість рецептів. Тонкі, товсті, хрусткі, пухкі, з ягодами, з овочевою начинкою тощо.

У чому різниця між віденськими та бельгійськими вафлями?

На відміну від бельгійських, щільних і хрустких, що нагадують печиво, віденські виходять м'якими, повітряними та об'ємними. У тісто для віденських вафель, як правило, додають молоко, воно більш рідке, а для бельгійських тісто виходить густим.

Різновиди вафель

Австрійські – їх ще називають **віденськими.** Це м'які, пишні та тоненькі вафлі з соковитою начинкою. Куштують їх холодними. Без додавання начинки страву подають до столу у гарячому вигляді та додатково прикрашають ягодами, морозивом чи будь-яким сиропом. Саме віденські вафлі часто застосовують у приготуванні вафельного торта.


Англійські вафлі складно віднести до десерту, радше це звичайна закуска. Під час їх приготування до тіста додають картопляні чи вівсяні пластівці. Вафлі ще гарячими скручують у трубочку, яку начиняють різноманітними овочевими начинками та соусами.

Американські – американці дуже полюбляють вафлі і у них є свої улюблені рецепти. Варто сказати, що американські вафлі відрізняються від своїх європейських побратимів за смаком та формою. Зазвичай це пухкі та м'які вироби, які подаються з солодкими чи солоними стравами. Щоб їх приготувати до тіста додають соду чи розпушувач тіста.

Вафлі в гонконгському стилі. В Гонконзі їх називають бісквітом або пирогом на решітці і, зазвичай, їх готують і продають вуличні торговці. Вони схожі на традиційні вафлі, але більші за розміром, круглі за формою і розділені

на 4 сектори. Масло, арахісове масло і цукор намазують на один бік, потім вафля складається навпіл. У тісто кладуть яйця, цукор і концентроване молоко. Ці вафлі м'які і щільні за текстурою, солодкі з яскраво вираженим смаком жовтка. Інші вафлі в гонконгському стилі називають Ган Даан Джай, вони відрізняються дуже незвичайним візерунком у вигляді м'ячів.





Бельгійські вафлі знайомі у двох інтерпретаціях: льєзькі та брюссельські. Перші –хрусткі та тверді вироби округлої форми, що випікаютьз карамелізованим цукром. Брюссельські вафлі, навпаки, є м’якими та пухкими, оскільки виготовлені на основі дріжджового тіста. Їх куштують холодними чи гарячими, попередньо присипають цукровою пудрою чи поливають сиропом.

Особливістю рецепту **голландських вафель** є використання карамельного сиропу, який під час застигання склеює між собою два листки випічки. Голландські вафлі ще відомі під назвою строп вафель, що в перекладі означає «вафлі з сиропом».

Чеські оплатки, що походять з Карлових вар. Два листки випічки охайно склеюють між собою сироповою начинкою, яку майже непомітно. До тіста, під час приготування вафель, додають мінеральну воду та шматочки мигдальних горіхів.






Італійські піцелі попри свою назву мають мало спільного з піцою, радше це тоненькі листки вафель у вигляді квітки. Випічку куштують у звичайному вигляді чи згортають в трубочку для фруктової начинки. Для випікання піцелі використовують спеціальну сковороду з особливою формою квітки.

Крумкаке – **норвезькі вафлі**, мають вигляд вафельних трубочок, начинених згущеним молоком. Це традиційна солодка страва, яку подають до столу у Норвегії на Різдво.





Інструктивно-технологічна картка

Шпинатні вафлі з лососем № 51

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинатні вафлі № 633, 634		**100**		
Лосось слабосолоний	80	70		
або форель слабосолона	103	70		
або масляна холодного копчення	77	60		
Сир Філадельфія	10	10		
Авокадо	29	20		
або огірок	25	20		
Салат лола-россо	12	10		
Яйце пашот № 403	**1 шт**	**40/34***		
Рукола	6	5		
Лимон	12	10		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**250**			

*маса яйця вареного без шкаралупи (пашот)

Технологія приготування

Вафлю прогріваємо в пароконвектоматі. Лосось нарізаємо слайсами. Викладаємо на тарілку підігріті вафлі, змазуємо сиром Філадельфія, викладаємо нарізаний авокадо або огірок, рибу слабосолену та яйце-пашот, зверху руколу, лимон, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашені мікрозеленню вафлі, викладені на велику тарілку,

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка

Віденські вафлі з лососем № 52

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Віденські вафлі солоні № 632		**100**		
Лосось слабосолоний	80	70		
Сир вершковий	10	10		
Авокадо	29	20		
або огірок	25	20		
Лола-россо	12	10		
Яйце пашот № 403	**1 шт**	**40/34***		
Рукола	6	5		
Лимон	12	10		
Мікрогрін	3	2		
Кунжут	2	2		
Вихід	**270**			

*маса яйця вареного без шкарлупи (пашот)

Технологія приготування

Вафлю прогріваємо в пароконвектоматі. Лосось нарізаємо слайсами. Викладаємо на тарілку підігріті вафлі, з кондитерського мішка вичавлюємо сир Філадельфія, викладаємо нарізаний авокадо або огірок, рибу слабо солену та яйце-пашот, зверху руколу, лимон, прикрашаємо мікрогріном та посипаємо кунжутом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашені мікрозеленню вафлі, викладені на велику тарілку.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка
Віденські вафлі з креветками № 53

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Віденські вафлі солоні № 432		**100**		
Креветка смажена № 475		**50**		
Сир вершковий	10	10		
Авокадо	25	20		
або огірок	25	20		
або помідор	24	20		
Лола-россо	12	10		
Рукола	6	5		
Лимон	12	10		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**230**			

Технологія приготування

Вафлю прогріваємо в пароконвектоматі викладаємо на тарілку, з кондитерського мішка відсаджуємо вершковий сир, викладаємо нарізаний авокадо, огірок або помідор, підготовлені креветки, зверху руколу, лимон, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашені мікрозеленню вафлі, викладені на велику тарілку.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка

Віденські вафлі з ростбіфом та трюфельним соусом № 54

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вафлі бельгійські з морквою № 630		**100**		
Ростбіф № 485		**40**		
Перець запечений № 286		**60**		
Соєвий соус	5	4		
Часник	4	2		
Гострий соус	1	1		
Крем трюфельний № 615		**50**		
Рукола	10	10		
Сир пармезан	5	5		
Оливкова олія	3	3		
Вихід	**220**			

Технологія приготування

Вафлю прогріваємо в пароконвектоматі. Пармезан нарізаємо слайсами. Перець запікаємо, очищаємо і маринуємо з додаванням соєвого соусу, подрібленного часнику, гострого соусу. Викладаємо на тарілку підігріті вафлі, змазуємо крем-соусом трюфельним з однієї сторони, викладаємо перець запечений з однієї сторони вафлі, а з другої сторони – ростбіф, зверху руколу, пармезан, поливаємо оливковою олією.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашені мікрозеленню вафлі, викладені на велику тарілку.

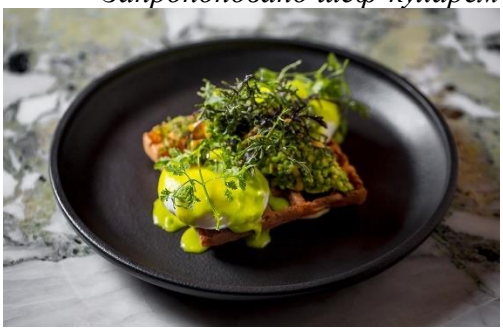
Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка

Вафлі з яйцем пашот № 55

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським





Назва сировини	1000		1 порцію	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вафлі бельгійські з морквою № 630		**100**		
Авокадо	74	50		
Яйце пашот №403	**1 шт**	**40/34***		
Бекон	42	40		
Соус сирний № 568		**50**		
Мікрогрін редис	3	2		
Вихід		**220**		

*маса яйця вареного без шкаралупи (пашот)

Технологія приготування

Вафлі розрізаємо на дві частини і використовуємо на тарілку одну половинку. Вафлю підігріваємо в пароконвектоматі і викладаємо на тарілку. На вафлю викладаємо слайси авокадо віялом, зверху кладемо 2 яйця пашот. Поливаємо сирним соусом і кладемо добре просмажені чіпси з бекону, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

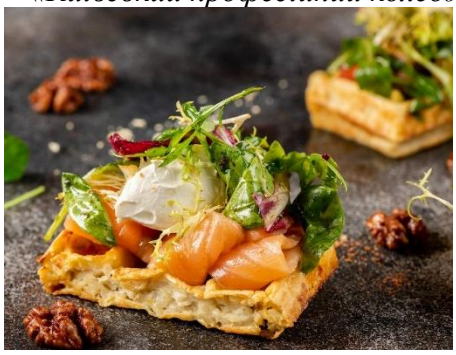
Зовнішній вигляд – прикрашені мікрогріном редису вафлі, викладені на велику тарілку.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка
Картопляні вафлі з лососем № 56

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопляні вафлі № 305		**100**		
Лосось слабосолоний	77	60		
Сир вершковий	11	10		
Авокадо	29	20		
або огірок	24	20		
Рукола	12	10		
Яйце пашот № 403	**1 шт**	**40/34***		
Лимон	12	10		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**300**			

*маса яйця вареного без шкаралупи (пашот)

Технологія приготування

Вафлю прогріваємо в пароконвектоматі. Лосось нарізаємо слайсами. Викладаємо на тарілку підігріті вафлі, змазуємо вершковим кремом викладаємо нарізаний авокадо, руколу, а з іншого боку – слабосолоний лосось, зверху яйце пашот, прикрашаємо мікрогріном та лимоном

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашені мікрозеленню вафлі, викладені на велику тарілку.

Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка
Віденські вафлі з шинкою № 57

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Віденські вафлі № 632		**100**		
Шинка	62	60		
Сир вершковий	11	10		
Огірок	24	20		
Помідор	23	20		
Салат лола-россо	12	10		
Рукола	6	5		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Вафлю підігріваємо в пароконвектоматі і викладаємо на тарілку. На змащену вершковим сиром вафлю викладаємо слайси огірка та помідора віялом, зверху викладаємо шинку, руколу, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прикрашені мікрозеленню вафлі, викладені на велику тарілку.

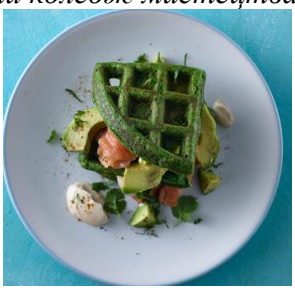
Смак і запах – характерні інгредієнтам, що входять до складу, без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Інструктивно-технологічна картка

Шпинатні вафлі з авокадо і лососем № 58

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно рисове	90	90		
Яйця	1 шт	40		
Молоко	50	50		
Масло вершкове	50	50		
Сіль	0,01	0,01		
Цукор	10	10		
Розпушувач	2	2		
Шпинат	60	50		
Олія рослинна	10	10		
Маса готових вафель		**150**		
Авокадо	29	20		
Лосось слабосолоний	32	30		
Мус з пряного сиру № 621		**15**		
Мікрозелень	3	2		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Шпинат миємо та обсушуємо, подрібнюємо в блендері з невеликою кількістю молока. Яйця збиваємо з цукром, молоком та сіллю. Додаємо шпинатне пюре, розтоплене вершкове масло, перемішуємо. Вводимо просіяне борошно і розпушувач, замішуємо тісто середньої густини.

Перед початком роботи вафельницю зачищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8 хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 5-7 хв.

Відпускаємо шпинатні вафлі зі шматочками авокадо та смужками слабосолоного лосося, мусом з пряного сиру та мікрозеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі круглої або квадратної форми, з авокадо та слабосолоним лососем.

Смак і запах – приємний, зі смаком шпинату.

Колір – світло-зелений.

Консистенція – м’яка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Бельгійські вафлі з лососем № 59

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	60	60		
Яйця	40	40		
Молоко	40	40		
Цукор	15	15		
Масло вершкове	35	35		
Сіль	0,01	0,01		
Розпушувач	2	2		
Маса готових вафель		**150**		
Лосось слабосолоний	25	25		
Авокадо	25	25		
Крем сир	20	20		
Мікрозелень	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Яйця з цукром, сіллю перемішуємо вінчиком. Масло вершкове розтоплюємо, додаємо молоко, вливаємо цю суміш в яйця, всипаємо борошно, розпушувач. Жовтки збиваємо до утворення однорідної білої маси. Перед початком роботи вафельницю вичищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 2-3хв.

Відпускаємо вафлі з кулькою крем сиру, шматочками нарізаного авокадо, слайсами лосося.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі круглої або квадратної форми, відпускаємо з кулькою крем сиру, шматочками нарізаного авокадо, слайсами лосося.

Смак і запах – властиві даним продуктам.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – м’яка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Бельгійські вафлі з шинкокою № 60

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	60	60		
Яйця	40	40		
Молоко	40	40		
Цукор	15	15		
Масло вершкове	35	35		
Сіль	0,01	0,01		
Розпушувач	2	2		
Маса готових вафель		**150**		
Шинка	40	35		
Крем сир	20	20		
Томати чері	15	15		
Вихід	**150/50**			

Технологія приготування

Яйця з цукром, сіллю перемішуємо вінчиком. Масло вершкове розтоплюємо, додаємо молоко, вливаємо цю суміш в яйця, всипаємо борошно, розпушувач. Жовтки збиваємо до утворення однорідної білої маси. Перед початком роботи вафельницю вичищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 2-3хв.

Відпускаємо вафлі з кулькою крем сиру, шматочками шинки, нарізаними томатами чері.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі круглої або квадратної форми, відпускаємо з кулькою крем сиру, шматочками шинки, нарізаними томатами чері.

Смак і запах – властиві даним продуктам.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – м’яка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка
Бельгійські вафлі з салатом № 61

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	60	60		
Яйця	40	40		
Молоко	40	40		
Цукор	15	15		
Масло вершкове	35	35		
Сіль	0,01	0,01		
Розпушувач	2	2		
Маса готових вафель		**150**		
Філе куряче копчене	52	50		
Сир вершковий	21	20		
Помідори чері	17	15		
Огірок	14	10		
Перець солодкий	15	10		
Салат айсберг	17	15		
Майонез	21	20		
Маса готового салату		**100**		
Вихід	**150/100**			

Технологія приготування

Яйця з цукром, сіллю перемішуємо вінчиком. Масло вершкове розтоплюємо, додаємо молоко, вливаємо цю суміш в яйця, всипаємо борошно, розпушувач. Жовтки збиваємо до утворення однорідної білої маси. Перед початком роботи вафельницю вичищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8 хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 2-3 хв. Салат з курки: м'ясо птиці обсмажують на сковорідці гриль, нарізують слайсами. Огірок нарізують на слайсері товщиною 0,5 см, помідори чері часточками, перець – часточками, обсмажують на сковорідці гриль, листя салату промивають, обсушують. Вафлі змазуємо сиром вершковим, викладаємо листя салату, овочі, шматочки копченої курки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі круглої або квадратної форми, відпускаємо з листям салату, овочами, шматочками курки.

Смак і запах – властиві даним продуктам.

Колір – світло-жовтий.

Салати

Салати й овочеві закуски готують з різноманітних овочів, грибів, зелені, в окремі додають також м'ясні та рибні продукти, птицю – варені або смажені, сир, яйця, крупи, горіхи, фрукти та ягоди.

Салати та овочеві закуски подають як самостійні страви, а також використовують як гарніри до м'ясних і рибних виробів.

Найдоцільнішою нормою подачі салатів є 100 г на порцію, але вона може бути збільшена або зменшена за бажанням споживача.

Усі продукти, які використовуються для приготування салатів і овочевих закусок, обробляють згідно з вимогами санітарних правил.

Картоплю, овочі перебирають, промивають. Картоплю, буряки, моркву для салатів варять у шкірці, а потім обчищають. Картоплю й коренеплоди варять у воді або на парі. Під час варіння у воді картоплю та овочі заливають окропом і варять при слабкому кипінні, у такому разі краще зберігаються вітаміни. За наявності на підприємствах ресторанного господарства сучасного устаткування для покращення якості салатів та інших холодних страв картоплю для них варять на парі обчищеною .

Перець солодкий перед використанням миють, вирізують м'якоть навколо стебла та видаляють її разом із насінням. Для салатів бланшують та тонко нарізують.

Салат, шпинат, зелену цибулю, зелень петрушки, селери, кропу перебирають, видаляють сторонні домішки та промивають у великій кількості води.

Ріпчасту цибулю обчищають, відрізують денце й зав'язь, видаляють сухе листя, потім нарізують кільцями, півкільцями або шинкують.

Білокачанну та червонокачанну капусту після видалення верхнього пошкодженого листя промивають, розрізують на дві або чотири частини, вирізують качан та подрібнюють.

Квашену капусту перебирають, великі шматки додатково подрібнюють. Якщо капуста надто кисла, то її промивають у холодній воді та відтискають.

У цвітної капусти відрізують листя, зачищають пошкоджені місця та закладають її у підсолену воду на 15-20 хв. Великі суцвіття ділять на 2-4 частини, варять у киплячій підсоленій воді.

Свіжі та солоні огірки миють, огірки з твердою шкіркою обчищають. Для деяких страв солоні огірки обчищають від шкірки та насіння. Підготовлені огірки нарізують кружальцями, скибочками, кубиками тощо. Парникові та ранні огірки від шкірки не обчищають, у цьому разі відповідно зменшують їх масу.

Спаржу обчищають від шкірки, миють, зв'язують у пучки та варять підсоленій воді; охолоджують у тій самій воді. Для салатів спаржу нарізують брусочками завдовжки 1-2 см.

Томати свіжі миють, вирізують місце прикріплення плодоніжки, нарізують кружальцями, часточками або подають цілими.

Солоні томати миють та нарізують скибками або подають цілими. Для фарширування помідорів вирізують верхню частину із плодоніжкою й м'якоть приблизно третину глибини, а з решти видаляють насіння разом із соком.

У червоного й білого редису відрізують рештки бадилля й корені, миють а, у білого, крім того, зрізують і шкірочку. Підготовлений редис нарізують скибочками або подають цілим.

Гарбузи миють, зрізують плодоніжку, розрізують на декілька частин, видаляють насіння, зрізують тонкий шар шкірочки і нарізують кубиками або часточками.

Кабачки миють і обчищають шкірку. Нарізують кабачки кружальцями або скибочками. У кабачків, які використовують для фарширування, у верхній частині видаляють частину м'якоті з насінням.

Баклажани чистять, нарізують скибочками або кружальцями, солять і залишають на 10-15 хв, щоб позбутися гіркоти, потім промивають.

Яблука миють, обчищають від шкірочки й видаляють серцевину.

Сушені гриби перебирають, миють, заливають холодною водою та залишають для набухання на 3-4 год, потім варять у тій самій воді при слабкому кипінні 1,5-2 год. Солоні або мариновані гриби промивають.

Квасолю перебирають, миють, замочують протягом 5-6 год. і потім варять.

Під час приготування салатів необхідно дотримуватись таких основних правил:

- продукти для салатів мають бути попередньо охолоджені до температури від +8 до +10°С;

- овочеві набори для салатів із варених овочів можна підготовити заздалегідь (за 1-2 год. до подавання) та зберігати в холодному приміщенні, а салати із свіжих овочів треба готувати тільки порціями за потребою.

Заправляти салати треба безпосередньо перед подачею.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із зелені № 62

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Рукола	22	20		
Шпинат бебі	22	20		
Салат айсберг	22	20		
Салат рамен	22	20		
Соус вінегрет № 594, 595, 598		**20**		
Гірчиця в зернах	10	10		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Мікс салату ретельно миємо, викладаємо в миску та ретельно змішуємо всі інгредієнти в глибокій мисці, заправляємо заправкою вінегрет та гірчицею в зернах, ретельно перемішуємо. Подаємо як гарнір до страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладено гіркою на тарілці.

Смак і запах – приємні, притаманні інгредієнтам страви, в міру солоний.

Колір – властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із мациком* № 63

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Попковим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мацик*	26	25		
Корінь селери	52	40		
М'ята	3	2		
Буряк	60	40		
Помідори чері в'ялені конфі № 257		**15**		
Салат айсберг	25	24		
Салат радічіо	12	10		
Шпинат	12	10		
Мус з бринзи № 621		**30**		
Зелена олія № 692		**3**		
Насіння люцерни	1	1		
Мікрогрін настурція	2	1,5		
Чіпс з бурякового пюре № 688		**5**		
Вихід	**100**			

*Мацик – українська сиров'ялена м'ясна страва, яку готують шляхом тривалого зберігання свинячого сечового міхура або шлунка свині (кендюха), міцно заповненого м'ясом і приправленого спеціями.

Технологія приготування

Мацик нарізаємо слайсами товщиною 3мм, підготовлені овочі – буряк та корінь селери (запечені та очищені) нарізаємо слайсами товщиною 5мм і круглою формою кільцем підрівнюємо краї. Салатний мікс ретельно миємо та просушуємо.

На харчову плівку викладаємо в нахльост змащені олією овочі, чергуючи їх та за допомогою плівки згортаємо разом у вигляді маленької троянди, яку фіксуємо на мусі з бринзи (більшу його частину викладаємо в середину троянди). На тарілку навколо овочів викладаємо салатний мікс, слайси мацика та томати конфі. Прикрашаємо мікрогріном, зеленою олією та дегідрованим чіпсом з буряку

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладено гіркою на тарілці.

Смак і запах – приємні, притаманні інгредієнтам страви, в міру солоний.

Колір – властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Інструктивно-технологічна картка

Салат з білоголової капусти та овочів № 64

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста білоголова	65	52		
Помідор	59	50		
Огірки	30	24		
Салат радічіо*	7	5		
Цибуля ріпчаста	25	20		
Перець болгарський	40	30		
Оливкова олія	12	12		
Оцет бальзаміко	3	3		
Цукор пісок	1	1		
Сіль	2	2		
Петрушка (зелень)	3	2		
Вихід	**200**			

*****Радічіо схожий на білокачанну капусту, має досить щільний качан і пурпурні листя з білими прожилками. Смак у Радічіо пряний і гіркий.

Технологія приготування

Підготовлену капусту білокачанну, цибулю ріпчасту, перець болгарський нарізаємо соломкою. Салат радічіо рвемо руками. Помідори та огірки нарізаємо дольками. Нарізані овочі змішуємо, оздоблюємо заправкою для салату.

Перед подачею салат викладаємо у салатник гіркою і оформлюємо зверху зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою на тарілку, овочі нарізані соломкою.

Колір, смак, запах – характерний для свіжої капусти та овочів, що входять до складу салату в поєднанні з олією.

Консистенція – капусти – м'яка, помідорів – пружна або ледь м'яка, огірків – хрустка, соковита

Інструктивно-технологічна картка

Салат пікантний № 65

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куряче філе	70	60		
Перець білий мелений	0,002	0,002		
Олія оливкова	5	5		
Маса відвареного курячого філе		**45**		
Салат айсберг	35	30		
Капуста пекінська	37	30		
Огірки свіжі	33	27		
Перець болгарський	20	15		
Майонез	45	45		
Сухарики з тостового хліба № 694		**15**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Куряче філе посипаємо білим меленим перцем, збризкуємо оливковою олією і готуємо на пару при температурі 130°С протягом 10-12 хв, охолоджуємо та нарізуємо брусочками.

Підготовлений солодкий перець, огірки, листя салату айсберг та пекінську капусту шаткуємо соломкою, змішуємо з курячим філе та заправляємо майонезом з подрібненим часником.

Перед подачею салат викладаємо у салатник гіркою і оформлюємо зверху сухариками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, продукти нарізані відповідною формою нарізки, заправлений майонезом, оформлений сухариками.

Колір – характерний для свіжих овочів у поєднані з майонезом.

Смак – приємний, в міру солоний.

Запах – свіжих овочів, філе птиці та спецій.

Інструктивно-технологічна картка

Салат по-грецьки № 66

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помідор свіжий	177	150		
Перець солодкий (зелений)	27	20		
Цибуля ріпчаста	12	10		
Огірки свіжі	62	50		
Салат айсберг	25	20		
Маслини	10	10		
Оливки фаршировані	10	10		
Сир фета	42	40		
Каперси	15	10		
Соус вінегрет № 594		30		
Орегано	0,02	0,02		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Обчищаємо від шкірочки огірки, нарізуємо скибочками, помідори – великими часточками. Перець (зеленого кольору), салат айсберг та цибулю – соломкою, сир фета – великим кубиком. Підготовлені огірки, помідори, ріпчасту цибулю, перець, заправляємо соусом вінегрет і все добре перемішуємо. На дно тарілки викладаємо нарізаний салат, на нього зверху заправлені овочі, кубики сиру, маслини, оливки, каперси і зверху посипаємо орегано.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, продукти нарізані відповідною формою нарізки, политий соусом, посипаний орегано та каперсами.

Колір – притаманний продуктам, які входять до складу салату.

Смак – приємний, в міру солоний.

Запах – з ароматом свіжих овочів та спецій.

Інструктивно-технологічна картка

Салат коул слоу* № 67

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста білоголова	73	58		
або капуста червоноголова	73	58		
Морква	15	11		
Сметана	25	25		
Гірчиця	6	6		
Сіль	1	1		
Вихід	**100**			

*Салат коул слоу – це традиційна американська закуска з капусти та моркви, яка має безліч варіацій. Хтось обирає ніжний та солодкий смак, інші – пряний та гострий.

Технологія приготування

Підготовлену капусту шинкуємо, очищену моркву нарізаємо соломкою. Капусту солимо та добавляємо моркву. Сметану з'єднуємо з гірчицею, перемішуємо та заправляємо капусту з морквою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладено гіркою на тарілці.

Смак і запах – приємні, притаманні інгредієнтам страви, в міру солоний.

Колір – властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Салат з баклажанів № 68

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Баклажани	175	175/125*		
Помідори	65	65/40**		
Перець солодкий	130	130/85***		
Цибуля ріпчаста	80	80/55****		
Часник	10	10/7*****		
Петрушка зелень	3	3		
М'ята свіжа	3	2		
Оливкова олія	10	10		
Гірчиця діжонська	5	5		
Лимон (сік)	10	6		
Сіль	2	2		
Цукор	3	3		
Перець білий мелений	0,002	0,002		
Вихід	**250**			

*маса запечених очищених баклажанів

**маса помідорів без шкірки та серцевини

***маса запеченого перцю без шкірки та насіннєвого гнізда

****маса очищеної, запеченої ріпчастої цибулі

*****маса запеченого часнику

Технологія приготування

Баклажани, цибулю ріпчасту, часник, болгарський перець запікаємо у жаровій шафі до готовності. З баклажанів, цибулі ріпчастої , часнику і перцю болгарського знімаємо шкірку, з перцю – видаляємо насіннєве гніздо. Помідори ошпарюємо, знімаємо шкірку і видаляємо серцевину. З баклажанів відціджуємо сік, який виділився. Підготовлені баклажани, болгарський перець, ріпчасту цибулю, помідори нарізуємо дрібним кубиком, додаємо подрібнений часник, оливкову олію, гірчицю, зелень петрушки, м'яту, сік лимона, білий перець, сіль, цукор і все ретельно перемішуємо.

Перед подачею салат викладаємо у салатник гіркою і оздоблюємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, продукти нарізані відповідною формою нарізки, заправлений.

Смак, запах – приємний, в міру солоний, з ароматом запечених овочів та спецій.

Інструктивно-технологічна картка

Салат по-голландськи № 69

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Салат айсберг	93	70		
Кріп	3	2		
Буряк	90	90/70*		
Картопля	95	95/70*		
Оливкова олія	20	20		
Сіль	3	3		
Перець білий мелений	0,02	0,02		
Оцет бальзамічний	2	2		
Зелень петрушки	4	3		
Вихід салату		**160**		
Апельсини	75	50		
Яйця	25	25		
Соус вінегрет № 593		**50**		
Вихід	**285/50**			

*маса відварених овочів без шкірки

Технологія приготування

Підготовлені та порвані листя салату айсберг викладаємо на тарілку, прикрашаємо кропом.

Відварені буряк, картоплю обчищаємо та нарізуємо великим кубиком, заправляємо оливковою олією, оцтом, сіллю, білим меленим перцем, і викладаємо на листя салату.

При відпуску готовий салат оздоблюємо скибочками апельсина, подрібненими яйцями та соусом вінегрет.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, продукти нарізані відповідною формою нарізки, политий соусом, оздоблений апельсинами, яйцями.

Колір – властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Смак – приємний, в міру солоний.

Запах – з ароматом овочів, фруктів та спецій.

Інструктивно-технологічна картка

Салат грецький № 70

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помідори чері	58	50		
Огірок свіжий	44	35		
Солодкий перець	31	23		
Оливки без кісточок	15	14		
Червона цибуля	12	10		
Сир фета	26	25		
Орегано	0,2	0,2		
Оливкова олія	6	6		
Сіль	2	2		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Помідори чері миємо та розрізаємо навпіл. Огірок миємо, розрізаємо навпіл та кожну половинку півкільцями товщиною 0,5 см. Перекладаємо у миску до помідорів. Підготовлений солодкий перець нарізаємо кубиком. Нарізаний перець перекладаємо у миску. Половину червоної цибулі нарізаємо півкільцями. Фету нарізаємо кубиком викладаємо зверху на овочі, додаємо оливки посипаємо сухим орегано, заправляємо салат оливковою олією.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладено гіркою на тарілці.

Смак і запах – приємні, притаманні інгредієнтам страви, в міру солоний.

Колір – властивий інгредієнтам, що входять до складу салату.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Салат зі шпинатом і печерицями № 71

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат	126	100		
Ріпчаста цибуля	23	20		
Оцет бальзамічний	5	5		
Печериці	93	75/45*		
Вершкове масло	10	10		
Оливкова олія	25	25		
Цукор	3	3		
Сир дорблю	26	25		
Бекон	26	25		
Сіль	3	3		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Вихід	**200**			

*****маса смажених печериць

Технологія приготування

Цибулю обчищаємо, нарізуємо півкільцями, викладаємо на пательню з додаванням оливкової олії і пасеруємо. Додаємо цукор, бальзамічний оцет і карамелізуємо цибулю протягом 10 хв.

Печериці промиваємо, нарізуємо часточками або скибочками, обсмажуємо на вершковому маслі.

Бекон нарізуємо невеликими шматочками, обсмажуємо на сухій пательні до золотистого кольору.

Викладаємо салат на тарілку гіркою, з'єднуємо чисте листя шпинату, обсмажені гриби, бекон, карамелізовану цибулю і сир моцарела, нарізаний середніми кубиками, заправляємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений соусом, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Смак і запах – приємні, притаманні інгредієнтам страви, в міру солоний.

Колір – властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із грушею та курячою печінкою №72

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печінка куряча	80	50		
Груша	30	25		
Мікс салатів	42	40		
Помідори чері	25	20		
Яйця	1 шт.	40		
Вершкове масло	15	15		
Оливкова олія	20	20		
Оцет бальзамічний	20	20		
Цукор	8	8		
Сіль	2	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Грушу промиваємо, видаляємо серцевину, нарізаємо часточками. Печінку курячу промиваємо, обсушуємо, видаляємо жовчний міхур, нарізуємо великим кубиком.

Розігріваємо пательню з олією та вершковим маслом, обсмажуємо печінку до рум'яності, помішуючи протягом 10 хв, до готовності.

Карамелізуємо грушу з обох боків протягом 1 хв. Обсмажену грушу викладаємо на паперовий рушник, щоб позбавити зайвого жиру.

Мікс салат та томати миємо, обсушуємо. Мікс салат розкладаємо на тарілку, зверху викладаємо печінку, грушу, томати чері, яйця варені «пашот», додаємо сіль, поливаємо оливковою олією та бальзамічним оцтом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений заправою, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – властивий сировині, що входять до складу салату.

Смак, запах – приємний, присмак кисло-пряний, аромат груші.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із прошуто, волоським горіхом і гранатом № 73

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Прошуто	40	40		
Гранат	20	20		
Помідори чері	40	35		
Горіхи волоські	15	15		
Мікс салатів	65	55		
Цибуля червона	40	20		
Заправа медово-гірчична № 603		**50**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Мікс салату промиваємо, просушуємо, викладаємо на тарілку, зверху нарізані томати чері, подрібнені горіхи, прошуто, цибулю кільцями чи півкільцями, зверху зерна гранату. Поливаємо заправкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладено гіркою на тарілці, заправлений заправкою.

Смак і запах – приємні, притаманні інгредієнтам страви, в міру солоний.

Колір – властивий сировині, що входять до складу салату.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Мікс салатів з курячою печінкою № 74

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печінка куряча	140	100		
Мікс салату	50	30		
Огірок	35	20		
Помідори чері	25	20		
Маслини без кісточки	10	10		
Заправка для салату № 600		**15**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Листя салату, зелень та овочі промиваємо. Огірки нарізаємо кружальцями, томати чері навпіл або скибочками. Цибулю подрібнюємо.

Печінку промиваємо, зрізуємо жовчний міхур разом з частиною протоки, якщо є сліди жовчі, їх необхідно зрізати, нарізуємо великими шматочками, обсмажуємо кілька хвилин з кожного боку.

З'єднуємо печінку, томати, цибулю та маслини, поливаємо заправкою, перемішуємо.

Листя салату бажано рвати і разом із огірком викладаємо на тарілку. Зверху розкладаємо овочі із печінкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений заправкою, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – властивий сировині, що входять до складу салату.

Смак – приємний, присмак пряно-гострий.

Запах – приємний.

Інструктивно-технологічна картка

Мікс салатів з авокадо та беконом № 75

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Авокадо	115	60		
Мікс салатів	60	50		
Батон (сухарики)	20	10		
Часник	3	1,5		
Оливкова олія	3	3		
Бекон	55	50		
Заправка медова №602		**50**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Листя салату промиваємо, обсушуємо. З білого хліба зрізуємо скоринку, натираємо часником. Нарізуємо хліб на середні кубики, викладаємо на деко, поливаємо оливковою олією і запікаємо в пароконвекційній шафі 8-10хв. Обсмажуємо бекон на пательні до появи хрусткої скоринки, обсушуємо його на паперовій серветці.

Викладаємо листя в глибоку салатницю. Авокадо розрізаємо навпіл, виймаємо кісточку, за допомогою ложки формуємо з м’якоті авокадо невеликі кульки, викладаємо їх на салат, зверху викладаємо хлібні сухарики і бекон. Поливаємо салат заправкою і все перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений заправкою, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – властивий сировині, що входить до складу салату.

Смак – приємний, присмак пряно-гострий.

Запах – приємний, аромат смаженого бекону.

Інструктивно-технологічна картка

Мікс салатів з авокадо та гарбузом № 76

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гарбуз	60	40		
Мікс салат	60	50		
Авокадо	60	40		
Насіння гарбуза (смажене)	5	5		
або кедровий горіх	5	5		
Оливкова олія	15	15		
Соєвий соус	10	10		
Мед	10	10		
Лимон (сік)	17	10		
Маринад для гарбуза				
Імбир молотий	5	5		
Мускатний горіх	0,002	0,002		
Кардамон молотий	0,002	0,002		
Прованські трави	0,001	0,001		
Олія оливкова	10	10		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Гарбуз миємо та обчищаємо від шкірочки, видаляємо насіння , нарізуємо великими кубиками. Гарбуз посипаємо травами, все перемішуємо. Викладаємо на деко та запікаємо 25-30 хв, за температури 200°С. Запечений гарбуз викладаємо на паперовий рушник, щоб позбавити зайвого жиру.

Авокадо обчищаємо від шкірочки, нарізаємо тонкими слайсами.

Готуємо заправку: змішуємо оливкову олію, соєвий соус, мед та сік лимона, все перемішуємо.

У глибоку посудину викладаємо мікс салату, додаємо запечений гарбуз, авокадо, поливаємо соусом, посипаємо гарбузовим насінням.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений соусом, продукти нарізані великим кубиком та тонкими слайсами, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – властивий сировині, що входить до складу салату.

Смак – приємний, присмак кисло-пряний.

Запах – аромат запеченого гарбуза, меду.

Інструктивно-технологічна картка

Овочевий салат з тунцем та сиром фета № 77

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тунець консервований	65	65		
Огірок свіжий	35	20		
Томати	30	25		
Перець болгарський	45	20		
Листя салату	30	25		
Маслини без кісточки	10	10		
Сир фета	15	15		
Зелена цибуля	15	10		
Яйця	1 шт	40		
Оливкова олія	10	10		
Лимонний сік	25	5		
Сіль морська	1	1		
Перець чорний свіжомелений	0,01	0,01		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Овочі промиваємо, огірки, томати, перець болгарський обробляємо, нарізуємо кубиком, листя салату рвемо на шматочки, додаємо сир фету, нарізаний кубиками, маслини розрізуємо навпіл, додаємо консервований тунець, заправляємо олією і лимонним соком, сіллю, перцем.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений заправкою, продукти нарізані кубиком, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – властивий сировині, що входять до складу салату.

Смак – приємний , присмак кисло-пряний.

Запах – аромат консервованого тунця.

Інструктивно-технологічна картка

Салат з грушею та хамоном № 78

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Груша	70	56		
Хамон	20	20		
Рукола	40	35		
Горіхи волоські	15	15		
Вершковий сир	30	30		
або горгондзола *Gorgonzola*	20	20		
або брі *brie*	20	20		
Заправка медово-бальзамічна № 602		**30**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Розрізаємо груші на часточки, видаляємо насіння. Готуємо маринад для груші: мед перемішуємо з соком лимона. Поливаємо отриманою масою шматочки груші. Груші викладаємо на деко, застелене пергаментним папером. Поливаємо груші приготовленим соусом і запікаємо при температурі 175°С 8-10 хв. Частину смажених горіхів подрібнюємо ножем, а інші – залишаємо для декору. В хамон викладаємо вершковий сир, кілька листочків руколи та горіхи, загортаємо рулетики. Приготовлену грушу посипаємо подрібненими горіхами. Руколу заправляємо заправкою, посипаємо подрібненими горіхами, викладаємо на тарілку, далі ставимо рулетики, спираючи один на одного. Між рулетиками викладаємо грушу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений заправкою, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – властивий сировині, що входять до складу салату.

Смак – приємний, присмак кисло-пряний.

Запах – аромат запеченої груші, хамону, заправки.

Інструктивно-технологічна картка

Салат з копченою куркою та гарбузом у карамелі № 79

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Копчена курка	50	50		
Гарбуз	57	40		
Сир моцарела	15	15		
Груша	30	25		
Лимон (сік)	45	10		
Мікс салату	50	40		
Вершкове масло	10	10		
Цукор	10	10		
Заправка з французькою гірчицею № 604, 605				
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Копчену курку нарізаємо слайсами. Гарбуз нарізаємо тонкими пластинками, посипаємо цукром і обсмажуємо до карамельної скоринки на вершковому маслі. Так само нарізуємо грушу, збризкуємо лимоном. Мікс салат заправляємо соусом і викладаємо гіркою на тарілку. Розкладаємо курку, смажений гарбуз і грушу, викладаємо сир Моцарелу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, форма нарізування зберігається.

Колір – властивий сировині, що входить до складу салату

Смак і запах – властивий продуктам, які є в салаті.

Інструктивно-технологічна картка

Салат з запеченим сиром брі з хурмою № 80

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир брі	35	35		
Хурма	50	40		
Помідори свіжі	30	25		
Рукола	45	45		
Фісташки	12	9		
Заправка:				
Оливкова олія	6	6		
Мед	8	8		
Цукор	3	3		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,0	2		
Цибулевий конфітюр № 264		25		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

На поверхні сиру брі робимо неглибокі надрізи. Застеляємо форму для запікання пергаментним папером, викладаємо сир, додаємо чорний мелений перець, мед, цукор, подрібнені фісташкові горіхи і ставимо запікатися в духовку при температурі 210°С на 12 хв.

Хурму нарізаємо кільцем і викладаємо на дно тарілки, потім руколу гіркою. Помідори розрізаємо та видаляємо насіння, отриманні часточки нарізаємо соломкою, змішуємо з руколою та конфітюром з червоної цибулі, викладаємо на підготовлену хурму. Зверху викладаємо запечений сир, поливаємо оливковою олією, та посипаємо подрібненими фісташками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, форма нарізування зберігається.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита.

Смак та запах – приємний аромат.

Колір – властивий продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із коренеплодів, запечених у папільйоті № 81

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	289	210				
Морква	126	100				
Корінь селери	191	150				
Корінь пастернаку	214	150				
Зелений горошок	80	60				
Часник	25	18				
Зелень	25	20				
Заправка для салату № 604, 605, 606		50				
Вихід	**200**					

Технологія приготування

Коренеплоди добре миємо, корінь селери та буряк розрізаємо навпіл, моркву та пастернак, залишаємо цілими. Робимо конверт з пергаменту, для цього на одну половину пергаментного паперу викладаємо коренеплоди, спеції та роздавлені зубчики часнику. Приправляємо овочі сіллю та перцем, ретельно обтираємо оливковою олією. Накриваємо другою частиною паперу і щільно загортаємо краї. Ставимо конверт у пароконвектомат розігрітий до температури 180°С на 40-45 хв. Овочі мають стати м’якими. Охолоджуємо та нарізаємо коренеплоди великими кубиками. Заморожений горошок ошпарюємо окропом, додаємо до овочів. Заправляємо коренеплоди заправкою та викладаємо у глибоку тарілку. Декоруємо салат зеленню, чіпсою з цибулі та гірчицею

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, форма нарізування зберігається.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита.

Смак та запах – приємний аромат.

Колір – властивий продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із ростбіфом із сиром дорблю № 82

Запропоновано шеф-кухарем Владиславом Володіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Салат бебі мікс	63	60		
Ростбіф № 485		**90**		
Сир дорблю	67	63		
Заправка для салату № 604, 605		**40**		
Мікрогрін	3	2		
Помідори чері	45	40		
Зелена олія № 692, 693		**3**		
Вихід	**180**			

Технологія приготування

Ростбіф нарізаємо слайсами товщиною 3мм. Салатний мікс ретельно миємо та просушуємо.

На тарілку викладаємо салатний мікс, слайси ростбіфа та помідори чері. Прикрашаємо мікрогріном, зеленою олією та сиром дорблю.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, форма нарізування зберігається.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита

Смак та запах – приємний аромат.

Колір – властивий продуктам.

Інструктивно-технологічна картка
Салат цезар з креветками № 83

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Салат айсберг	83	80		
Тигрова креветка відварена	150	85		
Перець білий мелений	0,01	0,01		
Оливкова олія	5	5		
Мед	5	4		
Лимонний сік	11	7		
Сіль	2	2		
Сир пармезан	10	10		
Помідори чері	10	10		
Сухарики з тостового хліба № 694		**15**		
Соус цезар № 585		**75**		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Листя салату промиваємо і, заливши холодною водою, залишаємо на годину – щоб він став хрусткішим.

Креветки розморожуємо, промиваємо під проточною водою, видаляємо голови та панцирі, викладаємо у миску. Додаємо сіль, свіжомелений перець, мед, лимонний сік, оливкову олію. Все ретельно перемішуємо і залишаємо маринуватися, витягаємо креветки з маринаду, обсушуємо і обсмажуємо на оливковій олії по 2 хвилини з кожного боку

Листя салату обсушуємо паперовими рушниками, рвемо на довільні шматочки, викладаємо в миску, трохи поливаємо соусом, перемішуємо. Помідори миємо, ріжемо навпіл. Пармезан дрібно натираємо.

Готуємо тарілки, в яких подаватимемо салат. Натираємо їх часником, викладаємо салатне листя з миски, нарізані помідори, обсмажені креветки. Поливаємо соусом, посипаємо тертим пармезаном і викладаємо сухарики.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладено гіркою, политий соусом, посипаний сиром пармезаном.

Консистенція – хрумка.

Смак та запах – помірно солоний, з ароматом салату та креветок.

Інструктивно-технологічна картка

Салат цезар с куркою № 84

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куряче філе	77	69		
Перець білий горошок	3	3		
Олія оливкова	3	3		
Маса смаженого курячого філе		**50**		
Грудинка копчена	41	40		
Маса смаженої грудинки		**30**		
Салат айсберг	80	75		
Салат ромен	80	75		
Анчоусний дресінг № 597		**35**		
Помідори чері	47	40		
Оливки фаршировані перцем	10	10		
Маслини	15	15		
Сир пармезан	12	10		
Сухарики з тостового хліба № 694		**10**		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Підготовлене куряче філе нарізаємо смужками, солимо, посипаємо білим перцем. Підготовлену грудинку нарізаємо шашками і обсмажуємо на пательні, потім додаємо смужки курячого філе і продовжуємо смажити до готовності. Листя салатів айсберг та ромен нариваємо на невеличкі шматки, заправляємо соусом анчоусним дресінгом, викладаємо на тарілку, зверху оздоблюємо шматочками помідорів чері, оливками, маслинами, смаженими сухариками з тостового хлібу.

Готовий салат оздоблюємо смаженими смужками курячого філе і слайсами сиру пармезан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – листя салатів айсберг та ромен заправлені анчоусним дресінгом та викладені гіркою, оздоблені помідорами чері, оливками, маслинами, сухариками, сиром пармезан, смужками смаженого курячого філе з грудинкою.

Смак і запах – смак в міру підсолений, з ароматом анчоусів і сиру пармезан та смаженого бекону.

Колір – відповідає вхідній сировині.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із крабів та авокадо № 85

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Краби консервовані у власному соку	60	52/50*		
Авокадо	98	45		
Ікра летючої риби тобіко помаранчева	7	7		
Майонез	23	23		
Вихід салату:		**125**		
Качина печінка	23	22		
Коньяк	4	4		
Борошно	3	3		
Оливкова олія	3	3		
Маса смаженої печінки:		**15**		
Помідори чері	64	55		
Мікрогрін	2	1		
Ікра кетова	31	30		
Соус вінегрет № 595		**70**		
Вихід	**125/70/7**			

*маса консервованих крабів після видалення хрящової тканини

Технологія приготування

Підготовлену качину печінку збризкуємо коньяком, паніруємо у борошні і обсмажуємо на оливковій олії.

Підготовлене м´ясо крабів нариваємо на великі шматки, змішуємо з авокадо, нарізаним кубиками, ікрою летючої риби тобіко та майонезом.

Помідори нарізаємо кружальцями, викладаємо на тарілку, на них, за допомогою форми, викладаємо підготовлений салат, зверху – смажену печінку. Відпускаємо страву з соусом вінегрет, прикрашаємо мікрогріном і кетовою ікрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на дні тарілки лежать кружальця помідору, зверху салат у формі квадрату і смажена печінка. Страва прикрашена гілочкою тім´яну.

Смак і запах – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Колір – помідора – червоний, печінки – золотисто-коричневий.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із руколи з яловичиною № 86

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вирізка яловичини	56	47		
Олія соняшникова	8	8		
Маса смаженого м'яса:		**30**		
Рукола	74	70		
Цукровий сироп	10	10		
Помідори чері	64	55		
Спаржа	38	28/25*		
Ананас свіжий	63	35		
Соус медовий № 592		**40**		
Сир пармезан	17	15		
Вихід	**260**			

*****маса бланшованої спаржі.

Технологія приготування

Підготовлену руколу збризкуємо цукровим сиропом. Викладаємо на тарілку підготовлений салат, поливаємо соусом східним, зверху викладаємо шматочки свіжого ананасу, бланшованої спаржі, часточки помідору чері, смажені шматочки вирізки. Оздоблюємо страву слайсами з сиру пармезан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою, оздоблений слайсами сиру пармезан.

Смак та запах – в міру підсолений, з ароматом смаженого м'яса, ананасу та спецій.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Інструктивно-технологічна картка

Салат цезар з курячою грудкою гриль № 87

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помідори свіжі	56	56		
Бекон	8	8		
Куряче філе гриль	55	45		
Соус цезар № 583		**30**		
Сир пармезан	5	5		
Сухарі сирні	12	12		
Яйця перепелині	2 шт	32		
Мікрогрін	5	5		
Вихід	**220**			

Технологія приготування

Підготовлені томати нарізаємо часточками, замаринроване куряче філе обсмажуємо на сковорідці гриль, нарізаємо соломкою, додаємо листя салату і соус цезар, всі компоненти перемішуємо і викладаємо на тарілку. З боків викладаємо половинки перепелиних яєць, зверху викладаємо підсмажений бекон, скибочки пармезану та сирні сухарі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат акуратно викладений на порційну тарілку, з боків – половинки перепелиних яєць, зверху – підсмажений бекон, скибочки пармезану та сирні сухарі.

Смак і запах – приємний, з характерним смаком продуктів, які входять до складу салату. В міру гострий та солоний.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – м’яса і сиру – ніжна, хліба – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із тунцем та авокадо № 88

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировина	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тунець*	180	180		
Сік лимона	2	2		
Спеції	3	3		
Олія	10	10		
Маса смаженого тунця		120		
Лист салату	62	50		
Авокадо	76	60		
Яйця перепелині	3шт.	45		
Кунжутне насіння	5	5		
Спеції (чебрець, перець мелений, в`ялені помідори)	6	6		
Олія	5	5		
Зеленю	5	2		
Вихід	**300**			

*Тунець (*Thunnus*) – рід риб родини тунцевих (Scombridae), довжина до 3 м. Поширений у тропічних і частково в помірних водах; в Україні в Чорному й Азовському морях. Цінна промислова риба.

Технологія приготування

Тунець маринуємо і підсмажуємо до готовності. Лист салату нарізаємо на невеликі шматки, заправляємо олією зі спеціями. Викладаємо на тарілку. Зверху кладемо авокадо і нарізані перепелині яйця. Салат посипаємо кунжутним насінням і чебрецем. Салат можна прикрасити свіжою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки риби цілі, листя салату не зів`яле.

Смак і запах – характерний для риби у сполученні зі спеціями та овочами.

Колір – риба на розрізі рожева, лист салату зелений.

Консистенція – риба м`яка, салат хрусткий.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із яловичим язиком № 89

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировина	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Язик яловичий (чищений) су-від № 530		**90**		
Гриби гливи смажені № 276		**50**		
Соус № 546		**37**		
Майонез	21	20		
Рукола	10	8		
Шпинат бебі	10	8		
Салат ромен	30	28		
Помідори чері	50	45		
Сіль кухонна	1	1		
Яйце перелине	2 шт	32		
Перець запечений № 286		**25**		
Кранч цибулевий	5	5		
Мікрогрін	3	2		
Соус з печеного часнику № 570		**20**		
Олія зелена № 693		**2**		
Вихід	**360**			

Технологія приготування

Язик су-від нарізаємо соломкою довжиною не більше 3 см, ширина брусочка 0,5 см. Язик су-від нарізаємо на слайсері тоненькими пластинками. В миску додаємо язик, нарізаний соломкою, гриби гливи смажені теплі, мікс салату, помідори чері розрізані на 4 частини, соус до язика, майонез, сіль, ретельно перемішуємо. Викладаємо на тарілку гіркою. Зверху кладемо об'ємні пластинки нарізаного яловичого язика, навпіл нарізані відварені перепелині яйця. Додаємо печений нарізаний болгарський перець, посипаємо цибулевим кранчем пусті місця на салаті, з боків наносимо мус з печеного часника, поливаємо зеленою олією. Декоруємо листочками настурції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викланий об’ємно, яйця не переварені, язик необвітрений.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу салату, у міру солоний, язик злегка солодкуватий на смак.

Консистенція – соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Салат борщ № 90

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Брюсельська капуста	17	15		
Капуста білокачанна	12	5		
Томати чері червоні і жовті	110	100		
Картопля	22	15		
Буряк	24	15		
Морква	36	25		
Цибуля кримська	8	5		
Копчена грудинка	50	45		
Маринад для овочів		300		
Соус буряково-бальзамічний № 586		**80**		
Сфера з сметани № 676		**50**		
Пюре з солодкого перцю № 249		**15**		
Мангольд	4	3		
Редис	4	3		
Спонж з бородинського хліба № 663		**10**		
Часник чорний (ферментований) *	3	3		
Квіти		3		
Вихід	**170/80**			

*Чорний часник (*black garlic*) – це різновид витриманого часнику, потемніння якого зв'язано з реакцією Маяра, Його отримують шляхом нагрівання свіжого часнику при контрольованій температурі і вологості протягом декількох тижнів.

Технологія приготування

Відварену картоплю нарізаємо кружальцями за допомогою металевого кільця, розбираємо брюсельську капусту та молоду білокачанну капусту, вирізаємо кружечки бланшуємо, моркву та буряк відварюємо до напівготовності та нарізаємо на слайси, кримську цибулю нарізаємо кільцями та заливаємо всі овочі маринадом для овочів. Слайси буряків заливаємо в окремому посуді, охолоджуємо.

На тарілку наливаємо буряково-бальзамічний соус, зверху викладаємо підготовлені овочі, додаємо спонж із бородинського хліба, сметанні сфери. Прикрашаємо слайсами редису та листям мангольду

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладено гіркою на тарілці.

Смак і запах – приємні, притаманні інгредієнтам страви, в міру солоний.

Колір – властивий інгредієнтам, що входять до страви.

Консистенція – ніжна, хрумка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Салат із руколою та креветками № 91

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рукола	44	40		
Помідори чері	54	50		
Креветки смажені № 475		**100**		
Авокадо	75	45		
Сир пармезан	35	30		
Заправка медово-бальзамічна № 602		**30**		
Вихід	**205/30**			

Технологія приготування

Листя салату, авокадо та помідори перебираємо, ретельно миємо, авокадо обчищаємо від шкірки, розрізаємо вздовж на 2 частини, видаляємо кісточку, нарізаємо скибочками поперек плода, помідори розрізаємо вздовж на 2 частини, Листя руколи з'єднуємо з помідорами, обережно перемішуємо.

На тарілку для відпуску, по центру, викладаємо підготовлену руколу з помідорами, навколо викладаємо почергово скибочки авокадо, смажені креветки, поливаємо заправкою, зверху викладаємо сир пармезан, нарізаний тонкими скибочками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат рукола викладений гіркою на тарілку для подачі, навколо – скибочки авокадо та смажені креветки, скибочки сиру пармезану, викладені на салат зверху.

Консистенція – креветок – м'яка, соковита, руколи – щільна, авокадо – м'яка, пластична.

Запах та смак – відповідають страві, без сторонніх запахів та присмаків.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із скумбрією № 92

Запропоновано шеф-кухарем Олександром Оханським



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Скумбрія копчена	70	70		
Мікс салат	40	40		
Яйця курячі	1шт	40		
Редиска	10	8		
Огірок свіжий	40	35		
Цибуля червона	30	26		
Помідори чері	45	40		
Картопля печена № 309		**80**		
Земля з маслин № 671		**2**		
Гірчичний соус № 582		**32**		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Печену картоплю нарізаємо скибочками. Підготовлене листя салату викладаємо в миску, додаємо картоплю, огірок, слайси редиски, червону цибулю, перемішуємо та заправляємо гірчичним соусом. На тарілку викладаємо гіркою салат, поруч кладемо копчену скумбрію, зверху викладаємо відварені яйця та помідори чері, посипаємо землею з маслин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак , форма нарізування зберігається.

Колір – відповідає кольору продуктів, що входять до страви.

Смак і запах – властивий продуктам, які є в салаті.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із буряка і фети № 93

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк червоний	81	75		
Рукола	10	7		
Листя салату	10	7		
Горіхи волоські	8	6		
Сир фета	25	25		
Оливкова олія	8	8		
Заправка № 604, 605, 606, 607				
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Червоний буряк запікаємо у пароконвектоматі, для цього буряк збризкуємо рослинною олією, загортаємо у фольгу, запікаємо при температурі 180-200^{0}С до готовності.

Волоські горіхи злегка підсмажуємо на сухій сковороді, щоб вони стали хрумкі та ароматні. Коли охолонуть – подрібнюємо блендером або розминаємо качалкою.

Листя салату і руколи миємо. Великі листки салату нариваємо, разом з руколою викладаємо на тарілку, буряк нарізаємо кубиками. Акуратно викладаємо поверх листя салату й руколи. Поливаємо оливковою олією.

Розрізаємо сир фета на шматочки, викладаємо їх поверх зелені й буряка. Зверху посипаємо подрібненими волоськими горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – буряк і фета зберегли форму нарізування.

Колір – відповідає продуктам, які ввійшли до складу салату.

Смак та запах – властивий інгредієнтам.

Консистенція – м’яка.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із маринованим лососем, цукіні, грейпфрутом № 94

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось маринований	55	55		
Цукіні	43	40/30*		
Олія	5	5		
Грейпфрут	100	40		
Мікс салатів	32	30		
Авокадо	58	35		
Оливкова олія	5	5		
Сир пармезан	12	10		
Сіль	1	1		
Насіння гарбуза	5	5		
Олія з гарбуза	2	2		
Вихід	**200**			

*смажених на грилі цукіні

Технологія приготування

Маринований лосось нарізаємо кубиком, кабачок цукіні нарізаємо кружальцями. Обсмажуємо на грилі до утворення візерунку у вигляді решітки, потім нарізаємо соломкою. Грейпфрут обчищаємо від шкірки і внутрішніх перегородок, панірuємо в натертому пармезані. Авокадо обчищаємо, видаляємо кісточку, нарізаємо у поперек, тоненькими скибочками, мікс салатів солимо, заправляємо оливковою олією.

На тарілку викладаємо авокадо віялом, поряд кладемо мікс салату, навколо кубики маринованого лосося, біля віяла з авокадо, викладаємо паніровані часточки грейпфрута. Готовий салат посипаємо гарбузовим насінням і збризкуємо гарбузовим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений на тарілку, відповідно технології, форма нарізки відповідає технологічному процесу.

Колір – відповідає кожному виду продуктів.

Смак та запах – міру солоний, без сторонніх запахів.

Консистенція – лосося – щільна, соковита, кабачків – м’яка, грейпфрута – щільна, соковита, авокадо – м’яка.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із буряка, соєвих бобів та горіховим соусом № 95

Запропоновано шеф-кухарем Володимиром Машовцем



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк червоний	170	150		
Соєві боби Едамаме *	43	35		
Горіховий соус № 574		**50**		
Олія оливкова	5	5		
Зелена цибуля	5	4		
Арахіс смажений	5	5		
Вихід	**340**			

*Едамаме – варені у воді або на пару в стручках незрілі соєві боби, популярна закуска японської кухні до пива та інших західних спиртних напоїв. В Японії стручки зазвичай варять у солоній підсолодженій воді та подають без солі, в інших кухнях до едамаме подають сіль.

Технологія приготування

Запікаємо підготовлений буряк в пароконвектоматі, розігрітому до температури 180°С приблизно 1,5-2 години, залежно від розміру. Нарізаємо шматочками кубиками або тонкими слайсами.

На дно тарілки наливаємо горіховий соус, викладаємо нарізаний буряк, посипаємо відварними бобами, прикрашаємо мікрогріном та подрібненим смаженим арахісом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений на тарілку в вигляді гірки, форма нарізки відповідає технологічному процесу.

Колір – властивий продуктам, що входить до його складу.

Смак та запах – в міру солоний, без сторонніх запахів, приємний, властивий смаку вареного буряка з присмаком горіхів.

Консистенція – буряка – щільна, соковита, соусу – еластична, характерна текстурі горіхів.

Інструктивно-технологічна картка

Салат А-ля цезар № 96

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче	82	75		
Паприка	0,02	0,02		
Сіль	2	2		
Маса запеченого філе		**55**		
Мікс салатів	48	45		
Помідори свіжі	42	40		
або помідори чері	42	40		
Сухарики з тостового хліба № 694		**45**		
Сир пармезан	10	10		
Соус до цезаря № 583		**70**		
Пармезан	5	5		
Вихід	**270**			

Технологія приготування

Пароконвектомат розігріваємо до температури 180°С. Миємо куряче філе, обрізаємо залишки жиру та плівок. Деко застеляємо пергаментним папером і викладаємо на нього філе. Солимо до смаку, додаємо паприку. Ставимо філе запікатися на 20-30 хвилин у розігрітий до температури 180°С пароконвектомат на 10-12 хв.

У глибоку тарілку викладаємо мікс салатного листя, філе, порізане слайсами, помідори чері розрізані навпіл. Зверху додаємо сухарі та поливаємо все соусом для цезаря. Обережно перемішуємо, щоб не прим’яти листя салату. Зверху посипаємо натертим сиром пармезан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – основа салату лежить гіркою в глибокій тарілці, інші інгредієнти розподілені по її поверхні, не складені в одному місці, не перекривають один одного.

Смак – не має відтінку зіпсованої страви. Відчуваються всі продукти, немає певного присмаку.

Запах – не має кислого або зіпсованого відтінку. Ненав’язливий, легкий і приємний. Відображає ноти деяких інгредієнтів.

Колір – відповідний закладеним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Салат цезар із куркою і помідорами № 97

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куряче філе	75	65		
Мікс салатів	78	75		
Помідори чері	34	30		
Сухарики з тостового хліба № 694		**30**		
Сир пармезан	10	10		
Паприка	1	1		
Сіль	2	2		
Соус цезар № 585		**30**		
Вихід	**210**			

Технологія приготування

Розігріваємо пароконвектомат до температури 180°С. Зачищаємо куряче філе від жиру та плівок і нарізаємо брусочками завтовшки не більше 5 мм. Деко застилаємо пергаментним папером і викладаємо на нього шматочки курячого філе. Солимо по смаку, додаємо паприку. Зрізаємо скоринку з шматочків білого хліба та нарізаємо великими кубиками. Викладаємо на деко. Ставимо запікатися на 10 хвилин у розігріту до 180 градусів духовку. Готові шматочки курки та хліба дістаємо з духовки та даємо їм охолонути до кімнатної температури. Помідори чері перебираємо, миємо і розрізаємо навпіл.

У салатник або тарілку викладаємо листя салату. Додаємо шматочки курки та сухарики, які вже остигли, томати чері. Заправляємо салат соусом і добре перемішуємо. Посипаємо тертим сиром пармезан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – основа салату лежить гіркою в глибокій тарілці, інші інгредієнти розподілені по її поверхні, не складені в одному місці, не перекривають один одного.

Смак – не має відтінку зіпсованої страви. Відчуваються всі продукти, немає певного присмаку.

Запах – не має кислого або зіпсованого відтінку. Ненав’язливий, легкий і приємний. Відображає ноти деяких інгредієнтів.

Колір – відповідний закладеним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Салат табуле з булгуром № 98

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Булгур	35	35/100*		
Апельсин	125	87		
Цедра лимону	45	10		
Зелень петрушки	10	9		
Горіх грецькі	6	6		
М’ята	2	1,5		
Сік лимону		13		
Часник	3	2		
Оливкова олія	18	18		
Сіль	1	1		
Вихід	250			

***маса відвареного булгуру

Технологія приготування

Булгур відварюємо до готовності, дуже важливо його не переварювати, щоб він не перетворився на кашу. Промиваємо холодною водою і перекладаємо в миску. Листя петрушки відокремлюємо від стебел (їх ми не використовуємо) і дрібно нарізаємо. Додаємо зелень до булгуру.

Додаємо в миску цедру лайма, листя м'яти, очищені часточки апельсина, подрібнені горіхи і заправляємо сумішшю лимонного соку, оливкової олії і часнику. Солимо за смаком. При подачі прикрашаємо часточками апельсина.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса з булгуру, зелені петрушки, часточками апельсину.

Смак і запах – властивий використаним компонентам.

Колір – властивий використаним продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Салат м’ясний з буряком та куркою № 99

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	75	63		
Куряче стегно	262	250		
Пажитник	0,01	0,01		
Сіль	2	2		
Олія рослинна	3	3		
Маса запеченого стегна		**180**		
Огірок квашений	26	25		
Хрін (корінь)	17	15		
Сметана	50	50		
Сіль	1	1		
Насіння гарбуза	14	14		
Петрушка (зелень)	3	2		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Розігріваємо духовку до 180°С. Миємо буряк, загортаємо його у фольгу і запікаємо 75 хвилин. Куряче стегно солимо, перчимо, посипаємо пажитником, змащуємо олією та запікаємо у духовці впродовж 25 хвилин. Курку можна запікати водночас із буряком. Нарізаємо кубиком квашені огірки. Подрібнюємо хрін та змішуємо його зі сметаною. Додаємо сіль. Охолоджені буряк і курку нарізаємо кубиком, перекладаємо у миску та додаємо до них огірки. Заправляємо все соусом, посипаємо насінням гарбуза та дрібно нарізаною петрушкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою, продукти зберегли свою форму.

Смак і запах – властивий використаним компонентам.

Колір – властивий використаним компонентам.

Консистенція – соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Салат із запеченим курячим м’ясом, баклажанами та кабачком № 100

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кабачок	100	97		
Баклажан	100	97		
Перець солодкий	100	96		
Олія рослинна	13	13		
Гірчиця	5	5		
Куряче стегно (м’якоть)	192	180		
Маса запеченого стегна		125		
Олія оливкова	25	25		
Соєвий соус	5	5		
Сіль	1	1		
Петрушка (зелень)	3	2		
Вихід	350			

Технологія приготування

Вмикаємо духовку розігріватися до 180°С. Кабачки, баклажани, солодкий перець добре миємо та висушуємо рушником. Солодкий перець очищаємо від насіння і плодоніжки. Овочі нарізаємо, солимо за смаком, поливаємо рослинною олією та запікаємо в духовці 15 хв при температури 180°С. Філе курячого стегна змащуємо гірчицею та залишаємо маринуватися на 25 хв. Потім викладаємо м’ясо на змащене олією деко та запікаємо 18 хв при температурі 180°С. Даємо м’ясу трохи охолонути та нарізаємо шматочками.

Нарізаємо гілочки петрушки. У салатницю викладаємо запечені та злегка охолоджені овочі, шматочки запеченої курки, поливаємо оливковою олією та соєвим соусом, посипаємо нарізною петрушкою та перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі, курка викладені акуратно на тарілку.

Смак і запах – з ароматом продуктів, що входять до складу салату, в міру солоний.

Консистенція – м’яка, соковита, продукти зберегли форму.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Інструктивно-технологічна картка
Салат-коктейль з крабами № 101

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Краби у власному соку ж/б	32	30*		
Помідори	30	27/20**		
Огірки	30	25/20**		
Морква	26	20		
Горошок зелений консервований	30	20		
Яйця	1/2 шт	20		
Яйця перепелині	1 шт	15		
Оливки фаршировані перцем	5	5		
Кріп зелень (на оздоблення)	2	2		
Соус № 594, 595		**20**		
Вихід	**150**			

*маса консервованих крабів після видалення хрящової тканини

**маса продукту з урахуванням виходу м'якоті овочів без шкіри та серцевини

Технологія приготування

З обчищених огірків виймаємо серцевину (насіння), нарізуємо маленькими кубиком. Помідори бланшуємо, швидко занурюємо у холодну воду з льодом, знімаємо шкірку, видаляємо м'якоть та нарізуємо маленькими кубиками. Варену моркву та яйця нарізуємо маленькими кубиками. Підготовлені огірки, помідори, моркву, яйця та горошок викладаємо в скляну прозору креманку шарами та заправляєм соусом тисяча островів. Зверху кладемо м'ясо крабів, перепелине яйце пашот та прикрашаємо оливкою та кропом**.**

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений однорідними шарами, заправлений соусом тисяча островів та м'ясом крабів, оздоблений оливкою та кропом.

Колір – притаманний інгредієнтам які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату.

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму.

Інструктивно-технологічна картка

Салат-коктейль з шинкою № 102

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шинка	32	30		
Помідори	30	27/20*		
Огірки	30	25/20*		
Морква	26	20		
Горошок зелений консервований	30	20		
Яйця	$^1/_2$шт	20		
Яйця перепелині	1 шт	15		
Соус вінегрет № 594		20		
Вихід	**150**			

*маса продукту з урахуванням виходу м´якоті овочів без шкіри та серцевини

Технологія приготування

З обчищених огірків виймаємо серцевину (насіння), нарізуємо маленькими кубикамм. Помідори бланшуємо, швидко занурюємо у холодну воду з льодом, знімаємо шкірку, видаляємо м'якоть та нарізуємо маленькими кубиками. Варену моркву та яйця нарізуємо маленькими кубиками. Підготовлені огірки, помідори, моркву, яйця та горошок викладаємо в скляну прозору креманку шарами та заправляємо соусом вінегрет. Кладемо шинку, перепелині яйця «пашот» та прикрашаємо кропом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений шарами, заправлений соусом вінегрет, оздоблений укропом.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату.

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму.

Інструктивно-технологічна картка

Салат теплий із куркою, авокадо та грейпфрутом № 103

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче	152	105/40		
Маса відварного філе		40		
Авокадо	63	40		
Грейпфрут	60	40		
Мікс салат	60	55		
Олія оливкова	15	15		
Заправка медова № 606		**40**		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Куряче філе промиваємо, обсушуємо, нарізуємо на брусочки товщиною 1-1,5 см, обсмажуємо на сковороді з додаванням оливкової олії до рум'яної скоринки, викладаємо на паперовий рушник, щоб позбавити зайвого жиру.

Грейпфрут та авокадо обчищаємо від шкірочки та нарізаємо середнім кубиком.

У глибоку посудину викладаємо листя салату, додаємо нарізаний грейпфрут та авокадо, зверху викладаємо обсмажене куряче філе. Поливаємо соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений соусом, продукти нарізані брусочками, оформлені продуктами, що входять в салат.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму.

Інструктивно-технологічна картка

Салат теплий з куркою і болгарським перцем № 104

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче	80	50		
Гриби печериці	37	30		
Кабачок	36	30		
Капуста пекінська	40	30		
Перець солодкий	30	20		
Олія соняшникова	10	10		
Насіння льону	2	2		
Кунжут	3	3		
Зелень	5	4		
Заправка медово гірчична № 603		**30**		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Підготовлені овочі, печериці та кабачки нарізуємо соломкою.

Куряче філе промиваємо, обсушуємо, нарізуємо брусочками товщиною 1-1,5 см, обсмажуємо на олії. До курячого філе додаємо печериці та кабачки, обсмажуємо до готовності, додаємо сік лимона, соєвий соус, насіння льону та кунжуту.

Перець болгарський промиваємо, видаляємо насіння. Перець, пекінську капусту нарізуємо соломкою, перемішуємо, з'єднуємо з підготовленими овочами та курячим філе. Викладаємо на тарілку, поливаємо соусом посипаємо зеленню.

Приготування соусу: змішуємо оливкову олію, гірчицю із медом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений соусом, продукти нарізані соломкою та брусочками, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату.

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму

Інструктивно-технологічна картка

Салат теплий з квасолею та свининою № 105

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Стручкова квасоля	50	40		
Свиняча вирізка	60	40		
Гриби печериці	50	30		
Помідори чері	20	15		
Салат латук	50	45		
Насіння кунжуту	6	6		
Олія соняшникова	20	20		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Квасолю промиваємо, відварюємо в підсоленій воді до готовності. Відкидаємо на друшляк, бланшуємо. Свинину промиваємо, обсушуємо, нарізуємо брусочками, додаємо сіль і перець, паніруємо в кунжуті і обсмажуємо на сковороді з додаванням рослинної олії до готовності. Викладаємо на паперовий рушник, щоб позбавити зайвого жиру.

Печериці, томати чері промиваємо, обсушуємо. Печериці нарізуємо скибочками, обсмажуємо. Томати нарізуємо навпіл, кунжут підсушуємо.

Підготовлені листя салату, овочі, м'ясо, викладаємо на тарілку, заправляємо заправкою, посипаємо кунжутом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений заправкою, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату.

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму.

Інструктивно-технологічна картка

Салат теплий італійський з бебі морепродуктами № 106

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Восьминіг бебі охолоджений	100	100		
або восьминіг бебі с/м	112	100		
Кальмари бебі охолоджені	110	100		
або кальмар бебі с/м	120	100		
Маса смажених морепродуктів		**160**		
Зелень кінзи	27	20		
Олія оливкова	40	40		
Лайм (сік)	220	40		
Сіль	5	5		
Вихід	**260**			

Технологія приготування

Кальмар бебі с/м необроблений (тушка) розморожуємо в холодній воді до досягнення температури в товщі філе -1°С нижче нуля, видаляємо залишки нутрощів та хітинові пластинки.

Восьминоги бебі с/м розморожуємо на повітрі при температурі 18-20°С протягом 1-1,5год.

Дефростовані або охолоджені морепродукти ретельно промиваємо у холодній воді. Суміш охолоджених бебі кальмарів та бебі восьминогів нарізуємо на шматочки шириною по 2-2,5см, обсмажуємо на добре розігрітій пательні з гриль-поверхнею без додавання жиру впродовж 1,5-2 хв.

У ємність для змішування закладаємо обсмажені морепродукти, сік лайма, подрібнену кінзу, олію оливкову, ретельно все перемішуємо, порціонуємо теплим (30-35°С).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – морепродукти нарізані порційними шматочками, змішані з зеленню.

Запах і смак – притаманні даному виду морепродуктів з кислинкою.

Консистенція – пружна, соковита.

Колір – притаманний сировині, що входить до складу.

Інструктивно-технологічна картка

Салат по-грузинськи № 107

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помідори	126	120		
Огірки	120	115		
Цибуля ріпчаста	24	20		
Волоський горіх (ядро)	40	40		
Сіль сванська*	3	3		
Олія соняшникова	10	10		
Оцет	6	6		
Вихід	**300**			

*Сванська сіль або суміш зі Сванетії – суха суміш спецій, яка традиційно використовується в грузинській кухні. Суміш є універсальною приправою і використовується для приготування супів, соусів, м'ясних та рибних страв, овочевих салатів, маринадів, а також при засолюванні

Технологія приготування

Підготовлені помідори та огірки нарізаємо часточками, ріпчасту цибулю півкільцями, додаємо мелені волоські горіхи, спеції поливаємо заправкою (олія, оцет).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату.

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму.

Інструктивно-технологічна картка

Салат пекінський з куркою № 108

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста пекінська	85	70		
Соус буда	40	40		
Філе куряче	64	50		
Локшина удон*	20	20		
Кунжут	2	2		
Вихід	**180**			

*Удон – різновид локшини в японській кухні. Виготовляється з ніжного пшеничного борошна, води і солі. Після варіння має вигляд білої товстуватої локшини. Споживається гарячою або холодною з супом або приправами.

Технологія приготування

Підготовлену пекінську капусту нарізаємо соломкою 2-3 мм, смажене куряче філе – 6 мм, смажену локшину удон розламуємо, так щоб її довжина становила 3 см. Пекінську капусту перемішуємо з соусом буда, викладаємо на тарілку для подачі, зверху – в формі віяла смажену курку та локшину, посипаємо кунжутом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату.

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму.

Інструктивно-технологічна картка
Салат зі стріпсами № 109

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мікс салату	50	50		
Помідори чері	43	40		
Огірки	42	40		
Майонез	30	30		
Мед	15	15		
Гірчиця міцна.	5	5		
Стріпси курячі № 139		**50**		
Кунжут чорний	3	3		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Мікс салату викладаємо у миску додаємо майонез, мед та гірчицю. На тарілку по центру викладаємо мікс салату, зверху – помідори нарізані на чотири частини та стріпси з курки. Посипаємо салат кунжутом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату.

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму.

Інструктивно-технологічна картка

Салат із креветкою, топінамбуром та пармезаном № 110

Запропоновано шеф-кухарем Владиславом Володіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Салат мікс	88	75		
Топінамбур свіжий	88	25		
Креветка смажена № 475		**85**		
Сир пармезан	25	25		
Помідори чері	87	75		
Пудра бурякова*	4	4		
Печиво (твіль) з табаско № 660		**10**		
Заправка апельсинова № 601		**30**		
Вихід	**200**			

*****Пудра насиченого бордового кольору. Має виражений пряний буряковий смак. Може використовуватись як натуральний барвник. Виготовлена методом дегідрування при температурі не вище 57°С, що дозволяє зберігати корисні речовини та ензими.

Технологія приготування

Мікс салату викладаємо у миску додаємо нарізаний топінамбур, нарізаємо половинками помідори чері перемішуємо та заправляємо апельсиновою заправкою. На підготовлену тарілку викладаємо гіркою салат, зверху смажені креветки. Посипаємо буряковою пудрою та прикрашаємо печивом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою в тарілку, заправлений, продукти нарізані відповідною формою нарізки, оформлений продуктами, що входять в салат.

Колір – притаманний інгредієнтам, які входять до складу салату.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, з ароматом продуктів, що входять до складу салату.

Консистенція – хрумка, соковита, продукти зберегли форму.

Закуски з овочів та грибів

Інструктивно-технологічна картка

Карпаччо з печеного буряка № 111

Запропоновано шеф-кухарем Володимиром Машовцем





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк червоний	140	120		
Оливкова олія	10	10		
Винний оцет червоний	5	5		
Цукор	5	5		
Сіль	2	2		
Кедрові горішки	15	15		
Редиска	10	8		
або дайкон	10	8		
М’ята	3	2		
Чебрець	3	2		
Крем бальзаміко	5	5		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Запечений буряк, особливо в фользі, краще зберігає свій яскраво-бордовий колір, відмінний смак і текстура виходить менш водянистою. Запікаємо буряк найчастіше в шкірці, для цього вибираємо невеликі однакові коренеплоди вагою до 300 г.

Буряк ретельно миємо, загортаємо окремо в листи фольги, змащені олією. Запікаємо в пароконвектоматі при температурі 180-190 °С 45 хвилин. Буряк охолоджуємо очищаємо і нарізаємо тонкими слайсами. Викладаємо на змащену тарілку суміші олії, винного оцту, солі, цукру та спецій.

Зверху хаотично розкладаємо крем бальзаміко, горішки, декоруємо страву мікрогріном, та слайсами редиски або дайкону.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладений на тарілку, відповідно технології, форма нарізки відповідає технологічному процесу.

Колір – притаманний продуктам, які входять до складу.

Смак та запах – в міру солоний, без сторонніх запахів.

Інструктивно-технологічна картка

Гуакамоле № 112

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1000 г		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Авокадо	985	665				
Лимон (сік)	48	20				
або лайм (сік)	48	20				
Кріп (зелень)	67	50				
Цибуля зелена	62	50				
Соус табаско	2	2				
Часник	12	10				
Помідори свіжі	176	150				
Кінза	5	3				
Сир пармезан	68	60				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

М'якоть авокадо (без кісток та скоринки) перетираємо до пюреподібної маси, додаємо сік лимону, соус табаско, подрібнений кріп, часник, подрібнену зелену цибулю, сир пармезан, шматочки помідору (без скоринки) нарізаємо кубиком і все ретельно перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса пишна, зі шматочками помідору та зелені.

Смак та запах – в міру гострий та солоний, присмак та аромат-авокадо.

Колір – притаманний продуктам, які входять до складу.

Інструктивно-технологічна картка

Паштет з квасолі та вафль № 113

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком





Назва сировини	На 1000 г		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля біла	287	575*				
Морква	150	60				
Цибуля ріпчаста	150	80				
Часник	15	10				
Корінь петрушки	50	25				
Біле сухе вино	150	50				
Масло вершкове	200	200				
Перець чорний мелений	1	1				
Вафлі № 640		**70**				
Вихід	**100**					

*маса відварної квасолі

Технологія приготування

Квасолю заливаємо холодною водою, підсолюємо і варимо до готовності, охолоджуємо та пропускаємо через м'ясорубку, перетираємо через дрібне сито щоб відділити м'якуш від твердої оболонки. Овочі нарізаємо соломкою і пасеруємо на вершковому маслі, додаємо сіль, спеції та біле вино, тушкуємо до готовності, додаємо тертий часник і охолоджуємо. Тушковані овочі перетираємо блендером до однорідної маси. З'єднуємо перетерту квасолю та овочі, додаємо розтоплене вершкове масло і ретельно перемішуємо до однорідності, розкладаємо у форми і заливаємо тонким шаром вершкового масла, охолоджуємо.

Паштет подаємо з вафлями або житніми чіпсами чи хлібом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса пишна, зі шматочками помідора та зелені.

Смак та запах – в міру гострий, присмак та аромат – авокадо.

Колір – зелений

Консистенція – пишна, густа.

Інструктивно-технологічна картка
Ікра з баклажанів по-одеськи № 114

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Баклажани	1438	1050*				
Помідори свіжі	332	282				
Цибуля ріпчаста	131	111				
Олія соняшникова	56	56				
Часник	6	5				
Петрушка зелень	50	45				
Сіль	20	20				
Перець чорний мелений	1	1				
Вихід	**100**					

*маса запечених баклажанів

Технологія приготування

Баклажани миємо, проколюємо вилкою або ножем, щоб вони не тріснули. Запікаємо в пароконвектоматі до готовності при температурі 200°С.

Готові баклажани перекладаємо на дошку та залишаємо на 15-20 хв, щоб стік сік. Помідори бланшуємо та знімаємо з них шкірку. Усі овочі охолоджуємо.

Баклажани, помідори та цибулю дуже дрібно січемо ножем. Додаємо часник до овочів і продовжуємо сікти, до необхідної консистенції: майже однорідної, але несхожої на мус.

Готову ікру заправляємо дрібно нарізаною зеленню петрушки та олією, доводимо до смаку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса світло-коричневого кольору із сіруватим відтінком.

Смак і запах – приємний, помірно солоний, з ароматом часнику.

Консистенція – в’язка, без грудочок.

Інструктивно-технологічна картка

Хумус з нуту № 115

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Нут	85	85/170		
Часник	10	8		
Лимонний сік	72	25		
Зіра	3	2		
Паста тахіні	35	35		
Перець чорний мелений	1	1		
Сіль харчова	2	2		
Оливкова олія	35	35		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Нут промиваємо кілька разів під проточною водою і замочуємо на 3-4 год. Варимо нут, перевіряємо готовність натисканням на бобові, він повинен легко розплющуватися.

Зливаємо воду з нуту в окрему ємність. Відвар знадобиться для того, щоб регулювати консистенцію хумусу. До нуту додаємо готову пасту тахіні, розчавлені зубчики часнику, сіль і сік лимона, перемішуємо, додаємо до нуту зіру і оливкову олію.

Перекладаємо нут в чашу блендера, подрібнюємо все до однорідної гладкої консистенції, доводимо до смаку. Готовий хумус густої консистенції. Відпускаємо хумус, збризкуючи оливковою олією.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса густої консистенції, без грудочок, викладена на тарілку гіркою, поряд чіпси з лавашу.

Колір – світло-жовтий.

Смак та запах – приємний, в міру солоний, з нотками часнику, соку лимону.

Консистенция – однорідна, густа, без грудочок.

Інструктивно-технологічна картка

Хумус з червоної квасолі № 116

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля червона	310	300				
Кунжут	52	50				
Часник	10	8				
Оливкова олія	50	50				
Лимонний сік	45	15				
Зіра	2	2				
Перець чилі	4	3				
Тортилья	2 шт	74				
або хліб білий	70	70				
Зелень	4	3				
Мікрозелень	4	3				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Квасолю промиваємо і заливаємо на ніч водою, щоб вона швидше зварилася. Зливаємо холодну воду і заливаємо квасолю окропом. Додаємо в каструлю соду на кінчику ножа – вона розм'якшує квасолю. Варимо до готовності 1-2 години. Додаємо в воду сіль і лаврове листя.

Поки вариться квасоля, подрібнюємо в блендері кунжут, попередньо обсмажений з оливковою олією. Часник пропускаємо через прес, зіру подрібнюємо у ступці, з лимону витискаємо сік. З готової квасолі зливаємо майже всю воду (залишаємо близько 100 мл).

Квасолю з водою викладаємо в чашу блендера, додаємо туди всі спеції, часник, зелень і кунжутну пасту. Перебиваємо до однорідності і подаємо з хлібом. Готовий хумус з квасолі поливаємо оливковою олією та декоруємо перцем чилі та мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса пухка, однорідна

Смак і запах – помірно гострий, із присмаком та ароматом квасолі та кунжуту.

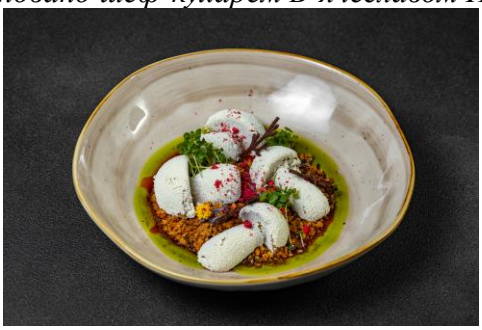
Колір – властивий квасолі, з червонуватим відтінком.

Консистенція – однорідна, еластична, без грудочок.

Інструктивно-технологічна картка

Паштет з лісових грибів № 117

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Поповим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гриби печериці	65	60		
Гриби білі сушені	2	2		
Масло вершкове	6	6		
Чебрець	1	1		
Морква	17	12		
Цибуля	15	12		
Олія соняшникова	3	3		
Маса готового паштету		**60**		
Цибулевий соус кранч № 617		**15**		
Зелена олія № 693		**10**		
Крихта гречана № 672		**45**		
Велюр білий № 679		**5**		
Насіння люцерни	1	1		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Підготовлені та нарізані гриби (білі сухі, попередньо замочені) обсмажуємо разом з тонко нарізаними овочами на суміші рослинної олії та вершкового масла до готовності, додаємо чебрець (поки овочі не будуть м'якої консистенції).

Обсмажену масу перебиваємо блендером до однорідної маси, викладаємо у форму та заморожуємо. Заморожені форми покриваємо білим велюром (топимо білий шоколад та какао масло 1:1)

Готовий паштет подаємо на гречаній крихті, додаємо цибулевий соус кранч, зелену олію з трав та мікрозелень

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладений на тарілку паштет у вигляді грибочків, відповідно технології.

Колір – відповідає кожному виду продуктів, які входять до складу.

Смак та запах – притаманний продуктам, які входять до складу, в міру солоний, без сторонніх запахів.

Інструктивно-технологічна картка

Ікра з буряка № 118

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	957	750*				
Цибуля ріпчаста	208	175				
Томатна паста	275	275				
Олія соняшникова	75	75				
Цукор	20	20				
Оцет	12	12				
Вихід	**50**					

*маса варених очищених буряків

Технологія приготування

Буряки відварюємо та протираємо. Ріпчасту цибулю дрібно нарізаємо, обсмажуємо на олії, додаємо томатну пасту та пасеруємо разом з буряком до готовності. Перемішуємо та відразу знімаємо з плити. Залишаємо охолонути.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – протертий буряк до однорідної маси.

Колір – темно-червоний

Смак та запах – притаманний продуктам, які входять до складу, в міру солоний, без сторонніх запахів, злегка солодкий, ніжний.

Консистенція – однорідна, еластична, без грудочок, пишна.





Інструктивно-технологічна картка
Кабачки або цукіні фаршировані № 119

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цукіні	166	111		
або кабачки	182	122		
або патисони	145	109		
Бекон копчений	20	20		
Цибуля ріпчаста	36	30/15*		
Курка філе	115	103		
Мариновані гриби	38	36		
Прованські трави	3	3		
Вершкове масло	5	5		
Олія соняшникова	10	10		
Сир сулугуні**	16	15		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Вихід	**150**			

*маса пасерованої цибулі

** Сулугу́ні – солоний грузинський сир з регіону Самегрело. Словом Сулугуні називають грузинські сири, у яких яскраво виражений кисломолочний, трохи солонуватий смак і аромат. Його консистенція повинна бути еластичною і щільною.

Технологія приготування

Розігріваємо пароконвектомат до температури 180˚С. Бекон, відварене куряче філе, гриби мариновані, підготовлену ріпчасту цибулю нарізаємо кубиком. Розрізуємо цукіні вздовж, виймаємо насіння за допомогою ложки. Наливаємо олію в сотейник та смажимо бекон з цибулею, додаємо нарізане філе та гриби, доводимо до смаку, додаючи перець чорний мелений, сіль та прованські трави. Фаршируємо цукіні м’ясною сумішшю, посипаємо зверху натертим сиром та збризкуємо розтопленим вершковим маслом. Запікаємо в пароконвектоматі 45 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму з рум’яною кірочкою на поверхні.

Консистенція – начинка м’яка, соковита.

Смак та запах – в міру солоний, з ароматом кабачків або цукіні та спецій.

Інструктивно-технологічна картка

Баклажан у глазурі з квасу № 120

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Баклажан	160	150		
Сіль	3	3		
Кукурудзяний крохмаль	15	15		
Олія соняшникова	75	75		
Селера стебло	24	20		
Чорні чіпси з тапіоки		6		
Огірок свіжий	12	10		
Глазур із квасу № 691		**40**		
Сфера із бринзи № 675		**15**		
Крамбл з бекону № 673		**5**		
Зелена олія з кропом № 692		**3**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

На половинці баклажана з хвостиком робимо хрестоподібні надсічки, солимо, промочуємо серветкою, паніруємо у кукурудзяному крохмалі, смажимо у фритюрі з двох боків до золотистого кольору при температурі 170˚С до м'якості. Перекладаємо баклажан на серветку, пензликом покриваємо м'якоть глазур'ю із квасу. Нарізаємо тонкі слайси із стебла селери, краї паніруємо в чорних крихтах з тапіоки, з огірка нарізаємо тонкі слайси для декору.

Кладемо баклажан на тарілку, поруч насипаємо крамбл з бекону, додаємо сфери з бринзи, спіралі із селери, тонкі слайси з огірка, поливаємо краплями зеленої олії з кропу, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберегли форму з рум'яною кірочкою на поверхні.

Консистенція – м'яка, соковита.

Смак та запах – в міру солоний, з ароматом квасу та селери.

Закуски з риби і рибних продуктів

Інструктивно-технологічна картка

Дунайський оселедець № 121

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оселедець дунайський	230	170		
Картопля	124	100		
Масло вершкове	20	20		
сіль	2	2		
Яйця перепелині	3шт	45		
Бузина маринована	3	2		
Огірок свіжий	34	30		
Соус огірковий № 577		**10**		
Маринована кримська цибуля № 581		**15**		
Олія зелена з кропу № 692		**5**		
Масло з ікрою № 614		**25**		
Сніг з масла № 680		**2**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Чисте філе оселедця нарізуємо тоненькими шматками. Картоплю відварену у шкірці, очищаємо, обсмажуємо її на вершковому маслі до золотистого кольору (в процесі обсмажування постійно поливаємо розтопленим маслом), солимо. Перепелині яйця зварені некруто протягом 2 хв, очищаємо і зрізаємо верх. На тарілку наливаємо огірковий соус у вигляді овалу. Викладаємо картоплю, оселедець і перепелині яйця, декоруємо маринованою цибулею, крамбл і кнелі з масла та вершків, прикрашаємо мікрогріном, маринованою бузиною і снігом.

Вимоги до якості

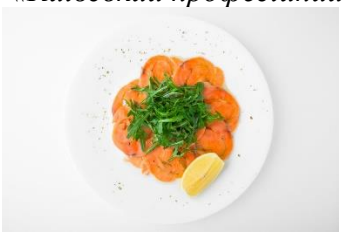
Зовнішній вигляд – філе оселедця нарізане скибочками акуратно без шкіри та кісток

Колір, смак і запах – закуски з оселедця приємний, властивий свіжому оселедцю в міру солоне, з ароматом оселедця

Консистенція – оселедця – м`яка.

Інструктивно-технологічна картка
Карпачо із сьомги з руколою № 122

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось свіжоморожений	**222**	**130**		
Заправка для карпачо № 607		**20**		
Соус вінегрет № 594		**25**		
Каперси консервовані	10	6		
Петрушка (зелень)	6	5		
Печериці	13	10		
Сир пармезан	17	15		
Рукола	44	30		
Цукровий сироп		5		
Вихід	**240**			

Технологія приготування

Філе сьомги без шкіри та кісток загортаємо у харчову плівку і кладемо у морозильну камеру на 1,5-2 години.

Підготовлену руколу заправляємо цукровим сиропом та викладаємо на дно тарілки гіркою.

Заморожене філе лосося нарізаємо тоненькими кружальцями, викладаємо на тарілку так, щоб закрити її дно і гірку з руколи, зверху викладаємо нарізані тоненькими пластинами печериці, полити заправкою для карпачо, соусом вінегрет, посипати тертим сиром пармезан, каперсами та зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – кружальця філе сьомги укладені на дно тарілки, зверху лежать пластинки нарізаних печериць, поверхня посипана тертим сиром пармезан та оздоблена каперсами та зеленню петрушки.

Смак і запах – в міру підсолений, з ароматом спецій, лимонного соку та оливкової олії.

Колір – риби – ніжно-розовий.

Консистенція – риби – м´яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Карпачо із сьомгою № 123

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось слабосолоний	88	80		
Оливки з мигдалем	26	25		
Майонез з кімчі № 590		**10**		
Лохина	9	8		
Помідори чері	24	20		
Рукола		4		
Шпинат бебі		4		
Палочки грісіні		20		
Олія оливкова		10		
Вихід	**170**			

Технологія приготування

Нарізаємо рибу на напівпрозорі шматочки, розкладаємо скибочки на великій тарілці, попередньо тарілку за допомогою лопатки змащуємо майонезом з кімчі.

Поливаємо карпачо оливковою олією, присипаємо нарізаними оливками, лохиною, прикрашаємо помідорами чері, шпинатом бебі та руколою поруч викладаємо палочки грісіні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки риби мають бути без зміни кольору, не обвітрені.

Смак і запах – помірно солоний.

Колір – риби – помаранчевий.

Консистенція – м’яка, соковита

Інструктивно-технологічна картка

Лосось гравлакс* № 124

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось слабосолоний	79	70		
Крем-сир філадельфія	36	35		
Хліб цільнозерновий	52	50		
Олія оливкова	3	2		
Лимон свіжий	22	20		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**180**			

Технологія приготування

Підготовлений слабосолоний лосось нарізаємо на тоненькі скибочки, викладаємо на дерев'яну дощечку застелену пергаментом, поряд – кнелю із сиру філадельфія, 2 шматочки підсушеної чіабати, часточку лимону та руколу, яку поливаємо оливковою олією.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – тоненькі скибочки лосося, викладені на дерев'яну дощечку застелену пергаментом, поряд – кнелі із сиру філадельфія, 2 шматочки підсушеної чіабати, часточка лимону та рукола.

Смак і запах – характерних для інгредієнтів, що входять до страви, без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – риби – м'яка, руколи – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Лосось гравлакс* з ніжним мусом зі сметани № 125

Запропоновано шеф-кухарем Владиславом Володіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сьомга філе	120	100		
Сік буряка	38	12		
Сіль	10	10		
Цукор пісок	4	4		
Кріп	25	21		
Хліб отаманський		25		
Мікрогрін	3	2		
Зелена олія № 693		**3**		
Зелень	3	2		
Вихід	**150**			

*Гравлакс або граавілохі (*graavilohi*) – скандинавська страва, закуска з сирого лосося, приправлені сіллю, цукром і кропом. Досить популярна страва у Швеції, Норвегії, Данії, Фінляндії, Естонії, Нідерландах, Ісландії.

Технологія приготування

Сіль вимішуємо з цукром, буряковим соком і дрібно посіченим кропом, гарно натираємо рибу цією сумішшю. Шматки риби викладаємо один на один і щільно загортаємо у харчову плівку. Кладемо їх у пластиковий контейнер, зверху ставимо гніт (наприклад банку з водою). Ставимо у холодильник на 2 доби. Перед подачею очищаємо філе від кропу і спецій, нарізаємо тонкими шматочками і подаємо як холодну закуску. На тарілку навколо отаманського хліба, подрібненого у блендері до крихти, викладаємо у вигляді рози нарізану сьомгу, яку фіксуємо на мусі із сметани (більшу його частину викладаємо в середину рози. Прикрашаємо мікрогріном, зеленою олією.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – притаманний продуктам, які входять до складу.

Смак і запах – помірно солоний, злегка гострий.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – продукти зберегли форму, пружні.

Інструктивно-технологічна картка

Форшмак по-одеськи* № 126

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оселедець філе мариноване	110	100		
Яйця	1шт	40		
Вершкове масло	100	100		
Батон м’якоть		10		
Молоко	10	10		
Цибуля кримська	14	8		
Крамбл шпинатний № 674		**5**		
Яблуко	15	10		
Чіпс з хліба		5		
Мікрозелень	3	2		
Лимон	17	15		
Вихід	**300**			

*Форшмак «Vorschmack» – це закуска з оселедця з додаванням яєць, яблук, білого хліба, цибулі та вершкового масла. Назва делікатесу в перекладі з німецької означає «закуска», але відноситься ця страва до класичної єврейської кухні

Технологія приготування

М’якоть батона замочуємо в молоці і відтискаємо, філе оселедця нарізаємо дрібним кубиком, додаємо мілко нарізану кримську цибуль і відварне яйце та яблуко. Вершкове масло кімнатної температури перемішуємо з іншими інгредієнтами до однорідної маси. Перед подачею охолоджуємо. На тарілку насипаємо шпинатний крамбл, зверху кладемо форшмак та прикрашаємо мікрогріном та чіпсом з хліба.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса сформована у вигляді кнелі.

Смак і запах – помірно солоний, злегка гострий, запах з ароматом оселедця.

Колір – сірий.

Консистенція – яблука – хрумка, все посічено рівномірно.

Інструктивно-технологічна картка

Форшмак з оселедцем та яйцем № 127

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оселедець (філе)	70	65		
Яйця	½	20		
Цибуля синя	20	16		
Олія оливкова	5	5		
Тісто філо	50	50		
Масло вершкове	10	10		
Яйця	¼	10		
Декор:				
Зелень (петрушка, кінза, базилік)	3	3		
або томати, перець, огірок	10	10		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Чисте філе оселедця нарізуємо маленькими кубиками, додаємо варені посічені яйця, додаємо подрібнену синю цибулю, оливкову олію, перемішуємо, доводимо до смаку, додаючи сіль, спеції.

Тісто філо розрізуємо на напівфабрикати квадратної форми, змащуємо розтопленим вершковим маслом, викладаємо у форму, у вигляді кошиків, змащуємо яйцем та випікаємо в жаровій шафі при температурі 180°С 10 хв, до золотистого кольору, охолоджуємо.

Кошик наповнюємо форшмаком, оздоблюємо зеленню або овочами.

Відпускаємо на мілкій столовій тарілці – викладаємо форшмак порційно або в банкетному виконанні на 3-4 порції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі продукти акуратно нарізані, кошики золотистого кольору, без закальцю, розсипчасті.

Колір – світло-жовтий, золотистий.

Смак та запах – властивий використаним продуктам.

Консистенція – форшмак соковитий, ніжний, кошик – розсипчастий.

Інструктивно-технологічна картка.

Форшмак з оселедцем та крем сиром № 128

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оселедець (філе)	70	65		
Крем сир	20	20		
Цибуля шалот	25	20		
Яблуко зелене	25	20		
Тісто філо	25	25		
Масло вершкове	10	10		
Яйця	¼	10		
Декор:				
Зелень (петрушка, кінза, базилік)	3	3		
або томати, перець, огірок	10	10		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Чисте філе оселедця нарізаємо маленькими кубиками, додаємо крем сир, посічену цибулю шалот, нарізане маленькими кубиками яблуко, збризкуємо його лимонним соком (обчищаємо від шкірочки та насіннєвого гнізда) перемішуємо, доводимо до смаку, додаючи сіль, спеції.

Тісто філо розрізуємо на напівфабрикати квадратної форми, змащуємо розтопленим вершковим маслом, викладаємо у форму, у вигляді кошиків, змащуємо яйцем та випікаємо в жаровій шафі при температурі 180°С 10 хв до золотистого кольору, охолоджуємо.

Кошик наповнюємо форшмаком, оздоблюємо зеленню або овочами.

Відпускаємо на мілкій столовій тарілці, викладаємо форшмак порційно або в банкетному виконанні на 3-4 порції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі продукти акуратно нарізані, кошики золотистого кольору, без закальцю, розсипчасті .

Колір – світло-жовтий, золотистий.

Смак та запах – властивий використаним продуктам.

Консистенція – форшмак соковитий, ніжний; кошик – розсипчастий.

Інструктивно-технологічна картка

Креветка катаіфі № 129

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Креветка тигрова	1450	1100				
Чебрець	5	5				
Лимонний сік	39	25				
Сіль	10	10				
Білий мелений перець	3	3				
М’ята	5	5				
Тісто катаіфі	450	450				
Олія рослинна	160	160				
Соус № 591, 592		**50**				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Креветки очищаємо від голови та панцера, надіваємо на шпажку і маринуємо в лимонному соку з чебрецем, м’ятою, білим меленим перцем та сіллю. Підготовлені креветки загорнути в тісто катаіфі і посмажити у розігрітому фритюрі до температури 160°С, протягом 4-5 хвилин.

Подаємо з гострими соусами. Можемо використовувати для декору інших страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – креветки акуратно викладені на тарілку, золотистого кольору.

Колір – світло-жовтий, золотистий.

Смак та запах – властивий використаним продуктам.

Консистенція – всередині соковиті, ніжні.

Інструктивно-технологічна картка

Морський гребінець су-від в соусі sweet chili № 130

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морський гребінець	1300	900				
Сіль морська	10	10				
М’ята	5	5				
Оливкова олія	30	30				
Масло вершкове	120	120				
Соус Worcester	5	5				
Соус sweet chili*	130	130				
Лимон	30	15				
Вихід	**100**					

*Соус Sweet Chili – це кисло-солодкий соус, а Hot Chili – гостро-солодкий, вироблені по традиційному іспанському рецептом.

Технологія приготування

Підготовлені промиті морські гребінці маринуємо в солі, мяті на оливкові олії та поміщаємо у вакуумний пакет. Завакуумований пакет з гребінцями занурюємо у су-від, готуємо 60 хв при температурі 60°С. Готові грибінці виклалаємо на розігріту сковорідку з вершковим маслом і обсмажуємо протягом 2-3 хвилин з додаванням соусу Worcester, sweet chili та лимонним соком до утворення румяної шкірочки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гребінці акуратно викладені на мушлю.

Колір – світло-жовтий

Смак та запах – властивий використаним продуктам.

Консистенція – всередині соковиті, ніжні.

Інструктивно-технологічна картка

Рапани в устричному соусі № 131

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рапан	1200	1000				
Вино біле	100	100				
Вершкове масло	130	130				
Соус устричний	25	25				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Очищені підготовлені рапани злегка відбити, щоб м'ясо стало м’яким і викладаємо на розігріту сковорідку з вершковим маслом, смажимо 2-3 хвилини, додаємо вино і тушкуємо протягом 2-3 хв, додаємо соус устричний і доводимо до готовності протягом 3-4 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рапани акуратно викладені на мушлю.

Колір – світло-жовтий

Смак та запах – властивий використаним продуктам.

Консистенція – всередині соковиті, ніжні.

Інструктивно-технологічна картка

Морський дует № 132

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Креветка катаіфі № 129		**50**		
Морський гребінець су-від в соусі sweet chili № 130		**50**		
Рапани в устричному соусі № 131		**50**		
Каштанове пюре № 254		**45**		
Гарбузовий диск № 683		**10**		
Еспума з топінамбура № 684		**5**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

На тарілку викладаємо гарбузовий диск на нього по центру викладаємо пюре з каштанів, в пюре ставимо креветку катаіфі хвостом до гори, навколо креветки викладаємо рапани і гребінці та прикрашаємо мікрогріном. На тарілку викладаємо гарбузовий диск, на диск по центру викладаємо креветку катаіфі по колу гребінці та рапани прикрашаємо мікрогріном та еспумою з топінамбура.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – морепродукти викладені на тарілку із соусом.

Колір – притаманний інгредієнтам.

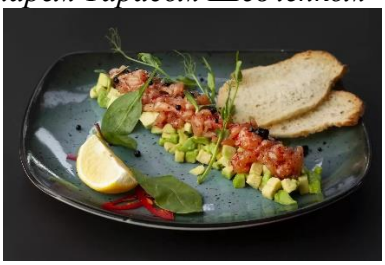
Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу страви, приємний, у міру солоний.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Тар-тар з лосося № 133

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось свіжий	89	80		
Коньяк	5	5		
Сіль морська	1	1		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Олія оливкова	5	5		
Авокадо	63	40		
Помідори	60	40		
Каперси	4	3		
Соус венігрет № 594		**10**		
Чіпси з хліба	21	20		
Перлини з апельсину № 677		**12**		
Майонез з кімчі № 590		**10**		
Жовток з перепелиного яйця	1шт	6		
Норі	0,5	0,5		
Мікрозелень	4	3		
Вихід	**220**			

Технологія приготування

Філе свіжого лосося, нарізаємо дрібними кубиками, додаємо коньяк, сіль, перець, все перемішуємо. Авокадо, помідори конкасе нарізаємо дрібним кубиком, авокадо збризкуємо лимонним соком, додаємо помідори та посічені каперси, додаємо соус вінегрет та перемішуємо.

За допомогою форми викладаємо авокадо з помідорами та каперсами, зверху тартар з лосося, майонез кімчі, ікру апельсина та норі нарізане соломкою прикрашаємо мікрогріном та сирим жовтком перепелиного яйця.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі продукти відповідають формі нарізки та акуратно викладені на тарілку.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу страви, приємний, у міру солоний.

Консистенція – соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Тар-тар з оселедця № 134

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе оселедця	94	45		
Яйця	1/2шт	20		
Яблуко кисле	21	15		
Червона цибуля	14	12		
Апельсин	50	13		
Вершкове масло	5	5		
Хліб бородинський	21	20		
Лимонний сік		3		
Чорний перець мелений	0,2	0,02		
Гірчиця діжонська	3	3		
Мікрогрін	3	2		
Чіпси з апельсину*	2	2		
Вихід	**220**			

*нарізаємо апельсин тоненькими слайсами. Пароконвектомат розігріваємо до температури 120°С, і висушуємо апельсин на пергаментному папері 13-15 хв.

Технологія приготування

Філе оселедця, зварені яйця, цибулю, яблуко нарізаємо дрібними кубиками, додаємо гірчицю, лимонний сік та почищену від шкірок четвертину апельсину. Вимішуємо вершкове масло (воно має бути м’яким) додаємо сіль і перець за смаком та ставимо в холодильник на 30 хв.

З готового тартару формуємо половинки кульок, та викладаємо на грінки із бородинського хліба. На кульки викладаємо чіпсу з апельсину та прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі продукти відповідають формі нарізки та акуратно викладені на тарілку.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу страви, приємний, у міру солоний.

Консистенція – соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Севіче із сібаса в соусі мохіто № 135

Запропоновано шеф-кухарем Андрієм Кушніром



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе сібаса	130	100		
Лайм (фреш)	30	30		
М’ята свіжа	5	3		
Білий ром	10	10		
Авокадо	110	80		
Полуниця свіжа	34	30		
Ікра червона	5	5		
Огірок свіжий	15	10		
Оливкова олія	10	10		
Кунжутна олія	5	5		
Апельсин (фреш)	15	15		
Устричний соус	10	10		
Соєвий соус	5	5		
Кінза свіжа	7	3		
Вихід	**260**			

Технологія приготування

Філе сібаса нарізаємо тонкими скибочками, маринуємо в суміші солі, фреші лайма, рому, подрібненої свіжої м’яти, залишаємо на 15 хвилин в холодильнику для маринування. Готуємо соус, на який будемо викладати страву. З’єднуємо в мисці апельсиновий фреш, устричний та соєвий соуси, оливкову та кунжутну олії, все перемішуємо за допомогою вінчика. Свіжий огірок нарізаємо скибочками, авокадо та полуницю середнім кубиком, заправляємо оливковою олією та сіллю.

На дно тарілки викладаємо соус на основі апельсинового фрешу, скибочки маринованого сібаса, поруч біля риби – підготовлені овочі та фрукти. Декоруємо страву червоною ікрою та листочками кінзи.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – закуска акуратно викладена на тарілку.

Смак і запах – продуктів, які входять до складу страви, без стороннього присмаку та запаху.

Консистенція – соковита, пружна.

Закуски з м'яса і м'ясних продуктів

Інструктивно-технологічна картка

Карпачо з телятини в імбирному соусі № 136

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (вирізка)	73	70		
Кунжут білий	2	2		
Олія трюфельна біла	3	3		
Рукола	11	10		
Сіль	1	1		
Сир пармезан	6	6		
Сік лайма	1	1		
Крем бальзамічний	2	2		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Зачищену вирізку щільно загортаємо в харчову плівку та надаємо їй циліндричної форми. Відправляємо у морозильну камеру на 30-40 хвилин. Підмерзлу телятину нарізаємо на слайсері поперек волокон тонкими скибочками 1,5 мм. Викладаємо на тарілку, солимо, збризкуємо соком лайма, посипаємо кунжутом та тертим пармезаном. По центру викладаємо руколу та поливаємо трюфельною олією. Декоруємо бальзамічним кремом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені тонко нарізані скибочки вирізки телятини, збризнуті соком лайма, посипані білим кунжутом та тертим пармезаном. По центру – викладена гіркою рукола, полита трюфельною олією. Карпачо декороване бальзамічним кремом.

Смак і запах – характерних для інгредієнтів, що входять до страви. Без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – притаманний інгредієнтам

Консистенція – м'яка, соковита, продукти зберегли форму.

Інструктивно-технологічна картка

Карпачо з телятини № 137

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вирізка теляча	130	120		
Гірчиця гостра	5	5		
Тім'ян	5	5		
Перець чорний мелений	2	2		
Сіль	5	5		
Петрушка зелень	5	5		
Соус №602, 607		**30**		
Рукола	20	15		
Пармезан	15	15		
Каперс плід	7	7		
Земля з маслин*	2	2		
Мікрогрін	2	2		
Вихід	**150**			

*****маслини висушуємо в жаровій шафі при температурі 80°С, охолоджуємо, подрібнюємо блендером.

Технологія приготування

Вирізку зачищаємо, додаємо сіль, перець мелений, листя тім'яну, зелень петрушки подрібнену, гірчицю, соєвий соус, формуємо ковбаску, обгортаємо в харчову плівку та охолоджуємо. Пармезан подрібнюємо на терці або нарізаємо на слайси. Вирізку нарізуємо на слайси тоненько, використовуючи слайсер.

На мілку столову тарілку наливаємо соус, викладаємо тоненькі шматочки м'яса, зверху оброблену руколу, на середину викладаємо пармезан, плоди каперсів розрізаємо навпіл, землею посипаємо тарілку по кругу, зверху прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вирізка нарізана рівномірно, тримає форму, соус однорідної консистенції, всі компоненти викладені на слайси м'яса рівномірно.

Смак та запах – характерні продуктам, які входять в страву.

Колір – м'яса – червоний, соусу – темний, однорідний.

Консистенція – соковита, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Тартар з яловичини № 138

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (вирізка)	145	130		
Соус табаско	2	2		
Анчоуси	2	2		
Сіль морська	3	3		
Олія оливкова	2	2		
Огірки квашені	2	2		
Каперси	5	5		
Соус № 582, 592		**30**		
Чіпс з чіабати	10	10		
Земля з маслин	2	2		
Мікрогрін	2	2		
Цибуля синя	10	7		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Вирізку зачищаємо, нарізуємо маленькими кубиками, додаємо нарізані маленькими кубиками цибулю, корнішони і каперси, перемішуємо, додаємо анчоуси і соус табаско, сіль, оливкову олію, перемішуємо.

Чіабату нарізуємо товщиною 5 мм, надаємо форму та висушуємо.

Цибулю фіолетову нарізуємо маленьким кубиком.

Відпускаємо на мілкій столовій тарілці, викладаємо тартар за допомогою кільця, поряд наливаємо соус, викладаємо чіабату, каперси, оздоблюємо землею з маслин навкруги, синьою цибулею, посипаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – тартар тримає форму, чіпси сухі, соус однорідної консистенції, всі компоненти викладені острівками на тарілці.

Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу тартару, у міру солоний.

Колір –м'яса – червоний, соусу – жовтий, чіпси з чіабати золотисто-жовтий.

Консистенція – тартар соковитий, ніжний.

Інструктивно– технологічна картка

Курячі стріпси № 139

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче	40	34		
Кукурудзяні пластівці	28	28		
Яйця	1/8 шт	5		
Борошно	5	5		
Маса напівфабрикату		**80**		
Олія для фритюру	70	70		
Соус № 568, 569, 574, 591		**50**		
Вихід				

Технологія приготування

Куряче філе зачищаємо від жиру, плівки, нарізаємо брусочками, паніруємо в борошні, яйцях та кукурудзяних пластівцях. Паніровка має бути суцільною без пошкоджень. Готові стріпси обсмажуємо у фритюрі по три хвилини з кожної сторони, викладаємо на паперовий рушник. Подаємо на тарілці як гарячу закуску, окремо в соуснику соус.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – немає тріщин та змалів.

Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу, у міру солоний.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Паштет із курячої печінки з журавлиним конфі № 140

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печінка куряча	59	57		
Масло вершкове	6	6		
Часник	1,2	1		
Вершки 33% жирності	12	12		
Коньяк	18	18		
Цукор	3	3		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Маса паштету		**100**		
Конфі з журавлини № 622		**25**		
Багет	102	100		
Зелень мікрогрін редис	2	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Підготовлену печінку нарізаємо шматочками та обсмажуємо на вершковому маслі. Додаємо подрібнений часник, смажимо ще кілька хвилин, охолоджуємо. Остиглу печінку з соком, що виділився, перекладаємо і чашу блендера і перебиваємо до однорідної консистенції. Окремо в сотейнику уварюємо приблизно 4-5 хвилин вершки і додаємо до печінкової маси та ще раз перебиваємо. Додаємо коньяк, сіль, перець чорний мелений, цукор, перемішуємо до однорідної маси.

Готовий паштет розливаємо в порційні форми, залишаючи близько 1 см до краю, зверху покриваємо журавлиним конфі. Ставимо в холодильник для застигання. У готових чорних грінок обрізаємо скоринку і розрізаємо навпіл. На дошку з пергаментом викладаємо грінки, підготовлений паштет, поруч – ложку для паштету.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса рівномірно розподілена, немає тріщин та змалів.

Смак і запах – приємний, з характерним смаком печінки, спецій, в міру гострий та солоний.

Колір – поверхня темно-червона, так як паштет залитий журавлинним соусом, на розрізі сірий.

Консистенція – досить щільна, некрихка.

Інструктивно-технологічна картка

Терін із печінки № 141

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Качина печінка	121	115		
Коньяк	20	20		
Вино біле десертне	20	20		
Перець білий горошок	1	1		
Сіль	2	2		
Вихід готового паштету		**80**		
Огірки солоні	11	10		
Яблука по-французьки № 265		**10**		
Цибулевий мармелад № 263		**10**		
Хрущики № 650		**50**		
Вихід	**80/30/50**			

Технологія приготування

Качину печінку, зачищаємо від плівок, солимо, посипаємо білим перцем, маринуємо коньяком та білим десертним вином 2 години. У форму викладаємо харчову плівку, зверху мариновану печінку, кінцівки плівки загортаємо наверх і ставимо у пароконвектомат на 22 хвилини при температурі 82 °С на повний пар. Готовий паштет ставимо під прес для видалення зайвого жиру, який виділився у процесі теплової обробки та залишаємо на 2 доби під пресом.

Охолоджений паштет порціонуємо на невеликі шматочки по 80 г на порцію, подаємо з цибулевим мармеладом та кульками з яблук по-французьки, солоними огірками на хрусткому тості.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – трикутники готового паштету викладені на смажені тости з кульками яблук по-французьки та солоними огірками.

Смак та запах – в міру підсолений, з ароматом печінки.

Колір – притаманний продуктам, які входять до теріну.

Інструктивно-технологічна картка
Рулетики з хамоном № 142

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хамон	52,1	25		
Сир дорблю (DorBlu)*	50	50		
Рукола	19	15		
Груша	210	150		
Лимонний сік	20	20		
Вихід	**250**			

*Сир DorBlu Laibe – ніжний м'який сир з оболонкою, вкритою білою пліснявою Penicillium candidum. Для виготовлення сиру дорблю використовується лише цільне, натуральне коров'яче молоко високої якості, додаються чисті культури та натуральний сичужний фермент.

Технологія приготування

Грушу нарізаємо на дольки збризкуємо лимонним соком. На робочу поверхню викладаємо хамон зверху грушу, сир та руколу та завертаємо рулетики. Подаємо на тарілці прикрашаємо руколою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – хамон нарізаний упоперек волокон широкими шматками. Груша зберігає форму нарізки.

Смак і запах – властивий продуктам, що входять до складу.

Консистенція – пружна, м’яка, груша соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Оливки в кнельній масі № 143

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе курки свіжоморожене	121	110		
Перець білий мелений	3	3		
Яйця (білки)	3 шт.	72		
Вершки	6	6		
Маса готового фаршу:		**120**		
Оливки	30	30		
Борошно	80	80		
Яйця (льєзон)	½ шт.	20		
Батон (біла паніровка)	25	17		
Маса напівфабриката		**182**		
Олія соняшникова	70	70		
Маса готових кнелі		**160**		
Овочі по-японськи № 278		**150**		
Соус тропікано № 612		**30**		
Вихід	**160/150/30**			

Технологія приготування

Куряче філе пропускаємо двічі через м'ясорубку, додаємо сіль, білий мелений перець, вершки, збиті до пухкої піни білки. Отриману кнельну масу ділимо на невеличкі шматки. Кожен шматочок розпластуємо і загортаємо в нього оливку, формуючи у вигляді «кулі». Охолоджуємо в холодильній камері. Підготовлений напівфабрикат обкачуємо у борошні, занурюємо у підготовлений льєзон і панірuємо у білій паніровці (з батону попередньо знімаємо шкоринку і подрібнюють). Готові кнелі смажимо у фритюрі до готовності.

Відпускаємо смажені кнелі з овочами по-японськи та соусом тропікано.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – кнелі фаршировані оливками викладені на дно тарілки, политі соусом тропікано, поруч овочі по-японськи.

Смак і запах – смаженої курки, смак в міру підсолений.

Колір – на розрізі кнелі – білий , оливки – світло-зелений.

Консистенція – м´яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Холодець м’ясний №144

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курка	76	53		
Путовий склад яловичини	44	44		
Свинина (голяшка)	86	75		
Морква	4	3		
Петрушка (корінь)	3	2		
Цибуля ріпчаста	4	3		
Перець чорний горошком	0,05	0,05		
Лавровий лист	0,01	0,01		
Соус хрін № 575		**20**		
Маса готового холодцю		150		
Декор		20		
Вихід	**150/20/20**			

Технологія приготування

Оброблений путовий склад заливаємо холодною водою (на 1 кг м`ясних продуктів 1,5-2 л води) і варимо при слабкому кипінні 5-6 год, періодично знімаємо жир. Підготовлене м'ясо курки та свинину додають через 2,5-3 год. За одну годину до закінчення варіння кладемо підпечені овочі.

Із варених м’ясних продуктів видаляємо кістки, хрящі, сухожилки. М’якоть дрібно нарізаємо, з’єднуємо з процідженим бульйоном, солимо, додаємо перець, лавровий лист, доводимо до кипіння (для стерилізації), наприкінці додаємо часник.

Холодець розливаємо у тарілки або форми і залишаємо для застигання.

Відпускаємо 150 г на порцію з соусом хрін.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – холодець добре застиг з кусочками м’яса.

Колір від світло – до темно-сірого.

Смак, запах – концентрованого бульйону з ароматом спецій і часнику.

Консистенція – желе щільна, пружна, м’ясні продукти м’які.

Інструктивно-технологічна картка

Холодець з яловичини №145

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичий хвіст	800	667				
Яловичина копита	186	166				
Ріпчаста цибуля	33	28				
Морква	28	25				
Селера коріння	28	25				
Вода		1500				
Сіль	30	30				
Перець душистий горошком	2	2				
Оболонка для холодцю						
Желатин листовий	8	8				
Вершки 33%	100	100				
Курячий бульйон № 159, 160, 161		**26**				
Хрін білий	13	12				
Пудра кольорова	2	2				
Земля з маслин № 671		**2**				
Мікрогрін	3	2				
Огірок	7	5				
Редька	7	5				
Вихід	**250/50/50**					

Технологія приготування

М'ясо заливаємо водою і на повільному вогні доводимо до кипіння, знімаємо піну, додаємо овочі, лавровий лист, перець горошком і варимо при слабкому кипінні не менше 3 годин. Бульйон проціджуємо і охолоджуємо. За допомогою паперового рушника знімаємо з бульйону зайвий жир. Заливаємо холодець у форму з розрахунку 200 грам бульйону і 50 грам м'яса.

Оболонка для холодцю: вершки розводимо з бульйоном при повільному кипінні і додаємо замочений листовий желатин, білий хрін, помішуючи до повного розчинення желатину, проціджуємо. Виливаємо масу на силікований килимок товщиною близько 1,5-2 мм і даємо остити. Холодець дістаємо з форми і загортаємо в оболонку з вершків. Викладаємо на тарілку та за допомогою пензлика наносимо смужки пудрою, посипаємо крихтою з маслин, мікрогріном, слайсами огірків та редиски.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – холодець добре застиг з кусочками м`яса.

Колір – від світло - до темно-сірого.

Смак – концентрованого бульйону з ароматом спецій і часнику.

Консистенція – желе щільна, пружна, м`ясні продукти м`які.

Інструктивно-технологічна картка
Ніжна пастрома № №146

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1000		1 порцію	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе індички	1250	1200		
Паприка	2	2		
Перець мелений	1	1		
Гірчиця французька	20	20		
Італійські трави	0,01	0,01		
Вино біле	50	50		
Цукор	10	10		
Олія оливкова	22	20		
Сіль	10	10		
Лавровий лист	1	1		
Чебрець	1	1		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Філе індички промиваємо, зачищаємо від плівок та замочуємо у соляному розчині води та вина з лавровим листом і чебрецем на ніч. З'єднуємо сіль, перець, італійські трави, гірчицю в зернах, оливкову олію, цукор, вино. Цією сумішшю натираємо філе. Загортаємо філе в пергаментний папір, а зверху – в фольгу. Далі кладемо у форму для запікання, щоб вона гарно обтиснула зі всіх сторін м'ясо.

Духовку заздалегідь розігріваємо до температури 230°С, запікаємо 30 хвилин до готовності. Пастрому залишаємо до повного остигання. Подаємо як самостійну страву або до салатів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м`ясо нарізане тоненькими слайсами упоперек волокон.

Смак та запах –в міру солоний, насичений, запеченого м'яса.

Колір – на розрізі світло-сірий

Консистенція – пружна, м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Рулет по-київський № 147

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе курчат-бройлерів	1144	1030		
Перець чорний мелений	3	3		
Олія соняшникова	100	100		
Омлет натуральний № 407		**200**		
Морква	64	50*		
Перець солодкий	67	50		
Квасоля спаржева свіжа	53	50		
Маса готового рулету		**100**		
Кетчуп		**50**		
Вихід	**100/50**			

*маса вареної та очищеної моркви

Технологія приготування

Філе курки відбиваємо, змащуємо олією, посипають сіллю, перцем і ставимо у прохолодне місце для маринування. Потім, за розміром відбитої м'якоті, зверху викладаємо тоненьким шаром омлет, нарізаний брусочками відварну моркву та солодкий перець, квасолю спаржеву. Формуємо у вигляді рулету, загортаємо у харчову плівку, і готуємо на пару при температурі 100°С протягом 45-50 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – порційні куски-рулети викладені на тарілку, вертикально, поруч в соуснику подається кетчуп.

Смак та запах – в міру солоний, приємний, злегка солодкуватий, присмак омлету, з ароматом продуктів, що входять до складу.

Колір – на розрізі світло-сірий

Консистенція – пружна, м`яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Паштет із печінки № 148

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печінка яловича	1063	882/600*				
Масло вершкове	100	100				
Шпик	156	150				
Цибуля ріпчаста	119	100/50				
Морква	93	74/50				
Яйця	1шт	40				
Молоко	50	50				
Сіль	30	30				
Перець чорний	0,02	0,02				
Вихід	**100**					

*маса готової печінки

Технологія приготування

Сало шпик дрібно нарізаємо і злегка обсмажуємо, щоб витопився жир, додаємо дрібно нарізані моркву, цибулю, пасеруємо їх до розм'якшення, кладемо нарізану невеликими шматочками печінку, обсмажуємо її, додаємо бульйон або воду, сіль, перець, лавровий лист і двічі пропускаємо через м'ясорубку з дрібною решіткою можна подрібнювати у кутері чи за допомогою погружного блендера, додаємо молоко, частину розм'якшеного вершкового масла, добре прогріваємо, перемішуємо, охолоджуємо.

Паштет використовуємо для холодних страв та закусок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд паштету – сіро-коричнева маса різної форми.

Смак і запах – в міру солоний, з присмаком печінки та ароматом овочів.

Консистенція – м’яка, еластична, однорідна.

Колір – світло-коричневий, коричневий.

Інструктивно-технологічна картка
Паштет із печінки № 149

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Паштет з печінки № 149		**100**		
Соус № 617, 621		**50**		
Чіпс ажурний № 666		**5**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**100**			

*маса готової печінки

Технологія приготування

Паштет формують у вигляді трикутничка або надають іншої форми. На тарілку викладаємо паштет, поряд з бутилки для соусу видавлюємо соус. Прикрашаємо мікрогріном та чіпсами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд паштету – сіро-коричнева маса різної форми.

смак і запах – властиві продуктам.

Консистенція – м’яка, еластична.

Інструктивно-технологічна картка
Паштет із курячої печінки у глазурі № 150

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печінка куряча	350	330		
Цибуля ріпчаста	90	85		
Часник	6	4		
Морква	87	65		
Сало	90	85		
Олія соняшникова	20	20		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	1	1		
Мускатний горіх	0,05	0,05		
Масло вершкове	65	65		
Вершки		30		
Глазур № 691		**50**		
Чорний крамбл № 674		**25**		
Винне желе № 618		**50**		
Спонж зелений № 661		**10**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**240**			

Технологія приготування

Курячу печінку разом із салом обсмажуємо на олії з додаванням цибулі, часнику і моркви нарізаної великим кубиком. Готову печінку з овочами охолоджуємо, додаємо сіль, перець, мускатний горіх і разом з вершковим маслом перебиваємо у блендері, наприкінці додаємо вершки і збиваємо до утворення однорідної маси. Паштет перекладаємо в силіконову форму у вигляді каменів і ставимо у морозильну камеру, за допомогою зубочистки змочуємо у глазурі, викладаємо на решітку і охолоджуємо в холодильнику до застигання глазурі та розм'якшення паштету. Розкладаємо крамбл гіркою на тарілці, зверху викладаємо паштет у глазурі, поряд спонж зі шпинату і скибочки желе. Прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паштет з печінки має форму каменів, оформлений спонжом та желе.

Смак та запах – в міру солоний, приємний, злегка солодкуватий, з присмаком печінки та ароматом овочів.

Колір – на розрізі світло-сірий

Консистенція – однорідна, м`яка, ніжна, соковита, мазеподібна.

Інструктивно-технологічна картка

Ковбаса домашня м’ясна з картоплею № 151

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина	1320	1100				
Сало	280	250				
Картопля	248	200				
Часник свіжий	29	23				
Або часник сухий	3	3				
Мускатний горіх	1	1				
Копчена паприка	1	1				
Суміш спецій	2	2				
Сіль	9	9				
Вода		100				
Кишки тонкі	100см	27				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Відкладаємо 200 г м’яса та 50 г сала. Свинину з салом нарізаємо кубиком по 1 см, сало – трішки дрібніше. Решту пропускаємо крізь м’ясорубку, додаємо чищену картоплю, останніми додаємо спеції та сіль. Замість свіжого часника можна узяти сухий, додаємо крижану воду і вимішуємо, трішки вибиваємо фарш, наповнюємо фаршем кишку – важливо наповнювати десь на 2/3, бо натуральна оболонка зменшується при приготуванні, ставимо її в холодне місце на 5-6 год для дозрівання фаршу. Ковбасу викладаємо на деко змащене жиром у формі кілець, робимо проколи в декількох місцях і запікаємо в пароконвектоматі при температурі 180°С приблизно 25 хв до готовності.

Періодично повертаємо, щоб рум’яна скоринка була з обох боків.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладена на тарілку з соусом.

Колір – золотиста, світло коричнева.

Смак та запах – властивий тим продуктам, з яких виготовлена ковбаса з ароматом спецій і приправ.

Консистенція – соковита, м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Зінківська ковбаса* № 152

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 000		1 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина	1837	1565		
Часник	91	75		
Перець чорний мелений	2	2		
Лавровий лист	1	1		
Кров	210	200		
Вода		100		
Кишки тонкі	200см	54		
Сіль	20	20		
Маса напівфабрикату		**1600**		
Жир тваринний	30	30		
Вихід	**270**			

*Зіньківська ковбаса вражає не лише смаком чи запахом, а й незвичайним темним кольором. Саме тому її древня назва – чорна.

Технологія приготування

Розігріваємо пароконвектомат до температури 180°С. Свинину нарізаємо невеликими шматочками, завтовшки приблизно сантиметр, змішуємо з подрібненими зубчиками часнику, лавровим листом та сіллю. Промиваємо кишки та начиняємо їх м’ясом за допомогою спеціальної насадки на м’ясорубці. Кишки заповнюємо щільно, але так, щоб вони не дуже розтягувались, бо можуть лопнути. Шматки ковбаси робимо довжиною близько 50-60 см, щоб їх було зручно викладати на гастроємність. Викладаємо ковбасу, поряд кладемо щепу з фруктових дерев – вона надасть ковбасі приємного аромату. Запікаємо ковбасу в розігрітому пароконвектоматі протягом 1-1,5 години. За 10 хвилин після початку приготування, дістаємо ковбасу і рівномірно змащуємо кров’ю за допомогою кулінарного пензлика. Повторюємо цей процес через кожні 10-15 хвилин і припиняємо десь за 20 хвилин до кінця приготування. Готову, ще теплу ковбасу викладаємо на сіно, щоб додати аромату, після того, як вона остигне подаємо на стіл або зберігаємо у холодильнику.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладена на тарілку з соусом.

Колір – чорний.

Смак та запах – властивий тим продуктам, з яких виготовлена ковбаса з ароматом спецій і приправ

Консистенція – соковита, м'яка.

Інструктивно-технологічна картка
Ковбаса домашня № 153

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порцію	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (задня частина бічна, зовнішня)	940	782		
Свинина (ошийок)	920	810		
Кишки тонкі	100 см	27		
Часник	29	23		
Цибуля	110	100		
Барбарис	7	7		
або зерна гранату	28	15		
Сіль	10	10		
Цукор	3	3		
Лавровий лист мелений	2	2		
Перець чорний мелений	5	5		
Чебрець сушений	5	5		
Маса напівфабрикату		1600		
Жир тваринний	32	30		
Гілочки вишні	100	100		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

70% м`яса нарізаємо дрібним кубиком, а 30% м`яса подрібнюємо на м`ясорубці з решіткою з великими отворами. Додаємо дрібно посічений або розтертий часник із сіллю, перець, чебрець і перемішуємо. Фаршем наповнюємо підготовлені кишки й ставимо на 5-6 год у холодне місце. Після цього ковбасу перев'язуємо шпагатом, проколюємо і складаємо в каструлю з товстим дном у формі кілець. Дно устеляємо вишневими гілочками і додаємо воду (1/5 від маси ковбаси; вода повинна покривати вишневі гілочки), щільно накриваємо кришкою. Готуємо при повільному кипінні 25-30 хв. Викладаємо на лист застелений папером для запікання. Змащуємо рідким медом та запікаємо в пароконвектоматі 8-10 хв при температурі 80°С. Охолоджену ковбасу нарізаємо на порції по 150 г. Ковбасу можна подавати як холодною так і гарячою. Холодну подаємо як холодну м`ясну закуску. В гарячому вигляді подають як основну страву з гарніром. Підігріваємо в гранатовому соусі, винному або червоному основному соусі зі спеціями.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ковбаса тримає форму, шкірочка ціла не тріснута, рум`яна.
Смак та запах – у міру солоний, властивий м`ясу, запах спецій.
Колір – на розрізі світло або темно-сірий, від золотистого до світло-коричневого.
Консистенція – пружна, м`яка.

Інструктивно-технологічна картка
Ковбаса зі свинини № 154

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина м'якоть	1110	1100				
Сало шпик	260	235				
Часник	20	18				
Вершки 15-20%	70	70				
Гірчиця міцна	30	30				
Сіль	15	15				
Перець чорний мелений	2	2				
Коріандр (зерна)	2	2				
Кишка тонка	100см	27				
Олія соняшникова	10	10				
Маса напівфабрикату		**1478**				
Маса смаженої ковбаси		**1000**				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

М'ясо свинини зачищаємо від плівок, а сало – від шкірки. Нарізаємо м'ясо кубиком 1,5х1,5 см, а сало – ще меншими. Підготовлене м'ясо та сало перекладаємо у ємність, додаємо сіль, чорний мелений перець, коріандр у зернах, подрібнений часник, міцну гірчицю, перемішуємо і вливаємо холодні вершки. Масу дуже ретельно перемішуємо, накриваємо харчовою плівкою та залишаємо на 5-6 годин у холодильнику для дозрівання.

Готову оболонку перед використанням замочуємо, ретельно промиваємо від надлишків солі. Оболонку надягаємо на спеціальну насадку м'ясорубки та начиняємо ковбасу. Оболонку заповнюємо щільно, але так, щоб вона не дуже розтягувались і не лопнула (домашня ковбаса повинна бути м'якою, візуально заповнена фаршем на 90%). Формуємо ковбаски довжиною 40-50 см та згортаємо в кільце.

Ковбасу перев'язуємо шпагатом або кулінарною ниткою, в декількох місцях робимо проколи, щоб запобігти утворенню тріщин.

Підготовлений напівфабрикат викладаємо на деко, змащене олією. Смажимо в пароконвектоматі при температурі 180°С протягом 1 години до появи на поверхні рум'яної кірочки. Можна перевернути ковбасу на другу сторону, щоб з обох сторін вона була підсмажена.

Готову домашню ковбасу викладаємо на паперовий рушник, щоб прибрати надлишок жиру. Домашню ковбасу можна приготувати з додаванням лаврового листу, кмину, мускатного горіху, розмарину, базиліку, коньяку або бренді.

Подаємо ковбасу гарячою або холодною із смаженою цибулею, хроном та печеною картоплею або овочами.

Закуски з сиру

Інструктивно-технологічна картка

Камамбер запечений з ягідним соусом № 155

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир камамбер	125	125		
Груша	96	50		
Салат рукола	17	15		
Соус ягідний № 609		**50**		
Вихід	**240**			

Технологія приготування

Сир камамбер обсмажуємо на грилі. Запікаємо в пароконвектоматі, щоб із середини був м'який. На тарілку навколо викладаємо руколу, в центр по кругу викладаємо слайси груші, на грушу запечений сир камамбер, по колу поливаємо ягідним соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сир викладений на руколу та слайси груши з соусом.
Колір – притаманний інгредієнтам.
Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу страв.
Консистенція – м'яка, сир всередині еластичний.

Інструктивно-технологічна картка

Сирні палички в паніровці № 156

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир твердий	200	200		
Борошно пшеничне	50	50		
Яйця	2 шт	80		
Сухарі панірувальні	100	100		
Олія соняшникова	70	70		
Соус № 565, 566		**50**		
Вихід	**350/50**			

Технологія приготування

Нарізаємо твердий сир на однакові брусочки довжиною приблизно по 10 см.

Паніровка: в одну миску додаємо борошно, у другу вбиваємо яйця і збиваємо віничком, а в третю миску додаємо панірувальних сухарів.

Кожний брусочок сиру почергово панірується у борошні, потім опускаємо у яйце і сухарі, далі ще раз у яйце та сухарі. Це буде подвійна паніровка, аби сир не витік під час смаження.

Розігріваємо олію до появи маленьких бульбашок та обережно викладаємо сирні палички. Смажимо приблизно 2-3 хвилини, доки не з’явиться рум’яна скоринка.

Готові сирні палички викладаємо шумівкою на паперові рушники. Подаємо їх із соусом до смаку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирні палички зберегли форму без тріщин.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу.

Консистенція – мяка, сир всередині еластичний.

Інструктивно-технологічна картка

Сирні палички № 157

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир гауда	125	125		
Борошно пшеничне	50	50		
Яйця	2 шт	80		
Сухарі панірувальні	100	100		
Олія соняшникова	70	70		
Соус № 565, 566		**50**		
Вихід	**200/50**			

Технологія приготування

Збиваємо яєця до однорідної маси. Нарізаємо сир рівними брусочками – довжиною 10 см, товщиною 1 см.

Кожну паличку панірuємо у пшеничному борошні з усіх боків, а потім у збитих яйцях (не забуваючи про торці брусочків), панірuємо у панірувальних сухарях. Оптимальним варіантом паніровки стануть сухарики середнього помелу, гарного жовтого кольору, з ароматними спеціями. Палички у таких сухарях вийдуть красивими та смачними. Якщо використовуєте звичайні світлі сухарики, додайте до них свої улюблені спеції та сіль, а для яскравого кольору – паприку й куркуму.

Смажимо основним способом на середньому вогні. Викладаємо палички і обсмажуємо з обох боків по 1–1,5 хвилини до золотистої скоринки. Якщо сир почне витікати, виймаємо палички раніше.

Викладаємо на паперовий рушник або серветки готові палички, щоб стекла зайва олія.

Найкраще подавати закуску відразу після приготування, доки вона ще гаряча, а сир усередині добре тягнеться. Сирні палички чудово смакують з кетчупом, соусами чилі, барбекю та кисло-солодким. За бажання можна прикрасити палички свіжою зеленню, руколою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирні палички зберегли форму без тріщин.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу.

Консистенція – м'яка, сир всередині еластичний.

Інструктивно-технологічна картка

Запечений сир тофу № 158

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тофу *	254	250		
Йогурт	62	60		
Соус барбекю	15	15		
Соус соєвий	5	5		
Соус теріякі	5	5		
Сіль	1	1		
Перець мелений чорний	0,02	0,02		
Гірчиця українська міцна	3	3		
Копчена паприка	2	2		
Часник	4	3		
Вихід	**100**			

*****тофу – це спресований продукт з соєвих бобів. Його вживають вегани, люди з алергією на лактозу і віряни в піст. Цей продукт – справжній порятунок любителів сиру на дієті, адже його калорійність набагато нижча, ніж у молочних сирів – 75 калорій на 100 грамів. Тофу буває твердим, напівтвердим і м'яким. Зберігати його потрібно в холодильнику в контейнері з водою не більше 5 днів.

Технологія приготування

Сир тофу нарізаємо на кубики. Окремо змішуємо йогурт, соуси і спеції та додаємо сир тофу, перемішуємо й ставимо на 2-4 години в холодильник – замаринуватись. Дістаємо маринований сир з холодильника й нанизуємо на замочені заздалегідь бамбукові шпажки, розігріваємо духовку до температури 220°С та ставимо на 12-15 хвилин запікатись до готовності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сир при запіканні зберіг форму без тріщин.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Смак та запах – з ароматом продуктів, що входять до складу.

Консистенція – м'яка, сир всередині еластичний.

7. Перші страви

Класифікація супів за способом приготування:

Заправні	Прозорі	Пюреподібні	Різні
Борщі Щі Капустняки Супи з квашених огірків Солянки Супи картопляні	Бульйони з м’яса, птиці і риби Консоме Концентроване консоме	З різних овочів, м’ясних продуктів, круп, супи-креми	**Холодні:** на хлібному квасі і буряковому відварі **Солодкі:** із ягід і фруктів Молочні: з крупами і макаронними виробами

Основа будь-якого супу – відвар (м’ясний, овочевий), який не має ясно вираженого смаку.

Бульйон – це прозорий відвар з шматочками м’яса (яловичини, птиці, дичини) готовий до споживання.

Консоме – це міцний (концентрований) не жирний бульйон з м’ясом.

Концентроване консоме – це консоме з подвійною порцією м’яса із додаванням спеціальних ароматизуючи приправ.

Супи до смаку доводять сіллю , лавровим листом , перцем . вихід супів 250, 300, і 500 г.

Зелень (петрушку, селеру, кинзу, кріп) нарізають і подають до страви з розрахунку 2-3г на порцію. Вони надають страві аромат, привабливий зовнішній вигляд і вітамінізують її.

Бульйони, відвари

Інструктивно-технологічна картка

Бульйон з курки № 159

Запропоновано кулінарним експертом Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курка	450	430				
Вода		1400				
Морква	58	40				
Цибуля ріпчаста	56	40				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Духмяний перець горошком	0,1	0,1				
Сіль	7	7				
Вихід	**500**					

Технологія приготування

Тушку курки розрізаємо навпіл, промиваємо, замочуємо в холодній воді на 12 год, промиваємо, просушуємо паперовими рушниками, обпалюємо шкіру газовим пальником. Цибулю в лушпинні, моркву гарно миємо розрізаємо навпіл. Овочі запекти на контактному грилі, сухій сковорідці. Курку заливаємо холодною водою, додаємо запечені овочі, лавровий лист, духмяний перець варимо 4-5 годин на повільному вогні, під час варіння збираємо піну. Готовий бульйон охолоджуємо та проціджуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий бульйон з бурштиновим відтінком, поверхня без частинок жиру.

Колір – золотисто-жовтий.

Консистенція – рідка.

Смак та запах – з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого приготували бульйон.

Термін зберігання 48 годин.

Інструктивно-технологічна картка

Бульйон з курки № 160

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курятина (стегно, гомілка або четвертина)	500	485		
Маса відвареного м'яса*		**260**		
або кістки курячі	750	750		
Морква	100	80		
Цибуля ріпчаста	75	63		
Селера (корінь)	100	68		
Маса підпечених овочів		**180**		
Лавровий лист	0,1	0,1		
Перець чорний горошком	0,3	0,3		
Вода	1500	1500		
Вихід	**500**			

* з урахуванням втрат при зніманні м'яса з кісток.

Технологія приготування

Очищені: цибулю ділимо вздовж навпіл або на чотири частини залежно від розміру, моркву розділяємо впоперек і вздовж навпіл, корінь селери нарізаємо великими шматками по 5-6 см.

За способом 1: підготовлені овочі викладаємо нарізаною стороною на чисту суху пательню і підпікаємо без жиру на середньому вогні до утворення світло-коричневої скоринки, не допускаючи підгорання.

За способом 2: підготовлені овочі викладаємо на вистелену пергаментом гастроємність нарізаною стороною догори і підпікаємо без жиру до утворення світло-коричневої скоринки, не допускаючи підгоряння, впродовж 20 хв у розігрітій до 220-240°С жаровій шафі.

Ретельно промиті курячі гомілки, стегна або кістки заливаємо холодною водою, доводимо до кипіння, знімаємо піну, додаємо підпечені овочі, повторно доводимо до кипіння і готуємо бульйон на слабкому вогні за повільного кипіння, видаляючи піну та жир у процесі. Залежно від використаної сировини за віком готуємо біля 30 хв (курчата), 1 год (молода птиця) і до 4 год (стара птиця). За 5-10 хв до завершення варіння додаємо лавровий лист, перець горошком.

По завершенню приготування вилучаємо овочі і спеції проціджуванням рідини, додаємо подрібнене порційними шматками м'ясо птиці, зняте з кісток, повторно доводимо до кипіння, знімаємо з вогню.

Зберігаємо при 0-4°С в закритому посуді не більше 24 год.

Інструктивно-технологічна картка

Бульйон з курки з чебрецем № 161

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курячі кістки (Суповий набір)	240	240		
Морква свіжа	93	70		
Цибуля ріпчаста	83	70		
Корінь селери	70	70		
Чебрець свіжий	5	5		
Петрушка (зелень)	5	5		
Лавровий лист	0,04	0,04		
Перець чорний горошком	0,05	0,05		
Вода	1 200	1 200		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

Курячі кістки (суповий набір) розрубуємо, заливаємо холодною водою, швидко доводимо до кипіння і варимо на слабкому нагріві 1-2 год., збираємо піну та жир, за 40-60 хв до готовності бульйону додаємо підготовлені овочі та спеції (петрушку, чебрець та лавровий лист зв'язуємо ниткою у букет), солимо доводимо до кипіння.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора рідина з одиничними відблисками жиру на поверхні.

Смак і запах – ніжний, приємний з добре вираженим ароматом і смаком курячого бульйону.

Колір -золотисто – жовтий.

Консистенція – рідкий.

Інструктивно- технологічна картка

Бульйон з індички № 162

Запропоновано кулінарним експертом Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Індичка	352	325				
Вода		1400				
Морква	58	40				
Цибуля ріпчаста	56	40				
Лавровий лист	1	1				
Духмяний перець горошком	1	1				
Сіль	7	7				
Вихід	**500**					

Технологія приготування

Тушку курки розрізаємо навпіл, промиваємо, замочуємо в холодній воді на 12 год, промиваємо, просушуємо паперовими рушниками, обпалюємо шкіру газовим пальником. Цибулю в лушпині, моркву гарно миємо, розрізаємо навпіл. Овочі запікаємо на контактному грилі, сухій сковорідці. Курку заливаємо холодною водою, додаємо запечені овочі , лавровий лист, духмяний перець, варимо 4-5 годин на повільному вогні, під час варіння збираємо піну. Готовий бульйон охолоджуємо та проціджуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий бульйон з бурштиновим відтінком, поверхня без частинок жиру.

Колір – золотисто-жовтий.

Консистенція – рідка.

Смак та запах – з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого приготували бульйон.

Термін зберігання 48 годин.

Інструктивно-технологічна картка

Бульйон з яловичиною та розмарином № 163

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кістки харчові	500	500				
М’ясо яловичини	250	250				
Маса відвареного м’яса*		**200**				
Морква	100	80				
Цибуля ріпчаста	100	84				
Селера (корінь)	50	34				
Маса підпечених овочів		**180**				
Лавровий лист	0,1	0,1				
Розмарин (гілочка)	5	5				
Перець чорний (горошок)	0,5	0,5				
Перець духмяний (горошок)	0,3	0,3				
Вода	2000	2000				
Вихід	**500**					

* з урахуванням втрат при зніманні м’яса з кісток.

Технологія приготування

Заздалегідь підготовлені, очищені овочі: цибулю ділимо вздовж навпіл або на чотири частини залежно від розміру, моркву розділяємо впоперек і вздовж навпіл, корінь селери нарізаємо великими шматками по 5-6 см.

Харчові кістки, розміром 5-6 см, ретельно промиваємо, обсушуємо.

Підготовлені овочі викладаємо на вистелену пергаментом гастроємність нарізаною стороною догори і підпікаємо без жиру разом з підготовленими харчовими кістками до утворення світло-коричневої скоринки, не допускаючи підгоряння, впродовж 40 хв у розігрітій до 180°С жаровій шафі. Попередньо карамелізовані овочі використовуємо для ароматизації і фарбування бульйону.

Підготовлені овочі і кістки заливаємо гарячою водою, доводимо до кипіння, знімаємо з поверхні піну, щоб бульйон був прозорий, варіння продовжуємо на слабкому вогні в посуді із закритою кришкою впродовж 30хв. Періодично знімаємо жир. При тривалішому варінні погіршуються смакові якості бульйону. За 5-10 хв до завершення варіння додаємо спеції.

По завершенню приготування кістки дістаємо з бульйону, знімаємо з кісток м’ясо і нарізаємо кубиком розміром 3-4 см. Бульйон проціджуємо, відварені овочі видаляємо, бульйон доводимо до кипіння разом з повернутим до рідини м’ясом, знімаємо бульйон з вогню.

Зберігаємо при 0-4°С в закритому посуді не більше 24 год.

Інструктивно-технологічна карта

Бульйон кістковий № 164

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000г		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кістки харчові	300	300				
Морква	10	8				
Петрушка (корінь)	8	6				
Цибуля	10	8				
Вода	1250	1250				
Вихід	**52**					

Технологія приготування

Для приготування бульйону, харчові кістки подрібнюють.

Підготовлені кістки заливають холодною водою й варять при слабкому кипінні.

Під час кипіння з поверхні бульйону знімають піну й жир. Тривалість варіння бульйону з яловичих кісток 3,5-4 год, для свинячих і баранячих – 2-3 год. За 30-40 хв до закінчення варіння в бульйон додають петрушку (корінь), підпечені цибулю ріпчасту й моркву, сіль.

Моркву й цибулю нарізують на половинки (великі коренеплоди треба розрізати вздовж на декілька частин), кладуть зрізом на чисті сухі чавунні сковороди й підпікають без жиру до появи світло-коричневої плівочки, не допускаючи підгоряння.

Можна також покласти в бульйон стебла петрушки, селери, кропу, обчищені обрізки моркви, цибулі, білих коренів. Готовий бульйон проціджують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бульйон прозорий.

Колір – жовтий з коричневим відтінком.

Смак і запах – у міру солоний, з ароматом продукту, з якого його приготували.

Консистенція – продукти, які входять до складу гарніру, зберегли форму, продукти – м’які, колір овочів – натуральний.

Інструктивно-технологічна картка

Бульйон рибний № 165

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рибні кістки (рибні харчові відходи)	160	160				
Вода	1 600	1 600				
Корінь селери	96	65				
Морква	107	80				
Цибуля ріпчаста	42	35				
Лавровий лист	0,03	0,03				
Сіль	8	8				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Рибні кістки заливаємо холодною водою, швидко доводимо до кипіння і варимо на слабкому нагріві 40-60 хв, видаляємо піну та жир. За 30-40 хв до готовності бульйону додаємо підготовлені овочі та спеції. Готовий бульйон проціджуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора рідина з одиничними відблисками жиру на поверхні.

Смак і запах – ніжний, приємний з добре вираженим ароматом і смаком рибного бульйону.

Колір – світло-жовтий з сіруватим відтінком.

Консистенція – рідкий.

Інструктивно-технологічна картка
Відвар овочевий № 166

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком






Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морква	130	104		
Цибуля ріпчаста	200	168		
Цибуля порей (зелена частина стебла)	250	190		
Зелень селери	500	420		
Маса підпечених овочів	-	820		
Зелень петрушки	6	4,5		
Чебрець (гілочка)	5	5		
Лавровий лист	0,1	0,1		
Перець чорний горошком	0,5	0,5		
Сіль	20	20		
Вода	1500	1500		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

Очищену цибулю ділимо вздовж навпіл або на чотири частини залежно від розміру. Очищену моркву розділяємо впоперек і вздовж навпіл. Промиту і підсушену зелень селери і цибулі порей нарізаємо великими шматками по 5-6 см.

За способом 1: підготовлені овочі викладаємо нарізаною стороною на чисту суху пательню і підпікаємо без жиру на середньому вогні до утворення світло-коричневої скоринки, не допускаючи підгорання.

За способом 2: підготовлені овочі викладаємо на вистелену пергаментом гастроємкість зрізом догори і підпікаємо без жиру до утворення світло-коричневої скоринки, не допускаючи підгоряння, впродовж 20 хв у розігрітій до 220-240°С жаровій шафі.

Для кращого екстрагування смако-ароматичних речовин, заливаємо овочі теплою водою і доводимо до кипіння на середньому вогні, після зменшуємо вогонь до мінімуму і варимо ще 30 хв.

За 5-10 хв до завершення варіння додаємо сіль, Sachet d'Épices, для чого у целюлозне або паперове саше закладаємо чебрець, лавровий лист, зелень петрушки і перець горошком, зав'язуємо ниткою саше перед подальшим використанням.

По завершенню приготування накриваємо ємність з відваром кришкою, знімаємо з вогню і залишаємо настоюватися впродовж 1-2 год. Перед використанням вилучаємо овочі і саше, проціджуючи відвар через сито, доводимо до кипіння.

Зберігаємо при 0-4°С в закритому посуді не більше 24 год.

Інструктивно-технологічна картка

Відвар грибний № 167

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гриби сушені	130	130/260*				
Цибуля ріпчаста	50	48				
Морква	42	40				
Стебло селери	20	18				
Сіль	8	8				
Чебрець	1	1				
Перець духмяний	0,01	0,01				
Вода	1250	1250				
Вихід	**50**					

* Маса варених грибів.

Технологія приготування

Сушені білі гриби замочуємо у холодній воді на 15 хвилин. Воду зливаємо, а гриби ретельно промиваємо. Промиті сушені гриби заливаємо холодною водою і залишаємо на 3-4 години для набухання.

Миємо та підготовлюємо овочі. Обчищену моркву та стебло селери нарізаємо великими шматочками. Цибулю, не обчищаючи, розрізаємо навпіл.

До грибів з водою, у якій вони набухали, додаємо овочі, доводимо до кипіння, потім зменшуємо нагрів і варимо, знімаючи піну, 30-40 хвилин. За 10-15 хвилин до закінчення варіння додаємо сіль, чебрець та духмяний перець.

Зварені гриби та овочі виймаємо з відвару. Відвар проціджуємо.

Грибний відвар використовуємо для приготування грибних супів, соусів і страв з овочів, м’яса, птиці. Його можна варити також зі свіжих грибів.

Зварені гриби використовуємо для приготування других страв та начинок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – характерний для цієї страви (однорідна рідина).

Смак і запах – приємний, характерний для продуктів, що входять до складу відвару, без сторонніх присмаків та запахів.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – однорідна.

Борщі

Перша задокументована згадка про український борщ датується 1584 роком у Києві. У своїх щоденниках про страву згадав німецький торговельний агент Мартін Ґруневеґ. 17 жовтня 1584 року його купецька валка доїхала до Києва й зупинилася на ночівлю над річкою Борщівка – саме так назвав її торговець у своєму щоденнику.

В Україні існують три основні різновиди борщу: червоний борщ (південний рецепт, західний рецепт), зелений борщ та холодний борщ. Найпоширенішим різновидом борщу є червоний борщ, який варять з буряка та з можливим додаванням помідорів.

6 жовтня 2020 року Експертна рада з питань нематеріальної культурної спадщини при Міністерстві культури та інформаційної політики України внесла «Культуру приготування українського борщу» до Національного переліку елементів нематеріальної культурної спадщини України.

Ініціював цю справу Євген Клопотенко, який створив громадську організацію «Інститут культури України» та організував «борщову експедицію», в рамках якої були зібрані родинні рецепти борщу з різних куточків України, а також фотографії й документальні підтвердження того, що рецепти передавалися принаймні трьом поколінням в одній родині.

Чий БОРЩ насправді? Історія борщу. Давній рецепт борщу. | WAS	
Борщ. Секретний інгредієнт. Офіційний трейлер (прем'єра фільму 14.10.2020)	

1 липня 2022 року на 5-му позачерговому засіданні Міжурядового комітету з охорони нематеріальної культурної спадщини український борщ увійшов до Репрезентативного списку нематеріальної культурної спадщини людства ЮНЕСКО.

У 2020 році в селищі Опішня на Полтавщині відкрили *Музей Звареного Борщу*.





Український борщ – національна страва українців, символ української кулінарної культури і достатку, це традиційна страва.





Спосіб приготування борщу в різних областях України має свої особливості, тому борщі здебільшого носять назву місцевостей і міст, наприклад: київський, полтавський, волинський, чернігівський, львівський, волинський, український та ін.

Борщ – поживна страва. До його складу входить багато різноманітних продуктів, які у своїй сукупності додають приємний смаковий букет.

Більшість борщів дня надання їм кислуватого смаку готують на відварі з додаванням соку буряка, цукрового буряка або зброджeного буряка, бурякового квасу або сирівці.

Основним видом жиру, на якому готують борщ є сало. Його здебільшого товчуть разом з іншими продуктами (часником, зеленню, цибулею та ін.) у ступці поки маса не стане гладенькою.

Всі борщі готують на бульйонах – кістковому, м'ясному, м'ясо-кістковому, курячому, рибному або на грибному чи овочевому відварі.

Зараз у нашій країні готують безліч видів борщів.

Традиційно до борщу подають сметану і та пампушки з часниковим соусом.





Інструктивно-технологічна картка

Борщ із рибою та квашеними помідорами № 168

Запропоновано шеф -кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Риба товстолобик	100	80				
Щука	100	80				
Картопля	80	50				
Лавровий лист	0,01	0,01				
Духмяний перець	1	1				
Томати жовті	30	25				
Білий буряк	35	30				
Морква	25	20				
Цибуля	25	20				
Капуста свіжа	80	60				
Квашені томати	40	40				
Розсіл з квашених томатів	25	25				
Олія соняшникова	10	10				
Кріп	3	2				
Петрушка	5	4				
Сушений часник	2	2				
Вода	550	550				
Сіль/ Цукор	10/10	10/10				
Вихід	**500**					

Технологія приготування

Обчищаємо білий буряк і половину норми картоплі. Нарізуємо буряк соломкою, а картоплю середнім кубиком. У каструлю наливаємо воду та доводимо до кипіння. Закладаємо буряк з картоплею, додаємо лавровий лист та духмяний перець, додаємо сіль та цукор. Зменшуємо вогонь і варимо на протязі 15 хв. Розігріваємо пательню з додаванням олії, викладаємо стейки товстолоба і щуки, обсмажуємо до появи золотистої скоринки з обох боків. Додаємо на пательню ополоник бурякового бульйону і тушкуємо на невеликому вогні ще 5 хв. Потім перекладаємо рибу у посуд, даємо охолонути та відділяємо м’ясо від кісток. Обчищаємо моркву, цибулю і жовті томати, нарізуємо овочі середнім кубиком. На пательні з олією обсмажуємо спочатку 2-3 хв моркву з цибулею, додаємо сіль та перець і половину сушеного часнику, жовті томати та вливаємо розсіл з квашених томатів, тушкуємо ще на протязі 3 хв. Перекладаємо овочеву пасеровку і м'ясо риби у бульйон до картоплі з буряком. Нарізаємо капусту та додаємо до борщу. Подрібнюємо квашені томати та додаємо у борщ, доводимо до готовності. Настоюємо борщ 20-25 хв. Борщ відпускаємо у підігрітій до 40С глибокій столовій тарілці. Зелень кладемо острівцем.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ український з свинячих ребрах з копченою грушою № 169

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода або бульйон	600	600				
Свинина(грудинка)	210	162				
Буряк	100	80				
Картопля	108	80				
Цибуля	50	40				
Морква	50	40				
Груша в'ялена	60	50				
Селера (корінь)	30	20				
Томати свіжі	50	40				
Перець солодкий	50	40				
Капуста	100	80				
Томатна паста	30	30				
Перець чорний горошком	1	1				
Лавровий лист	1	1				
Сіль	10	10				
Часник	5	5				
Зелень	7	5				
Вихід	**1000**					

Технологія приготування

Буряк обчищаємо, нарізуємо соломкою, закладаємо томатну пасту, розведену бульйоном і тушкуємо 5-7 хв.

У киплячий бульйон закладаємо картоплю, нарізану кубиками і доводимо до кипіння, потім додаємо - нашатковану свіжу капусту, варимо 10-15 хв., додаємо пасеровані цибулю і коріння, свіжі томати нарізані кубиком, сіль, цукор, спеції і варити 5-7 хв. додаємо нарізану соломкою в'ялену грушу, заправляємо борщ подрібненим часником. Подаючи на стіл, у тарілку покласти 1-2 шматки грудинки, налити борщ, додати зелень.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – в рідкій частині борщу овочі зберегли форму нарізки, на поверхні зелень.

Смак та запах – кисло-солодкі, характерні для пасерованих овочів і спецій, без присмаку сирого буряка.

Колір – малиново-червоний, блискітки жиру на поверхні помаранчеві.

Консистенція – капуста злегка хрумка,овочі м'які, не розварені.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ зі стеблами селери № 170

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ребра яловичі	300	250		
Буряк	200	160		
Томатний сік	200	200		
Капуста свіжа	75	60		
Морква	100	90		
Цибуля ріпчаста	100	95		
Стебла селери	50	45		
Перець солодкий	40	35		
Олія рослинна	20	20		
Цукор	10	10		
Оцет 9%	6	6		
Перець чорний молотий	0,001	0,001		
Перець чорний горошком	0,001	0,001		
Лавровий лист	0,001	0,001		
Часник	12	10		
Сало	12	10		
Сіль	10	10		
Сметана	11	10		
Зелень	5	4		
Вода		1000		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Приготування бульйону: у воду закладаємо підготовлені ребра нарізані по 30-40 г, додаємо моркву, цибулю ріпчасту, варимо бульйон, перець горошком, наприкінці варіння додаємо сіль.

Приготування овочевої пасеровки: підготовлені овочі нарізуємо соломкою. На пательню з додаванням рослинної олії закладаємо цибулю ріпчасту, пасеруємо до прозорого кольору, додаємо моркву, стебла селери та солодкий перець, пасеруємо.

Приготування бурякової пасеровки: буряк нарізуємо соломкою, закладаємо на пательню з рослинною олією та пасеруємо на повільному вогні, додаємо томатний сік, оцет, цукор та тушкуємо до напівготовності буряка (буряк повинен бути м´який, але одночасно і хрумкий).

В проціджений киплячий бульйон додаємо капусту нарізану соломкою, варимо 10-15 хв, додаємо овочеву пасеровку, сіль, додаємо бурякову пасеровку, доводимо до кипіння. Додаємо лавровий лист за 5 хв до кінця варіння.

Заправляємо борщ розтертим в ступці салом з часником, настоюємо 30 хв.

Подаємо: в глибоку столову тарілку наливаємо борщ, кладемо 2 шт. ребра, зверху острівцем посипаємо дрібно посіченою зеленню, окремо подаємо сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – в рідкій частині борщу овочі зберегли форму нарізки, на поверхні жир, сметана, зелень.

Смак та запах – кисло-солодкі, характерні для пасерованих овочів і спецій, без присмаку сирого буряка.

Колір – малиново-червоний, блискітки жиру на поверхні помаранчеві.

Консистенція – овочі м’які, не розварені.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ пісний з в’яленою грушею № 171

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	600	600				
Буряк	100	80				
Цибуля ріпчаста	40	35				
Морква	50	40				
Картопля	108	80				
Капуста	100	80				
Томатна паста	40	40				
Груша в’ялена	60	50				
Олія рослинна	15	15				
Сіль	10	10				
Цукор	6	6				
Часник	5	5				
Зелень	7	5				
Вихід	**500**					

Технологія приготування

Буряки зі шкіркою запікаємо в жаровій шафі при температурі 180 С, 60-90 хв, охолоджуємо, обчищаємо, нарізуємо соломкою, закладаємо томатну пасту, розведену водою і тушкуємо 5-7 хв. У киплячу воду закладаємо картоплю і доводимо до кипіння, додаємо нашатковану свіжу капусту, варимо 10-15 хв, додаємо пасеровані цибулю і коріння, сіль, цукор, варимо 5-7 хв, додаємо нарізану соломкою в’ялену грушу, заправляємо борщ подрібненим часником.

При відпуску в борщ кладемо грушу та зелень.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – в рідкій частині борщу овочі зберегли форму нарізки, на поверхні зелень.

Смак та запах – кисло-солодкі, характерні для пасерованих овочів і спецій, без присмаку сирого буряка.

Колір – малиново-червоний, блискітки жиру на поверхні помаранчеві.

Консистенція – капуста злегка хрумка, овочі м’які, не розварені.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ пісний поліський № 172

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		З порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	400	300		
Буряк	300	200		
Цибуля ріпчаста	150	125		
Квашена капуста (з розсолом)	210	200		
Морква	100	75		
Перець солодкий	100	75		
Мед	25	25		
Томатна паста	50	50		
Сіль	10	10		
Перець	0.001	0.001		
Вода		1000		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Готуємо відвар з буряка: обчищаємо буряк та розрізаємо навпіл, заливаємо його водою та варимо 40 хв до готовності, охолоджуємо.

Приготування пасеровки: нарізуємо соломкою перець болгарський, залишок цибулі та моркви нарізаємо соломкою. На пательню з додаванням рослинної олії закладаємо цибулю, пасеруємо до прозорого кольору, додаємо моркву, пасеруємо ще 5-7 хв, перець болгарський , нарізаний соломкою буряк, томатну пасту та тушкуємо. Приготування борщу: у буряковий відвар додаємо половину цибулі та моркви нарізані соломкою, картоплю нарізану кубиком, варимо до напівготовності, додаємо пасеровку, проварюємо 2-3 хв додаємо квашену капусту з розсолом, варимо 2-3 хв, додаємо сіль, перець, мед. Залишаємо настоюватися готовий борщ 15-20 хв. Подаємо борщ з подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – в рідкій частині борщу овочі зберегли форму нарізки, на поверхні зелень.

Смак та запах – кисло-солодкі, характерні для пасерованих овочів і спецій, без присмаку сирого буряка.

Колір – малиново-червоний, блискітки жиру на поверхні помаранчеві.

Консистенція – капуста злегка хрумка, овочі м’які, не розварені.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ традиційний №173

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина	248	225				
Картопля	200	120				
Капуста білоголова	125	80				
Буряк	266	200				
Цибуля ріпчаста	36	30				
Морква	54	40				
Перець солодкий	28	20				
Корінь селери	24	10				
Томатна паста	30	30				
Масло вершкове	25	25				
Оцет	10	10				
Цукор	10	10				
Лавровий лист	0,02	0,02				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Паприка	0,02	0,02				
Бульйон з курки №160		**600**				
Часник	4	3				
Кріп	2	1				
Петрушка	3	2				
Зелена цибуля	13	10				
Сіль	5	5				
Квасоля консервована	50	30				
Пампушки	4 шт	75				
Часниковий соус		15				
Сметана	32	30				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Сирі столові буряки нарізаємо соломкою, додаємо оцет, масло вершкове, томатне пюре, трохи бульйону і тушкуємо до напівготовності. Ріпчасту цибулю, моркву, корінь селери, солодкий перець нарізаємо соломкою і пасеруємо. Пасеровку додаємо до тушкованого буряка та тушкуємо.

Бульйон з яловичини проціджуємо, доводимо до кипіння. У киплячий бульйон кладемо нарізану кубиками картоплю, доводимо до кипіння, кладемо нашатковану капусту і варимо 10-15 хв, потім додаємо тушковані буряки з овочами. За 5хв до закінчення варіння додаємо цукор, спеції, розтертий з сіллю часник і доводимо до готовності, настоюємо 20 хв. Перед подаванням у тарілку кладемо м'ясо яловичини 30 грам на порцію, наливаємо борщ, додаємо сметану, посипаємо зеленню. Окремо подаємо пампушки з часниковою підливою. Сметану можна подати окремо в соуснику.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ в паляниці № 174

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Підчеревина копчена	110	90				
М'ясо індички	226	208				
Картопля	200	120				
Капуста білоголова	125	80				
Буряк	266	200				
Цибуля ріпчаста	36	30				
Морква	54	40				
Перець солодкий	28	20				
Корінь селери	24	10				
Томатна паста	30	30				
Оцет	10	10				
Цукор	10	10				
Лавровий лист	0,2	0,2				
Перець чорний мелений	0,2	0,2				
Паприка	0,2	0,2				
Бульйон курячий № 159		**600**				
Часник	4	3				
Кріп	2	1				
Петрушка	3	2				
Зелена цибуля	13	10				
Сіль	5	5				
Сметана	32	30				
Паляниця	1 шт					
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Сирі столові буряки нарізаємо соломкою, додаємо оцет, жир, томатне пюре, трохи бульйону і тушкуємо до напівготовності. Ріпчасту цибулю, моркву, корінь селери нарізаємо соломкою і пасеруємо з жиром.

Бульйон з індички та копченої підчеревини проціджуємо, доводимо до кипіння. У киплячий бульйон кладемо нарізану кубиками картоплю, доводимо до кипіння, кладемо нашатковану капусту і варимо 10-15 хв, потім додаємо тушковані буряки з овочами. За 5-10 хв до закінчення варіння додаємо солодкий перець, нарізаний соломкою, пасероване розведене бульйоном борошно, сіль, цукор, спеції. Готовий борщ заправляємо салом шпик, розтертим з часником, настоюємо 20 хв. Перед подаванням у паляницю кладемо м'ясо індички та копченої підчеревини по 30 грам, наливаємо борщ, посипаємо зеленню. Окремо подаємо пампушки з часниковою підливою та сметану окремо в соуснику.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ з баклажанами № 175

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	128	100				
Капуста	150	120				
Баклажани	36	30				
Перець солодкий	28	20				
Помідори свіжі	44	20				
Буряк	70	50				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Морква	50	40				
Корінь петрушки	14	10				
Олія	24	24				
Томатне пюре	30	30				
Цукор	10	10				
Квас буряковий		160				
Сіль	6	6				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Бульйон кістковий № 164		**750**				
Сметана	20	20				
Зелень	6	4				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

В киплячий бульйон закладаємо нарізані часточками картоплю та баклажани, доводимо до кипіння, додаємо нашатковані соломкою свіжу капусту і солодкий перець, варимо 15-20 хвилин. Закладаємо в борщ нарізані часточками свіжі томати, нарізаний соломкою буряк, тушкований разом з томатним пюре та буряковим квасом, пасеровані ріпчасту цибулю та коріння, сіль, цукор, чорний мелений перець, лавровий лист, варимо протягом 5-7 хвилин. При відпуску в тарілку з борщем кладемо сметану та посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, зверху сметана та зелень.

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

Колір – малиново-червоний, на поверхні – оранжевий.

Консистенція – овочі – м’які, капуста свіжа – пружна.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ з буряковою гичкою та сушеними грибами № 176

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гриби білі сушені	20	20				
Буряк молодий з гичкою	200	160				
Картопля	108	80				
Морква	50	40				
Корінь петрушки	14	10				
Цибуля порей	48	40				
Томати свіжі	83	80				
Кабачки	115	100				
Масло вершкове	20	20				
Сіль	6	6				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Відвар овочевий №		700				
Сметана	30	30				
Зелень	6	4				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Коріння та буряк нарізаємо скибочками, а цибулю порей шматочками по по 2-3 см і пасеруємо на вершковому маслі 10-15 хвилин при закритій кришці та помірному нагріві.

Промите листя буряка подрібнюємо. Кабачки, картоплю та свіжі томати нарізаємо скибочками. В киплячий овочевий бульйон закладаємо пасеровані овочі, доводимо до кипіння, додаємо листя буряка, картоплю і варимо 15-20 хвилин. За 8-10 хвилин до закінчення варіння закладаємо нашатковані варені гриби, кабачки, томати, спеції та сіль.

При відпуску в тарілку з борщем кладемо сметану та посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, зверху сметана та зелень.

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

Колір – малиново-червоний, на поверхні – оранжевий.

Консистенція – овочі – м’які, капуста свіжа – пружна.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ з карасям № 177

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Карасі свіжі	500					
Капуста свіжа	100	80				
Морква	50	40				
Коріння петрушки	13	10				
Коріння пастернаку	20	15				
Картопля	133	100				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Буряк	200	160				
Квасоля	40	40				
Томатне пюре	30	30				
Оцет	16	16				
Буряковий квас		200				
Сушені гриби	20	20				
Олія	25	25				
Сіль	8	8				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Відвар грибний №167		**550**				
Перець мелений	0,1	0,1				
Зелень	4	3				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Промиті гриби варимо до готовності, відкидаємо на сито, шаткуємо соломкою, а відвар проціджуємо. Квасолю попередньо замочуємо і варимо до напівготовності. Обчищене і помите коріння моркви, петрушки, пастернаку і ріпчасту цибулю нарізаємо соломкою та пасеруємо. Буряки нарізаємо соломкою і тушкуємо разом з томатом і буряковим квасом.

У кип'ячий грибний відвар засипаємо нарізану часточками картоплю, капусту шатковану та овочеву пасеровку, квасолю з відваром та підготовлені гриби, доводимо до смаку, солимо, перчимо додаємо лавровий лист та варимо до готовності. У готовий борщ додаємо смажені карасі або подаємо окремо. Налитий в тарілку борщ посипаємо дрібно посіченою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі не переварені, зверху смажені карасі, зелень.

Смак та запах – кисло – солодкий з ароматом пасерованого білого коріння і цибулі, спецій, з ароматом грибного відвару.

Колір – малиново- червоний

Консистенція – капуста – хрумка, овочі – м’які, зберегли форму нарізки.





***** Борщ - гордість нашої національної кухні. Рецептів борщу існує стільки ж, скільки сімей в Україні. У піст або в голодні часи наші предки часто варили борщ з рибою без м'яса. Така страва була популярною на Черкащині - батьківщині Тараса Шевченка, а друзі поета називають її однією з улюблених страв Кобзаря.

> “Не знаю, чи це було апетиту, чи справа просто серцевої привітності, чи просто борщ із сушеними карасями (який так геніально варять мої землячки)”, — із щоденника Тараса Шевченка.

Борщ з карасями, який любив Шевченко, готували з висушеної в печі риби. У наш час без печі рибу так засушити не вийде. Пропонуємо приготувати сучаснішу версію пісного борщу зі смаженими карасями.

Різновиди подачі борщу з карасями







Інструктивно-технологічна картка

Борщ з качкою, салом та грінками із чорного хліба № 178

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	94	70				
Лимонний сік		50				
Цукор	100	100				
Помідори пелаті	100	100				
Бульйон курячий № 160		**400**				
Картопля	180	150				
Морква	91	75				
Перець солодкий	74	50				
Цибуля ріпчаста	84	75				
Капуста білокачанна	136	125				
Квасоля	82	80				
Часник	12	10				
Сіль	20	20				
Паприка копчена	2	2				
Коріандр	2	2				
Фреш буряковий	80	20				
Олія	20	20				
Масло вершкове	15	15				
Кріп	3	2				
Петрушка	3	2				
Перець чилі	12	10				
Часниковий соус	10	10				
Цибуля кримська	20	15				
Сало з часником	31	30				
Грінки з чорного хліба		35				
Качка су-від		90				
Сметана копчена	53	50				
Вихід	**300/30**					

Технологія приготування

Готовий курячий бульйон проціджуємо, чистимо буряк, нарізаємо соломкою, тушкуємо з додаванням олії, помідорів пелаті, цукру та лимонного соку. Нарізаємо кубиком цибулю і солодкий перець, пасеруємо. Окремо відварюємо квасолю. В кип'ячений бульйон додаємо картоплю, нарізану кубиком, та капусту попередньо нашатковану, варимо борщ 10-15 хв.

Додаємо тушкований буряк, перець дрібно пошаткований, пасеровані овочі та свіжий підготовлений солодкий перець та кип'ятимо ще 5 хвилин.

Заправляємо борщ буряковим фрешом, доводимо до смаку сіллю, спеціями, доводимо до кипіння, залишаємо настоятися.

При подачі у тарілку кладемо качине м'ясо су-від, наливаємо борщ. Окремо подаємо перець чилі, грінки з чорного хліба, часниковий соус та намазку у вигляді кнелі з сала з часником, у соуснику копчену сметану. Посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – у рідкій частині борщу овочі, які зберегли форму нарізки, на поверхні – жир.

Смак та запах – кисло-солодкий, характерний для пасерованих та варених овочів, з ароматом свіжого перцю та часнику.

Консистенція – капуста – хрумка, овочі – м’які, зберегли форму нарізки.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ з чорної смородини та квасолі № 179

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	94	70				
Смородина свіжоморожена	15	15				
Цукор	100	100				
Помідори пелаті	100	100				
Сироп цукровий		15				
Картопля	180	150				
Морква	91	75				
Перець солодкий	74	50				
Цибуля ріпчаста	84	75				
Капуста білокачанна	136	125				
Квасоля	82	80				
Часник	12	10				
Сіль	20	20				
Паприка копчена	2	2				
Коріандр	2	2				
Фреш буряковий	80	20				
Олія	20	20				
Зелень	6	4				
Сметана копчена	53	50				
Цибуля кримська		15				
Кокосове сало		35				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Готовий курячий бульйон проціджуємо, очищаємо буряк, нарізаємо соломкою, пасеруємо з додаванням суміші вершкового масла та олії, помідорів пелаті, цукру та свіжомороженої чорної смородини. Нарізаємо кубиком цибулю, моркву, пасеруємо на суміші олії та вершкового масла. Окремо відварюємо квасолю. В кип’ячений бульйон кладемо картоплю, нарізану кубиком, та капусту, попередньо нашатковану, варимо борщ 10-15 хв.

Додаємо тушкований буряк, перець дрібно пошаткований, пасеровані овочі та свіжий підготовлений солодкий перець та кип'ятимо ще 5 хвилин. Заправляємо борщ буряковим фрешом, додаємо сіль, спеції за смаком, доводимо до кипіння, залишаємо настоятися.

При подачі у тарілку наливаємо борщ, окремо подаємо перець чилі, грінки з чорного хліба та кокосове сало, у соуснику копчену сметану. Посипаємо зеленню.

Інструктивно -технологічна карта

Борщ червоний з квашеною капустою та медом № 180

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	268	200				
Буряк	204	160				
Цибуля ріпчаста	150	125				
Квашена капуста (з розсолом)	150	150				
Морква	50	40				
Капуста свіжа	28	20				
Мед	25	25				
Томатна паста	50	50				
Сіль	10	10				
Перець	0,2	0,2				
Вода		700				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Готуємо відвар з буряка: обчищаємо буряк та розрізаємо навпіл, заливаємо його водою та варимо 40 хв до готовності, охолоджуємо.

Приготування пасеровки: нарізуємо цибулю та моркву соломкою. На пательню з додаванням рослинної олії закладаємо цибулю, пасеруємо до прозорого кольору, додаємо моркву, пасеруємо ще 5-7 хв, нарізаний соломкою буряк, томатну пасту та тушкуємо. Приготування борщу: у буряковий відвар додаємо половину цибулі та моркви, нарізані соломкою, картоплю, нарізану кубиком, варимо до напівготовності, додаємо пасеровку, проварюємо 2-3 хв додаємо квашену капусту з розсолом, варимо 2-3 хв, додаємо сіль, перець, мед. Залишаємо настоюватися готовий борщ 15-20 хв. Подаємо борщ з подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – в рідкій частині борщу овочі зберегли форму нарізки, на поверхні зелень.

Смак та запах – кисло-солодкі, характерні для пасерованих овочів і спецій, без присмаку сирого буряка.

Колір – малиново-червоний, блискітки жиру на поверхні помаранчеві.

Консистенція – капуста злегка хрумка, овочі м’які, не розварені.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ зелений з перепелиними яйцями № 181

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морква	50	40				
Цибуля	24	20				
Картопля	160	120				
Яйця перепелині	2 шт.	40				
Олія рослинна	10	10				
Шпинат	135	100				
Петрушка (корінь)	13	10				
Лавровий лист	0,01	0,01				
Духмяний перець	1	1				
Зелень	10	10				
Вода	700	700				
Вихід	**1000**					

Технологія приготування

Шпинат припускаємо в воді окремо і протираємо або дрібно нарізаємо. В киплячий бульйон або воду закладаємо картоплю, нарізану середнім кубиком, пасеровані овочі і варимо до напівготовності. За 10-15хв до закінчення варіння в борщ вводимо підготовлені щавель, шпинат, додаємо сіль, цукор. Борщ відпускаємо у підігрітій до 40 °С глибокій столовій тарілці. Яйця та зелень кладемо в борщ при відпуску.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі не переварені, світло-зеленого кольору з відвареними яйцями та зеленню.

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

Колір – темно-зелений

Консинстенція – овочів м’яка.

Інструктивно-технологічна картка

Борщ із зеленим щавлем та кропивою № 182

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	107	87		
Морква	35	20		
Цибуля	18	13		
Корінь селери	20	15		
Куряче стегно	210	180		
Щавель	52	50		
Кропива	52	50		
Яйця	¼шт	10		
Олія	10	10		
Петрушка	13	10		
Лавровий лист	0,04	0,04		
Перець духмяний	0,02	0,02		
Вихід		**400**		

Технологія приготування

Куряче стегно миємо, кладемо у каструлю, додаємо цілу очищену ріпчасту цибулю, половину моркви і корінь селери, нарізаємо довільно. Додаємо горошини духмяного перцю та лавровий лист, заливаємо водою і варимо 30 хвилин, а після прибираємо овочі з бульйону. Ріпчасту цибулю дрібно нарізаємо кубиками і пасеруємо на пательні з невеликою кількістю олії до м'якості. Додаємо моркву, нарізану дрібним кубиком, пасеруємо все разом ще 5 хвилин. Очищену картоплю, нарізаємо великим кубиком і додаємо в бульйон. За 5 хвилин до готовності борщу додаємо половину дрібно нарізаної зелені щавлю та кропиви. Другу частину щавлю і петрушки заливаємо водою і перебиваємо блендером до стану пюре, проціджуємо через сито і додаємо в борщ, доводимо борщ до кипіння і відставляємо для настоювання. До столу подаємо гарячим, із розрізаними навпіл яйцями.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли свою форму.

Смак і запах – в міру солоний. Запах залежить від набору продуктів.

Колір – прозоро-зелений.

Консистенція – овочів м’яка.

Інструктивно-технологічна картка

Травневий зелений борщ з грудинкою та рисом № 183

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	600	600				
Свинина грудинка	348	300				
Рис	35	35				
Цибуля ріпчаста	40	35				
Морква	50	40				
Щавель	135	100				
Картопля	160	120				
Шпинат	135	100				
Яйця	1 шт	40				
Олія рослинна	15	15				
Сіль	10	10				
Цукор	6	6				
Сметана	50	50				
Вихід	350					

Технологія приготування

Оброблений щавель припускаємо у власному соку, шпинат в невеликій кількості води, потім все протираємо або дрібно нарізаємо. В киплячу воду закладаємо картоплю, нарізану середнім кубиком, пасеровані овочі і варимо до напівготовності. За 10-15 хв до закінчення варіння в борщ вводимо підготовлені щавель, шпинат, додаємо сіль, цукор. Борщ відпускаємо у підігрітій до 40 °С глибокій столовій тарілці. Яйця та сметану кладемо в борщ при відпуску.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі не переварені, світло-зеленого кольору з сметаною та відвареним яйцем.

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

Колір – темно-зелений.

Консинстенція – овочів м’яка.

Капусняки

Капусняк або капустник – традиційна страва української кухні, що готується на основі квашеної капусти. Інгредієнти капусняка можуть варіюватися в залежності від регіону. Він може бути вегетаріанським, м'ясним, рибним чи грибним. Але в будь-якому разі страва має особливий кислуватий смак, характерний для квашеної капусти.





Сировина капусняка варіюється ще й в залежності від сезону. Під час посту страву готували без м'яса, з додаванням рослинної олії. Взимку та на свята капусняк готували на основі жирних частин свинини. На початку XX століття, коли почали активно культивувати помідори, їх також додавали до страви.

Закарпатська зганянка - смачна та ароматна перша страва з копченими реберцями, квашеною капустою та квасолею. За рахунок квасолі суп виходить дуже поживним, копчені ребра надають аромату димку, а квашена капуста приносить легку кислинку. Інгредієнти дуже вдало підібрані, що забезпечує збалансований смак.





Росівниця – це український капусняк, який готують гуцули. Правда, їх рецепт трохи відрізняється від традиційного супу з капусти та має особливість при його приготуванні використовують кукурудзяну крупу та домашню буженину.

Кисилиця – родзинка цього супу – поєднання м'яса зі сливами та квашеною капустою.




Якщо ви любите наваристі та поживні супи, неодмінно приготуйте кислуватий на смак суп за стародавнім рецептом гуцульської кухні — кислиця. Ця страва готується швидко, з використанням простих продуктів та має легкий смак копченого м'яса, дещо нагадує капусняк.

Інструктивно-технологічна картка

Капусняк із квашеної капусти з грибами № 184

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порцію	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квашена капуста	286	200		
Картопля	200	150		
Печериці	100	80		
Цибуля	60	50		
Сало шпик	21	20		
Перець духмяний	1	1		
Лавровий лист	1	1		
Сіль	3	3		
Бульйон №163		**800**		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

В киплячий бульйон або воду закладаємо картоплю, нарізану кубиком. Доводимо до кипіння і варимо на слабкому вогні до напівготовності. Сало нарізаємо кубиком або соломкою і витоплюємо на пательні жир. До витопленого жиру додаємо цибулю, нарізану кубиком і пасеруємо до прозорості цибулі. Печериці миємо і нарізаємо скибочками. Додаємо до пасерованої цибулі і обсмажуємо все разом 3-4 хв, помішуючи. З квашеної капусти віджимаємо сік і додаємо до смаженої цибулі з грибами. Все ретельно перемішуємо і тушкуємо 4-5 хв. На прикінці тушкування додаємо сухі пряні трави.

В каструлю з картоплею додаємо тушковану капусту з грибами, доводимо до смаку і варимо ще 5 хв за бажанням можемо додати сік квашеної капусти.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки.

Смак і запах – в міру солоний без сторонніх домішок.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – овочів м’яка.

Інструктивно-технологічна картка

Росолянка по-бойківськи № 185

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порцію	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля	100	100		
Картопля	267	200		
Сушені гриби	10	10		
Капуста свіжа	200	160		
Цибуля	48	40		
Морква	50	40		
Квашена капуста	200	200		
Олія	15	15		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Квасолю миємо, замочуємо на 6 годин і попередньо відварюємо. Сушені гриби перебираємо, промиваємо і замочуємо на 6 годин, потім відварюємо.

В киплячий бульйон або воду закладаємо картоплю, нарізану кубиком і варимо до напівготовності. Додаємо відварені квасолю і гриби, варимо 5-7 хв, і додаємо нашатковану капусту.

Моркву і цибулю нарізаємо кубиком і пасеруємо до розм’якшення. Додаємо квашену капусту і тушкуємо 5 хв, потім додаємо тушковані овочі в каструлю, доводимо до смаку і варимо до готовності. Знімаємо з плити і даємо настоятися.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки

Смак і запах – смак злегка гострувати, в міру солоний, запах тушкованої капусти, спецій.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – овочів м’яка.

Інструктивно-технологічна картка

Капусняк з пшеницею № 186

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (лопатка)	294	250				
Капуста квашена	286	200				
Картопля	200	150				
Морква	63	50				
Цибуля	60	50				
Пшениця	50	40				
Олія соняшникова	25	25				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Сіль	6	6				
Перець чорний мелений	0,01	0,01				
Вода		800				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Зачищаємо від плівок та зайвого жиру свинячу лопатку. Нарізаємо на шматочки, перекладаємо в каструлю, заливаємо водою та варимо 20-30 хвилин після закіпання. Додаємо підготовлену пшеницю та варимо 20-25 хв, додаємо картоплю, нарізану кубиком та варимо 20-25 хв, додаємо тушковану капусту та пасеровані овочі, доводимо до кипіння солимо, перчимо, додаємо лавровий лист і варимо5 хв.

Знімаємо капусняк, накриваємо кришкою та даємо настоятися 10-15 хвилин, щоб всі смаки розійшлися. Подаємо гарячим, посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний.

Консистенція – овочі м’які

Колір – від світло-жовтого до помаранчевого.

Інструктивно-технологічна картка

Закарпатська зганянка № 187

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ребра копчені свинячі	118	112				
Капуста квашена	286	200				
Квасоля біла	81	80				
Морква	60	54				
Цибуля ріпчаста	48	42				
Паприка мелена	5	5				
Олія	30	30				
Лавровий лист	0,02	0,02				
Борошно	53	40				
Цукор	6	6				
Сіль	6	6				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Бульйон кістковий № 164		**750**				
Сметана		30				
або майонез		25				
зелень	4	3				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Ребра розрізаємо на порційні шматочки. Моркву очищаємо, нарізаємо брусочками. У каструлі доводимо до кипіння бульйон і викладаємо туди свинячі ребра та підготовлену квасолю. Ріпчасту цибулю нарізаємо соломкою на розігріту пательню, додаємо цибулю та пасеруємо до прозорості 3-4 хвилини, додаємо паприку та борошно, цукор, сіль, перець мелений. Пасеруємо 1 хвилину, добре помішуючи.

У каструлю з ребрами, морквою та квасолею додаємо кислу капусту (можна додати разом із розсолом), варимо 10-15 хв та додаємо пасеровку.

Доводимо зганянку до смаку, настоюємо 10-15 хв. Розливаємо у тарілку, прикрашаємо свіжою петрушкою і окремо в соуснику подаємо сметану або майонез.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний.

Консистенція – овочі м’які.

Колір – від світло-жовтого до помаранчевого.

Інструктивно-технологічна картка

Капусняк рибний по-павлівськи № 188

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	230	126				
або консервована риба		200				
Капуста свіжа	286	200				
Морква	60	54				
Цибуля ріпчаста	48	42				
Пшоно	15	15				
Олія соняшникова	30	30				
Лавровий лист	0,02	0,02				
Томатна паста	30	30				
Цукор	6	6				
Сіль	6	6				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Бульйон рибний № 165		**750**				
Зелень	4	3				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Спочатку варимо рибний бульйон, виймаємо рибу з бульйону та проціджуємо бульйон, очищаємо від кісток і подрібнюємо.

У проціджений рибний бульйон додаємо картоплю, нарізану кубиками. Через 10 хвилин після закіпання до нього додаємо підготовлене пшоно.

Капусту, моркву і цибулю пропускаємо через м'ясорубку або подрібнюємо в блендері і пасеруємо з додаванням томатної пасти 5-10 хвилин. Пасеровані овочі закладаємо в каструлю, додаємо шматочки риби, доводимо до смаку.

Якщо використовуємо консервовану рибу, її додаємо в кінці та доводимо до кипіння.

Подаємо капусняк в підігрітій тарілці із зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний, притаманний відвареній рибі.

Колір – від світло-жовтого до помаранчевого.

Інструктивно-технологічна картка

Капусняк пісний з кількою в томаті № 189

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста квашена	20	85		
Картопля	80	60		
Пшоно	15	15		
Морква	20	15		
Цибуля ріпчаста	24	20		
Консерви кілька в томаті	50	50		
Лавровий лист	0,04	0,04		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Сіль	5	5		
Олія	5	5		
Зелень	4	3		
Бульйон рибний № 165		**350**		
Вихід	**400**			

Технологія приготування

Для приготування капусняку використовуємо рибний бульйон. У підсолений бульйон закладаємо підготовлене, перебране, промите, обшпарене пшоно і варимо до напівготовності. Закладаємо нарізану кубиком картоплю. Варимо до 10-15 хв, додаємо пасеровані овочі (нарізані дрібними кубиками цибулю, моркву). Доводимо до кипіння і закладаємо готову, окремо тушковану квашену капусту, консерву. Проварюємо все до готовності. За 5-6 хвилин додаємо спеції: лавровий лист, сіль, перець.

У нагріту до температури 40^0С тарілку наливаємо капусняк, посередині посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні краплі жиру, дрібно порізана зелень, сметана острівцем; овочі зберегли форму нарізки, пшоно м’яке.

Колір –червоний.

Запах – спецій, консерви.

Смак – гострий.

Консистенція – середня.

Інструктивно-технологічна картка

Капусняк з гарбузом № 190

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста білокачанна свіжа	313	250				
Картопля	133	100				
Цибуля ріпчаста	36	30				
Крупа перлова	40	40				
Гарбуз свіжий	86	60				
Олія соняшникова	25	25				
Лист лавровий	0,05	0,05				
Мускатний горіх	1	1				
Вода	700	700				
Сіль	3	3				
Зелень	4	3				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

До киплячої води додаємо перлову крупу, попередньо промиту кілька разів, варимо 20 хвилин.

Додаємо тонко нашатковану капусту, картоплю нарізану брусочком, цибулю, нарізану мілким кубиком, спасеровану на олії та спеції. Додаємо очищений нарізаний кубиком гарбуз і варимо капусняк до готовності гарбуза. Доводимо до смаку, доводимо до кипіння, закриваємо кришкою, залишаємо томитися до готовності. У нагріту до температури 40^0С тарілку наливаємо капусняк, посередині посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний, притаманний відварній рибі.

Колір – від світло-жовтого до помаранчевого.

Інструктивно-технологічна картка

Капусняк домашній № 191

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свиняча грудинка	219	161				
Капуста квашена	357	250				
Картопля	200	150				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Морква	50	40				
Пастернак коріння	13	10				
Петрушка коріння	13	10				
Селера коріння	13	10				
Томатна паста	25	25				
Пшоно	25	25				
Сіль	6	6				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Петрушка зелень	5	4				
Лежні з капустою		100				
Вихід	**500**					

Технологія приготування

Нарізаємо половину картоплі маленькими кубиками, а іншу натираємо на тертці. Нарізаємо свинячу грудинку, трохи підсмажуємо її на пательні, додаємо воду та варимо 10-15 хв, додаємо нарізану кубиком картоплю, відварюємо до напівготовності, додаємо тушковану квашену капусту у пательні. Нарізаємо цибулю, пасеруємо її на свинячому жирі від грудинки до золотистого кольору, нарізаємо моркву соломкою, пастернак, селеру, петрушку, додаємо до цибулі і все пасеруємо, додаємо тушковану капусту, перемішуємо, додаємо смажену грудинку, картоплю, промите пшоно, варимо до готовності. Доводимо до смаку солимо, перчимо, закриваємо кришкою, залишаємо томитися.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру.

Смак та запах – слабо-кислий, в міру солоний, вершковий.

Консистенція – овочі м’які.

Колір – від світло-жовтого до помаранчевого з молочним відтінком.

Інструктивно-технологічна картка

Капусняк гуцульський № 192

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Домашня ковбаса	118	112				
Капуста квашена	286	200				
Сало	50	45				
Гриби білі свіжі	81	80				
Морква	60	54				
Цибуля ріпчаста	48	42				
Лавровий лист	0,02	0,02				
Сметана	150	150				
Цукор	6	6				
Сіль	6	6				
Чебрець гілочки	10	8				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Вода		750				
Зелень	4	3				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Розігріваємо пательню та кладемо на неї сало, порізане невеликими шматочками, обсмажуємо 2-3 хвилин на невеликому вогні. Додаємо дрібно нарізану цибулю та моркву. Пасеруємо, поки цибуля не стане прозорою, додаємо домашню ковбасу та обсмажуємо декілька хвилин.

Гриби нарізаємо, додаємо їх на пательню з рештою інгредієнтів та тушкуємо 3-4 хвилини. Підготовлену квашену капусту тушкуємо 4-5 хв, у кінці додаємо пряні трави. В каструлю наливаємо воду, доводимо до кипіння, закладаємо нарізану кубиками картоплю, лавровий лист і духмяний перець, варимо 10-15хв, додаємо у каструлю овочеву пасеровку та тушковану капусту, варимо ще 5 хв. Наприкінці приготування додаємо сіль та перець за смаком та заправляємо капусняк сметаною або вершками, доводимо до кипіння та даємо настоятися 15-20 хвилин. Подаємо гуцульський капусняк у підігрітій тарілці, посипаємо дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний, вершковий.

Консистенція – овочі м’які.

Колір – від світло-жовтого до помаранчевого з молочним відтінком.

Інструктивно-технологічна картка

Капусняк з копченими ребрами № 193

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Копчені свинячі ребра	110	98				
Квашена капуста	286	200				
Картопля	200	150				
Крупа (пшоно)	20	20				
Цибуля порей	48	40				
Олія	12	12				
Копчений сирий бекон	15	15				
Часник	4	3				
Сіль	6	6				
Цукор	3	3				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Бульйон кістковий № 164		**750**				
Зелень	5	4				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Копчені ребра нарізаємо на порційні шматки. Картоплю нарізаємо середнім кубиком, бекон – дрібним кубиком, а цибулю порей – скибочками. У киплячий бульйон закладаємо шматочки копчених ребер, доводимо до кипіння і варимо при помірному нагріві. На розігріту пательню закладаємо нарізаний бекон та обсмажуємо на ньому цибулю порей, додаємо олію та закладаємо квашену капусту (якщо капуста дуже кисла, то промиваємо її холодною водою та віджимаємо, за необхідності подрібнюємо). Помішуючи, готуємо капусту 5 хвилин, періодично додаємо частинами бульйон і тушкуємо при помірному нагріві протягом 10 хвилин.

У киплячий бульйон всипаємо промите пшоно, варимо 5 хвилин і додаємо картоплю, варимо 10-15 хвилин. Додаємо вже готову капусту. За 5-7 хвилин додаємо сіль, цукор, спеції. Готовий капусняк заправляємо часником, розтертим із сіллю. Капусняк можна приготувати без часнику.

При відпуску капусняк наливаємо в тарілку та посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, зверху зелень.

Смак і запах – в міру кислий та солоний. Запах вареної капусти з ароматом копченостей.

Інструктивно-технологічна картка

Зупа з кислої капусти по-польськи № 194

Польська кухня





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ковбаски копчені	110	100				
Бекон	110	100				
Капуста квашена	286	200				
Картопля	200	150				
Морква	60	54				
Цибуля ріпчаста	48	42				
Перець солодкий	36	25				
Коріння пастернаку	80	60				
Коріння петрушки	29	20				
Коріння селери	30	24				
Цукор	10	10				
Сіль	10	10				
Часник	4	3				
Смалець	10	10				
Перець чорний мелений	0,04	0,04				
Бульйон кістковий №164		**750**				
Зелень	4	3				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Цибулю, моркву, селеру, пастернак, коріння петрушки нарізаємо соломкою та пасеруємо на смальці, на прикінці додаємо солодкий перець. Квашену капусту віджимаємо, промиваємо, січемо, тушкуємо до напівготовності, додаючи бульйон.

Обсмажуємо нарізаний бекон і ковбаски. Перекладаємо їх до каструлі, заливаємо бульйоном та доводимо до кипіння, додаємо картоплю нарізану середнім кубиком, варимо 10-15хв, наприкінці варіння додаємо пасеровані овочі, тушковану капусту та доводимо до смаку. Заправляємо капусняк товченим часником із зеленню. Подаємо капусняк з копченими сосисками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру та ковбасок.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний, копченостей.

Консистенція – овочі м’які.

Колір – від світло-жовтого до помаранчевого.

Інструктивно-технологічна картка

Кислиця № 195

Стародавній рецепт гуцульської кухні



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Копчені свинячі ребра	210	200				
Сливи	150	120				
Капуста квашена	286	200				
Картопля	200	150				
Морква	60	54				
Цибуля ріпчаста	48	42				
Коріння селери	30	24				
Цукор	10	10				
Сіль	10	10				
Часник	4	3				
Перець чорний мелений	0,04	0,04				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Овочевий відвар		750				
Зелень	4	3				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

В проціджений овочевий бульйон кладемо картоплю, нарізану середнім кубиком, та копчені нарізані реберця, варимо 5-7 хв, додаємо квашену капусту разом з розсолом, розсіл додаємо залежно від його кислоти на власний смак. Потім додаємо очищені від кісток та нарізані шматочками сливи. Варимо до готовності, доводимо кислицю до смаку сіллю, та спеціями.

Подаємо кислицю з копченими ребрами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки, на поверхні кульки жиру.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний.

Консистенція – овочі м’які.

Колір – від світло жовтого до помаранчевого.

Перші страви з квашених огірків

Квасо́к, огірча́нка, розсольник, огірковий суп та ін., – заправна перша страва. Страва також стала традиційною у багатьох країнах Польщі, Естонії, Латвії, Литві, Угорщині, зокрема в Україні. Обов'язковою складовою частиною цих страв є солоні огірки. Крім того, в рецептуру входять також цибуля ріпчаста і біле коріння (петрушка, селера, пастернак). Готують розсольники вегетаріанські, на бульйонах (кістковому, м'ясо-кістковому, рибному, з птиці, грибному). До рецептури деяких розсольників входять також картопля, крупи (перлова, рисова та ін.), капуста, щавель.

Солоні огірки нарізають соломкою або ромбиками. З огірків, що мають грубу шкірочку, її обчищають, а велике насіння видаляють. Солоні огірки нарізають і припускають 10-15 хв у бульйоні, воді або відварі, приготованому зі шкірки і насіння огірків. Картоплю нарізають брусочками або часточками, коріння - скибочками або соломкою, цибулю - кубиками або соломкою (залежно від виду першої страви) і пасерують.

Щоб надати гострого смаку, використовують проціджений і прокип'ячений розсіл. Продукти кладуть у розсольник так само, як і в інші заправні супи.

Подають зі сметаною, посипають зеленню.





Годзя іноді годь – традиційна страва української кухні, поширена насамперед у Вінницькій області, де вона відома з XVIII ст.

Зазвичай, це густа страва, тому деякі фахівці розглядають її як своєрідне рідке овочеве рагу , інші називають борщем без буряків. Особливо поширена у подільській частині Вінницької області. Досі часто зустрічається у сільській місцевості. Зазвичай, за один раз вариться 4-5 літрів годі.

Основні інгредієнти: картопля, капуста, цибуля, морква, квасоля, солоні огірки. Додаткові інгредієнти можуть змінюватись: м'ясо, гриби, селера, червона капуста, томати, перець. Для приготування топили піч, де годзя потроху доходила всю ніч. Вважається, що годзя наступного дня стає смачнішою.

Найпоширенішою є годзя, що зварена на м'ясних ребрах. Це густа гаряча перша страва з черевцем і ребрами, п'ятьма овочами та солоними огірками. Втім, існує також пісна годзя, популярна у селах Немирівського району.



Інструктивно-технологічна картка

Годзя № 196

Традиційна страва української кухні , поширена у Вінницькій області



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (ребра)	380	300				
Бекон	110	100				
Капуста квашена	150	120				
Квашені огірки	286	200				
Картопля	200	150				
Морква	60	54				
Цибуля ріпчаста	48	42				
Коріння селери	30	24				
Квасоля	84	80				
Сіль	6	6				
Часник	4	3				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
Вода		700				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Зелень	4	3				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Замочуємо білу квасолю. Ребра свинини нарізаємо і варимо до напів готовності, додаємо квасолю. Коли квасоля зварилась, додаємо картоплю. Квашені огірки та квашену капусту тушкуємо до готовності в окремому сотейнику. Бекон нарізаємо дрібними кубиками, обсмажуємо, поступово додаючи цибулю і моркву, в кінці додаємо томатну пасту. Всі інгредієнти перекладаємо в одну каструлю, перемішуємо, додаємо спеції за смаком (сіль, перець, лаврове листя, часник, зелень, якщо дуже кислий можна додати цукру).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні кульки жиру, овочі зберегли форму нарізки, дозволяються розварені овочі.

Колір – рідкої частини кремовий.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний, злегка гострий, запах з ароматом кислих огірків та квашеної капусти.

Консистенція – овочів м’яка, квасолі – щільна.

Інструктивно-технологічна картка

Огірковий суп № 197

Польський традиційний суп



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	267	200				
Морква	50	40				
Вершки 30%	200	200				
Олія оливкова	20	20				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Петрушка (коріння)	80	60				
Пастернак (коріння)	29	20				
Квашені огірки	67	60				
Вершки 33%	150	150				
Зелень	6	5				
Бульйон кістковий №164		**750**				
Вихід	**300**					

***Огірковий суп** (*zupa ogórkowa*) - польський традиційний суп із солоних огірків (можуть також бути використані свіжі), картоплі, кореня петрушки, моркви та інших коренеплодів. Може використовуватися м'ясний, курячий або овочевий бульйон, в останньому випадку страва буде вегетаріанською . Вживається і гарячим, і в холодному вигляді суп, подають з грінками або картоплею.

Технологія приготування

Обсмажуємо нарізану кубиками цибулю на вершковому маслі та оливковій олії в каструлі. Додаємо очищену і нарізану кубиками моркву і смажимо, помішуючи, близько 3 хв. Додаємо гарячий бульйон і доводимо до кипіння.

Додаємо очищену і нарізану кубиками картоплю і варимо приблизно 10 хв.

Додаємо нарізані соломкою квашені очищені огірки, попередньо припущені.

Додаємо зелену цибулю та заправляємо вершками. Доводимо до готовності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні кульки жиру, овочі зберегли форму нарізки, дозволяються розварені овочі.

Колір – рідкої частини кремовий.

Смак та запах – слабо-кислий, помірно солоний, злегка гострий, запах з ароматом кислих огірків та квашеної капусти.

Консистенція – овочів м’яка, квасолі – щільна.

Різні перші страви

Інструктивно-технологічна картка

Бограч № 198

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (тазостегнова частина)	160	118		
Сало	32	30		
Помідори свіжі	133	130		
Картопля	419	335		
Цибуля ріпчаста	110	92		
Перець червоний солодкий	250	200		
Перець чилі свіжий	16	15		
Олія соняшникова	20	20		
Паприка копчена мелена не гостра	10	10		
Вода		600		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

На сильному вогні у глибоку пательню, каструлю або казанок з олією закладаємо подрібнене сало кубиком з ребром 1,5-2 см, обсмажуємо разом до 1 хв. До жиру додаємо очищені і подрібнені томати і перець солодкий кубиком з ребром 2,5-3 см, перець чилі кільцями шириною 0,3-0,5 см разом із насіннєвою коробкою, цибулю кубиком з ребром 0,3-0,5 см, перемішуємо, додаємо половину норми паприки. Обсмажуємо овочі 2-3 хв на середньому вогні, додаємо зачищене, нарізане м’ясо однорідним кубиком масою 20-30 г поверх овочевої подушки, не розмішуємо, обсмажуємо 2-3 хв до розм’якшення томатів. Закладаємо очищену картоплю, подрібнену кубиком з ребром 2,5-3 см, перемішуємо вміст ємності і заливаємо гарячою водою (60-70°С), доводимо до кипіння і тушкуємо при повільному кипінні рідини під кришкою 25-30 хв, додаємо решту норми паприки, сіль, продовжуємо тушкувати ще 25-30 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі частково втратили форму, 3-4 шматочки м’яса на порцію, суміш у тарілці викладаємо гіркою, підливаючи рідиною.

Запах і смак – з вираженим ароматом овочів, пряний, в міру гострий, наваристий.

Консистенція – рідини – рідка, овочів – м’яка, але не розварена, м’яса – ніжна, м’яка, соковита.

Колір – рідини – насичений червоний, гарніру – притаманний компонентам, що входять.

Інструктивно - технологічна картка
Бограч по-гуцульськи №199

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (лопаткова або тазостегнова частина)	300	300		
Свинина	300	300		
Копчена підчеревина	100	100		
Копчені ребра	100	80		
Цибуля ріпчаста	120	120		
Картопля	350	350		
Морква	35	28		
Перець чилі	12	12		
Томати	160	160		
Перець солодкий	120			
Паприка червона мелена	1	1		
Кмин	1	1		
Часник	10	10		
Перець мелений	0,001	0,001		
Червоне напівсухе вино	100	100		
Сіль	5	5		
Зелень	5	4		
Для чіпетки:				
Борошно	150	150		
Яйця	1 шт.	40		
Сіль	1	1		
Вихід	**1000**			

Технологія приготування

У каструлю із товстим дном викладаємо нарізану середнім кубиком копчену підчеревину, обсмажуємо, додаємо цибулю, нарізану середнім кубиком, обсмажуємо до прозорого кольору, додаємо м'ясо свинини та яловичини (нарізуємо середнім кубиком) та підсмажуємо до рум'яної скориночки, періодично помішуючи, додаємо паприку, копчені ребра, ретельно перемішуємо, додаємо воду та тушкуємо на повільному вогні 1 год.

Овочі промиваємо, обчищаємо, нарізуємо великим кубиком, часник та зелень дрібно січемо. В каструлю з тушкованим м'ясом додаємо нарізану моркву, часник, гострий перець цілий, посипаємо кмином та тушкуємо, додаємо картоплю та варимо, потім додаємо нарізаний солодкий перець, томати, додаємо воду, щоб покрила, доводимо готовності.

Потім додаємо підготовлені піпетки, варимо декілька хвилин, додаємо вино доводимо до кипіння, додаємо подрібнену зелень, перемішуємо, накриваємо кришкою, даємо настоятися 40 хв.

Приготування чіпеток: до просіяного борошна додаємо яйця перемішані з сіллю та замішуємо густе тісто, накриваємо тісто харчовою плівкою на 20 хв. Від великого шматка тіста відщипуємо шматочки тіста 5-6 грам, пересипаємо борошном, викладаємо на підготовлений лист, посипаний борошном, та підсушуємо на повітрі.

Подача: у підігріту до 40° С столову тарілку (яку ставимо на підставну, покриту серветкою) наливаємо боґрач, зверху можна посипати подрібненою зеленню. Температура подачі - 75^0С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – боґрач червоного кольору, на поверхі подрібнена зелень.

Консистенція – овочів, м’яса – м’яка.

Колір – червоний.

Смак - гострий, в міру солоний, з присмаком копченого м'яса.

Запах - характерний продуктам, що входять до складу.

Інструктивно-технологічна картка

Боб-гуляш №200

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (задня четверть)	200	94		
Перець солодкий	440	352		
Квасоля консервована	350	230		
*або квасоля відварена**	*110*	*230*		
Цибуля ріпчаста	130	109		
Часник свіжий	15	12		
Перець чилі свіжий	9	8		
Томатна паста з 25% СР	10	10		
Олія	30	30		
Паприка мелена не гостра	12	12		
Кмину насіння	2	2		
Вода		640		
Вихід	**350**			

*Попередньо замочена впродовж 5-8 год квасоля у холодній воді до 15°С (2,5 л на 1 кг квасолі) з наступним відварюванням впродовж 1-2 год у закритому посуді при слабкому неперервному кипінні під кришкою без солі.

Технологія приготування

Очищений перець солодкий нарізаємо кубиком з ребром 0,75-1 см. Зачищене м'ясо нарізаємо кубиком 20-30 г. Часник свіжий очищуємо, роздушуємо лезом ножа. Цибулю нарізаємо дрібним кубиком з ребром 0,3-0,5 см. Перець чилі нарізаємо кільцями шириною 0,1-0,2 см разом із насіннєвою коробкою.

На розігрітій пательні з жиром обсмажуємо часник не довше 30 сек, запобігаючи його підгорянню, додаємо м'ясо, обсмажуємо на сильному вогні, помішуючи 1-2 хв, закладаємо подрібнений перець, перемішуємо, продовжуємо обсмажувати на середньому вогні 2-3 хв, додаємо подрібнену цибулю, продовжуємо обсмажувати 1-2 хв, помішуючи, додаємо 2/3 норми паприки, відварену або консервовану квасолю без рідини, обсмажуємо ще 2-3 хв, закладаємо томатну пасту, перемішуємо і заливаємо гарячою водою (60-70°С), доводимо до кипіння і тушкуємо при тихому кипінні рідини 25-30 хв, додаємо решту паприки, солимо, тушкуємо до готовності ще 25-30 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму, 3-4 шматочки м'яса на порцію, суміш у тарілці викладаємо гіркою, підливаючи рідиною.

Запах і смак – з вираженим ароматом овочів, насичений м'ясний смак і аромат, в міру солоний і пряний.

Консистенція – рідини – рідка, овочів – м'яка, але не розварена, м'яса – ніжна, м'яка, соковита.

Колір – рідини – насичений червоний, гущі – притаманний компонентам, що входять.

Інструктивно-технологічна картка

Суп цибулевий № 201

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля ріпчаста	500	420		
Масло вершкове	100	100		
Олія	12	12		
Вино біле сухе	75	75		
Чебрець насіння	6	6		
Лист лавровий	0,04	0,04		
Відвар овочевий № 166		**760**		
Сіль	5	5		
Білий багет	42	40		
Сир твердий	43	40		
Маса грінок з сиром запечених		**80**		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Очищену і нарізану півкільцями цибулю шириною смужки 0,2 см пасеруємо до прозорості у товстостінному посуді на сильному вогні на суміші масла і олії при постійному помішуванні. Доливаємо вино, ретельно розмішуємо для випарювання алкоголю 3-4 хв, додаємо чебрець, зменшуємо вогонь і тушкуємо 15-20 хв під кришкою до м'якості цибулі. Заливаємо гарячим відваром (60-70°С), доводимо до кипіння, продовжуємо варити впродовж 15-20 хв. Додаємо в суп сіль, лавровий лист за 5-10 хв до завершення варіння.

Нарізаний шириною 1-1,5 см багет посипаємо натертим на крупну терку сиром, запікаємо у розігрітій до 180°С жаровій шафі впродовж 5-8 хв.

Відпускаємо суп з грінками, викладеними на поверхню супу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні – у рідкій частині супу – цибуля, яка зберегла форму нарізки, на поверхні супу – викладені дві грінки з сиром, розплавленим, але не підгорілим.

Запах і смак – в міру солоний, без присмаку сирого борошна.

Консистенція – овочів – м'яка, нерозварена; грінок – пружна, м'яка.

Колір – золотистий, жир на поверхні – жовтий.

Інструктивно – технологічна картка

Суп цибулевий з грінками № 202

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		З порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля ріпчаста	590	500		
Масло вершкове	60	60		
Оливкова олія	20	20		
Букет гарні	1 шт	40		
Цукор	10	10		
Біле сухе вино або херес	76	75		
Коньяк	25	25		
Перець мелений	0,01	0,01		
Мускатний горіх	0,01	0,01		
Чорний перець	0,01	0,01		
Чебрець	0,01	0,01		
Лавровий лист	0,04	0,04		
Сіль	8	8		
Хліб	75	75		
Сир грюйєр	100	100		
Бульйон яловичий з розмарином №163		**500**		
Вихід	350			

Технологія приготування

Варимо насичений м’ясо-кістковий бульйон з яловичини з додаванням букету гарні (букет із сухих запашних трав: петрушка, чебрець і лавровий лист).

Нарізуємо цибулю соломкою і закладаємо на розігріту з олією пательню, пасеруємо, помішуючи, зменшуємо вогонь, додаємо сіль, продовжуємо смажити до золотистого кольору ще 15-20 хв. Коли цибуля добре просмажилась, додаємо цукор, мелений перець та чебрець, прогріваємо, додаємо коньяк і через 1 хв біле вино або херес та випаровуємо 3-5 хв, додаємо бульйон, сіль, мускатний горіх, доводимо до кипіння.

Подача: у підігріту супову тарілку наливаємо суп, кладемо шматок хліба, посипаємо сиром, ставимо тарілку в жарову шафу під верхній гриль, запікаємо страву до рум'яної скоринки. Температура подачі 750С

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – суп світло-коричневого кольору на поверхні рум’яна скоринка запеченого сиру.

Консистенція – цибуля м’яка, ніжна, соковита.

Колір – світло коричневий

Смак – гострий, в міру солоний.

Запах – характерний продуктам, що входять до складу.

Інструктивно-технологічна картка

Суп харчо № 203

Запропоновано шеф-кухарем Олександром Оханським





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина	264	221				
або баранина	264	217				
Крупа рисова	72	70				
Цибуля ріпчаста	95	80				
Масло вершкове	40	40				
Томатне пюре	30	30				
Соус ткемалі	30	30				
Часник	8	6				
Коріандр кінза	41	30				
Хмелі-сунелі	1	1				
Унцо-сунелі*	1	1				
Бульйон кістковий №164		**1000**				
Вихід	**350**					

***Уцхо-сунелі** - це грузинська спеція з особливим ніжним горіховим запахом. Являє собою висушені і подрібнені стручки і насіння блакитного пажитника.

Технологія приготування

Крупу рисову перебираємо, замочуємо. Цибулю чистимо, нарізаємо кубиками, пасеруємо, додаємо томат-пюре пасероване. Грудинку яловичини зачищаємо, миємо, нарізаємо масою 25-30 г і варимо. В киплячий бульйон кладемо попередньо замочену рисову крупу, пасеровану цибулю з томат - пюре, варимо до готовності. За 5 хвилин до закінчення варіння суп заправляємо соусом, товченим часником, коріандром, хмелі сунелі, перцем, сіллю. В підігріту глибоку столову тарілку кладемо 2 шматочки яловичини або баранини, насипаємо суп, зверху посипаємо дрібно нарізаною зеленню.

Температура подачі 75 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – в рідкій частині супу шматочки м яса однакового розміру, рис не переварений, на поверхні дрібно нарізана зелень.

Смак і запах – м’ясного бульйону, пасерованого томат - пюре, овочів, часнику.

Колір – жир на поверхні помаранчевого кольору.

Консистенція – напіврідка, крупа рисова не переварена.

Інструктивно-технологічна картка
Суп з квасолею та вермішеллю № 204

Стародавня українська кухня





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина	140	125				
Свинина	138	125				
Квасоля	81	80				
Вермішель		100				
Цибуля ріпчаста	50	48				
Морква	50	40				
Петрушка (коріння0	13	10				
Масло вершкове	20	20				
Вода	650	650				
Петрушка (зелень)	8	6				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Перець чорний мелений	0,010	0,010				
Сіль	12	12				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Квасолю перебираємо, заливаємо холодною водою (2 л на 1 кг), замочуємо на 2-3 год, потім у цій воді варимо без солі в посуді із кришкою до розм'якшення. Картоплю нарізаємо великими кубиками, а коріння маленькими кубиками, цибулю – дрібним кубиком.

У кип'ячий бульйон кладемо квасолю, доводимо до кипіння, додаємо картоплю, через 5-7 хв – пасеровані овочі і варимо до готовності. За 5-7 хв до закінчення варіння заправляємо сіллю, спеціями. Перед подаванням тарілку підігріваємо до температури 40 °С, наливаємо суп та посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – суп налитий в тарілку, зверху посипати зеленню.
Смак – в міру солоний.
Запах – бульйону і пасеровки.
Консистенція – овочі м'які, але не переварені.
Колір – бульйону прозорий.

Інструктивно-технологічна картка

Суп гороховий з копченими ребрами №205

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ребра копчені	250	245				
Картопля	333	250				
Горох	82	80				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Морква	50	40				
Петрушка (зелень)	13	10				
Вершкове масло	20	20				
Вода	650	650				
Петрушка (зелень)	8	6				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Перець чорний горошком	0,02	0,02				
Сіль	8	8				
Сухарики з тостового хліба № 694		25				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Горох перебираємо, заливаємо холодною водою (2 л на 1 кг), замочуємо на 2-3 год, потім у цій воді варимо без солі в посуді із кришкою до розм'якшення. Картоплю нарізаємо великими, а коріння маленькими кубиками, цибулю – дрібно січемо.

У кип'ячий бульйон засипаємо горох, доводимо до кипіння, додаємо картоплю, через 5-7 хв – пасеровані овочі і варимо до готовності. За 5-7 хв до закінчення варіння заправляємо сіллю, спеціями. Перед подаванням тарілку підігріваємо, наливаємо суп та посипаємо зеленню, окремо подаємо сухарики з тостового хліба.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – суп налитий в тарілку, зверху посипаємо зеленню, форма нарізки овочів збереглась.

Смак – в міру солоний.

Запах – бульйону і пасеровки.

Консистенція – середня, м'яка.

Колір – бульйону трохи каламутний.

Інструктивно-технологічна картка

Суп прованський з овочами та домашньою пастою № 206

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля ріпчаста	110	90				
Морква	107	90				
Перець солодкий	130	90				
Часник	4	3				
Бекон	55	50				
Оливкова олія	20	20				
Цукіні	100	90				
Стебла селери	76	60				
Цибуля порей	51	45				
Зелена стручкова квасоля	63	45				
Червона квасоля відварна	80	75				
Лавровий лист	3	3				
Сіль	12	12				
Перець чорний мелений	2	2				
Тісто для пасти № 383		**60**				
Пармезан	30	30				
Помідори чері	100	90				
Багет		100				
Базиліковий соус № 576		**25**				
Вода		750				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Овочі нарізаємо кубиком, обсмажуємо в сотейнику на оливковій олії часник, моркву, солодкий перець і бекон. Додаємо інші овочі, заливаємо водою та доводимо до смаку, додаємо сіль, перець, лавровий лист варимо 5-7 хв. Додаємо пасту в суп і варимо 3-5 хв. Наприкінці варіння додаємо базиліковий соус, тертий пармезан і томати чері. Готовий суп подаємо з підсушеним багетом та соусом базиліковим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – суп налитий в тарілку, зверху посипаний зеленню, форма нарізки овочів збереглась.

Смак і запах – в міру солоний, пасерованих і варених овочів властивий продуктам.

Консистенція – овочі і домашня паста м’які.

Колір – світло-коричневий, на поверхні жир жовтого кольору.

Інструктивно – технологічна картка

Суп мінестроне №207

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським





Назва сировини	Розрахунок сировини в грамах			
	1000		1 порцію	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля ріпчаста	75	60		
Морква	80	60		
Картопля	195	120		
Перець солодкий	80	60		
Цукіні	75	70		
Печериці свіжі	75	70		
Олія соняшникова	20	20		
Часник	6	5		
Соєвий соус	30	30		
Соус перцевий	10	10		
Соус песто № 588		**15**		
Помідори чері	27	25		
Вода		750		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Овочі миємо і обчищаємо. Нарізаємо кубиками 0,5*0,5см, у цукіні видаляємо серцевину. Нарізані овочі обсмажуємо окремо до напівготовності, трохи підсолюємо. Відкидаємо на паперову серветку для видалення зайвого жиру.

Овочі викладаємо в каструлю і заливаємо водою, доводимо до кипіння. Додаємо дрібно посічений часник, соєвий соус і перцевий соус, доводимо до смаку. Даємо закипіти і додаємо скибочки помідорів чері і соусу песто. Перемішуємо і доводимо до смаку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні блискітки жиру, нарізана зелень.

Колір – притаманний кольору овочів.

Смак та запах – пасерованих і варених овочів.

Консистенція – овочі м’які, але не розварились.

Інструктивно – технологічна картка

Марсельська уха буйабес № 208

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Помідори	200	180		
Перець солодкий	200	160		
Цибуля ріпчаста	200	170		
Цибуля -порей	10	8		
Фреш із помідорів		200		
Бульйон курячий № 160		**100**		
Стебло селери	15	10		
Чилійські мідії в раковині	140	140		
Чорноморські мідії (очищені)	44	40		
Тушка кальмара	87	50		
Щупальця восьминога	30	30		
Тигрові креветки	70	40		
Свіжий лосось філе	45	40		
Лимон	100	80		
Часник	10	8		
Біле сухе вино	200	200		
Оливкова олія	50	50		
Вершкове масло	15	15		
Соєвий соус	30	30		
Базилік (волошки)	6	5		
Свіжі прованські трави	6	5		
Оливковій олії	10	10		
Вихід	**400**			

***Буйабес** (**марсельська уха** *Bouillabaisse*) – страва французької кухні, багатокомпонентний рибний суп , характерний для середземноморського узбережжя Франції.

Є оригінальним провансальським рибним супом , найбільш поширеним у Марселі . Спочатку ця страва була поширена серед рибалок і готувалась із залишків нерозпроданої за день різної риби. Однак згодом рецепт ускладнився, з'явилося безліч дорогих різновидів. Також такі страви поширені як у французьких регіональних кухнях, так і в кулінарних традиціях інших країн.

Технологія приготування

Нарізаємо очищені овочі: помідори, перець, ріпчасту цибулю, стебло селери і цибулюпорей. На розпечену пательню вливаємо оливкову олії і додаємо зубчики часнику (попередньо розчавленого тильною стороною леза ножа) та свіжі прованські трави. Таким чином ми ароматизуємо олію.

Додаємо в сковороду овочі: ріпчасту цибулю, перець солодкий, стебло селери та цибулю-порей.

Суміш овочів пасеруємо, періодично перемішуючи, доводимо до смаку спеціями, додаємо вершкове масло і додаємо половину білого вина. Коли спирт трохи випарується - додаємо томатний фреш, і в самому кінці - солимо.

В цілому, заготовка для супу томиться на плиті близько 10-ти хвилин. Овочі виходять злегка тушковані: вони взаємо проникають запахами, але при цьому не втрачають свіжості смаку і кольору.

Отримане «рагу» блендеруємо до однорідну масу яскравого червоно-оранжевого кольору.

Коригуємо смаковий баланс за допомогою цукру і солі, консистенцію - за допомогою курячого бульйону.

Готуємо морепродукти: на розпечену пательню з оливковою олією кладемо роздавлений часник і гілочку тім'яну, прогріваємо, додаємо очищені чорноморські мідії і нарізаний кубиком свіжий лосось, кальмар, відварений восьминіг, доводимо до напівготовності, додаємо чилійські мідії в раковині.

Доводимо до смаку соєвим соусом, додаємо спеції, вершкове масло та біле вино, додаємо основу супу та доводимо до кипіння.

На підігріту тарілку викладаємо раковини мідій, спираючи їх на борт, ставимо поряд креветки гриль, акуратно з протилежного бортика заливаємо суп, прикрашаємо часточкою лимона і гілочкою базиліка. Суп готовий до подачі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – суп налитий в тарілку, зверху посипаємо зеленню, однорідна маса з морепродуктами.

Смак та запах – в міру солоний, властивий продуктам.

Консистенція – рідини однорідна, нагадує густі вершки.

Колір – від помаранчевого до червоного.

Інструктивно – технологічна картка

Калатуша з грибами №209

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бульйон рибний № 165		**400**		
Відвар грибний № 167		**400**		
Борошно пшеничне	200	200		
Філе судака	200	200		
Гриби білі сушені	60	60		
Морква	196	147		
Корінь селери	234	159		
Сіль	5	5		
Вихід	**400**			

Технологія приготування

Замочуємо білі гриби в теплій воді 60 °С на 20 хв. Підготовлену моркву та корінь селери запікаємо при температурі 180 °С. Додаємо в бульйон гриби, доводимо до кипіння, проварюємо 5-10 хв. Після варки гриби видаляємо з бульйону. Загущуємо бульйон, солимо, додаємо філе судака нарізаного, варимо 10-15 хв. Запечені овочі нарізаємо дрібним кубиком. На тарілку викладаємо шматочки вареної риби, посипаємо нарізаними овочами, заливаємо загущеним рибним бульйоном та грибним відваром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса без грудочок з рибою вареною та перченими овочами.

Колір – світло-коричневий, кремовий.

Консистенція – однорідна, ніжна, овочі м'які, риба соковита.

Смак і запах – ніжний, приємний, з добре вираженим ароматом грибів та риби.

Інструктивно-технологічна картка

Суп з лососем та шпинатом № 210

Запропоновано шеф-кухарем Олександром Громлюком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось	340	270				
Шпинат свіжий	140	135				
Лимон (сік)	27	27				
Цибуля ріпчаста	80	70				
Часник	10	7				
Рибний бульйон № 165		**700**				
Олія соняшникова	15	15				
Кокосове молоко	135	135				
Сіль	10	10				
Перець чорний мелений	1	1				
Свіжа кропива	8	7				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Підготовлений лосось нарізаємо невеликими кубиками. Підготовлені ріпчасту цибулю та часник нарізаємо дрібними кубиками. З лимону вичавлюємо сік. У глибокому сотейнику розігріваємо рослинну олію і обсмажуємо цибулю та часник до м'якості та прозорості. Додаємо шпинат і готуємо, помішуючи, доки він не зменшиться у розмірі, додаємо лосось, сіль, перець чорний мелений та сік лимону – готуємо ще 2-3 хвилини. Додаємо рибний бульйон та кокосове молоко, доводимо до кипіння, зменшуємо нагрів і готуємо ще 10-15 хвилин, доки суп не почне злегка загусати. Додаємо соєвий соус, добре перемішуємо, готуємо ще 2-3 хвилини, щоб смаки змішалися.

При подачі суп прикрашаємо свіжою кропивою або зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні супу кульки рибного жиру, овочі зберегли форму нарізки.

Смак і запах – ніжні, характерних для інгредієнтів, що входять до страви. Без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – світло-молочний.

Консистенція – риби та овочів – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Вершковий суп з лососем № 211

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	427	320				
Морква	50	40				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Біле коріння	13	10				
Філе лосося	410	400				
Вершки кулінарні 33%	200	200				
Сіль	12	12				
Білий перець мелений	2	2				
Лавровий лист	2	2				
Зелень	26	20				
Вода		800				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Картоплю нарізаємо великими кубиками, моркву, біле коріння та цибулю дрібним кубиком. У кип’ячу воду кладемо картоплю, доводимо до кипіння, додаємо спеції, пасеровану цибулю, моркву та біле коріння. Варимо на повільному вогні під кришкою протягом 5 хвилин. Лосось нарізаємо кубиками масою 30-40 грам, додаємо в суп та затягуємо збитими вершками, доводимо до смаку, додаємо сіль та спеції. Суп доводимо до кипіння та варимо при слабкому кипінні під кришкою протягом 5 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – наливаємо в тарілку з лососем, який зберіг форму нарізування.

Смак та запах – помірно солоний, без сторонніх запахів.

Консистенція – помірно в’язка **.**

Колір – білий з кремовим відтінком.

Інструктивно – технологічна картка

Суп вершковий з морепродуктами №212

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Суп-крем картопляний		500				
Вершки 33%		50				
Бульйон рибний № 165		**300**				
Лосось філе		20				
Кальмар очищений		10				
Мідії		15				
Помідори		20				
Судак філе		150				
Маслини		8				
Оливкова олія		2				
Чебрець свіжий		10				
Рибний бульйон Хондаші*		2				
Часник		2				
Масло вершкове		15				
Вихід	**300**					

*Рибний бульйон Хондаші використовують для приготування місо-супу та інших японських супів, з ним можна готувати локшину, відварювати або тушкувати рибу. Хондаші швидко готується - не більше 15хв. Страви будуть завжди ароматні та смачні.

Спосіб застосування: 1 ст. ложку бульйону розводимо в 500 мл окропу. За потреби можна збільшити кількість бульйону.

Технологія приготування

В суп-пюре картопляний додаємо вершки, рибний бульйон, хондаші і прогріваємо, доводимо до смаку. На вершковому маслі обсмажуємо часник разом з гілочкою тім'яну. Додаємо лосось і судак, які нарізаємо кубиком, мідії, кальмари нарізаємо тонкими кружальцями, солимо. Відставляємо на край плити. Додаємо помідори, нарізані не великими скибочками, маслини нарізаємо навпіл, трохи прогріваємо.

Суп насипаємо в тарілку, по центру викладаємо обсмажені морепродукти, поливаємо оливковою олією і прикрашаємо базиліком.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – наливаємо в тарілку з морепродуктами, які зберегли форму нарізування.

Смак та запах – помірно солоний, без сторонніх запахів.

Консистенція – помірно в'язка.

Колір – білий з кремовим відтінком.

Інструктивно – технологічна картка

Клем-чаудер №213

Густий американський суп





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось	190	150				
Морський коктейль	220	200				
Картопля	120	90				
Цибуля ріпчаста	24	20				
Морква	50	40				
Селера стебло	40	32				
Вершки 33 % жирності	250	250				
Рисове борошно	50	50				
Вершкове масло	30	30				
Вода	750	750				
Зелень	10	8				
Сіль	6	6				
Мікрогрін	6	4				
Вихід	**300**					

*** Клем-чаудер**, **клам-чаудер** (англ. *Clam chowder* , від *Clam* – слово, що застосовується в США для позначення будь-яких придатних в їжу двостулкових молюсків, крім мідій і устриць, і *Chowder* – юшка) – загальна назва кількох видів традиційного американського крем-супу, приготованого з молюсків та бульйону, з додаванням або молока – ново англійський клем-чаудер, або помідорів – манхеттенський клем-чаудер. Зазвичай до молюсків додають картоплю, цибулю, іноді у. Інші овочі додають рідко, хоча порізана морква може додати кольору. Іноді в крем-суп додають петрушку та лавровий лист.

Технологія приготування

Цибулю, моркву та селеру нарізаємо кубиками і пасеруємо на розігрітій пательні з вершковим маслом. У кип'ячу підсолену воду кладемо картоплю, нарізану середнім кубиком і варимо 10-15 хв, додаємо підготовлену рибу та варимо ще 5 хв. Додаємо обсмажені овочі та підготовлений морський коктейль, доводимо до кипіння.

На прикінці варіння вводимо вершки з рисовим борошном, постійно помішуючи, доводимо до кипіння, зменшуємо температуру нагрівання та варимо ще 5 – 7 хвилин.

Готовий клем-чаудер посипаємо дрібно нарізаною зеленню та декоруємо мікрогріном.

Азіатські перші страви

При приготуванні використовується велика кількість інгредієнтів, зелені і спецій. Традиції приготування передаються з покоління в покоління, але відрізняються від регіону до регіону. Тому рецептів багато, і страви, які виходять в результаті, сильно відрізняються за смаком.






До супів у Азії особливе ставлення. Азіатські супи бувають гострими, кислими, пряними. Їх відрізняє велика кількість інгредієнтів, насиченість, незвичайний смак і аромат.

Рамен - азіатський суп, що асоціюється з Японією, але придумали його в Китаї. Саме слово теж має китайське походження і звучить китайською мовою як «ламянь». Але японською читається вже як «рамен», що дослівно перекладається як «витягувати» і «локшина». По суті, японський рамен родич азіатського лагмана, китайського лямань і корейського рамен.

В Японії ця страва вперше з'явилася в 1910-х роках, коли китайська кухня популяризується в Японії. А після Другої світової війни дешевою і смачною стравою годували солдатів, які поверталися додому. Тоді, на зорі популярності, рамен продавали в невеликих кафе, які називалися «рамен-я».

Основні інгредієнти рамена: бульйон і локшина. Готують азіатський суп з рисовою локшиною або пшеничною. Незмінні компоненти для приготування останньої: борошно (пшеничне або рисове), вода, сіль і особлива суміш «Кансі» з карбонату калію і карбонату натрію, яка сприяє травленню і збільшує термін зберігання готової страви. Змінена рецептура допускає додавання в тісто яєць або яєчного порошку.

Традиційно локшину готують вручну. Тісто витягають в тонкі нитки, періодично складаючи утворюються смужки і продовжуючи витягування. Хоча зараз вже створені розкатуючі машини. Вони з'явилися в другій половині XX століття і значно спростили процес виготовлення локшини. Цими апаратами користуються великі ресторани і виробники.

Що стосується бульйону, то розрізняють кілька видів, залежно від складових:

- рибний - найчастіше готується з акулячих плавників;
- дасі - на основі сушених водоростей і рибного концентрату;
- м'ясний - азіатський суп з куркою, яловичиною, свининою.

Назва рамена залежить від виду бульйону, на основі якого він зроблений:

- сио рамен - з сіллю;
- місо рамен - з місо;
- сію рамен - з соєвим соусом;
- тонкоцу рамен - зі свинячих хрящів, кісток і жиру.

Том-Ям вважається національною стравою в Таїланді і Лаосі, а також поширений в сусідніх державах: Сінгапурі, Індонезії, Малайзії. Назва супу складається з двох тайських слів, переклад яких дає уявлення про особливості приготування і вмісту. «Том» перекладається як «варити», «ям» - «гострий тайський салат». До назви супу Том-Ям додають назви додаткових інгредієнтів. Том-Ям готують зі свинячої рульки, креветок і кокосового молока; з рибою, морськими гребінцями, кальмарами, куркою. Останнім часом став популярний Том-Ям з грибами.





Цікава історія походження Том-Ям-Кунг - це той самий азіатський суп з креветками. Але туристам під виглядом Том-Ям-Кунг подають Том-Ям-Нам-Кхон - суп з креветками і з додаванням вершків або концентрованого молока. Том-Ям-Кунг знайшов популярність, коли креветки почали вирощувати штучно і вони стали доступнішими. Спочатку суп готували на прозорому бульйоні, і тільки на початку XX століття в рецептурі з'явилися вершки і молоко.

Гострий азіатський суп подають гарячим разом з порцією рису. Але в Лаосі можна зустріти суп, в який рис вже доданий.

Кожен кухар готує Том-Ям по-своєму, додаючи або виключаючи ті чи інші інгредієнти.





Але основний набір компонентів такий:

Лемонграсс 	Галанга 	Лайм 	Перець чилі 
Рибний соус 	Кінза 	Кокосові вершки 	Паста Том-Ям 

Саме ці складові надають характерну кислинку і гостроту.

Лагман - популярна страва у народів Середньої Азії, але поширився він, як і рамен, з Китаю. Лагман і рамен - родичі. Лагман - це теж східний суп з локшиною. Китайські народності мігрували, і корінним народам прищеплювалися нові харчові звички. Так лагман став популярним в Киргизії, Казахстані, Узбекистані, Афганістані, на Близькому Сході і Кавказі.

Кожен народ приніс щось своє в рецептуру страви, але основа його залишається незмінною:

• локшина, приготовлена з крутого замішаного вручну тіста;

• овочі;

• м'ясо;

• зелень і спеції.

Локшину готують двома способами: шляхом нарізки або витягування. Нарізка скорочує час приготування, але класичний рецепт передбачає витягування тіста. Особливе місце в рецептурі займає м'ясо. Найчастіше лагман - це азіатський суп з яловичиною або бараниною. Іноді його готують з м'ясом домашньої птиці, а ось свинину додають рідко, оскільки лагман поширений в країнах, де переважно живуть мусульмани. Також в суп додають свіжі овочі по сезону. Це можуть бути традиційні капуста, морква, картопля, томати, перець. А іноді це баклажани, редис, огірки, редька, стручкова квасоля. В суп додають пряні трави, гострий перець, часник і цибулю.

Готувати лагман можна в казані, тоді це буде суп, або глибокій сковорідці – у вигляді гарніру з соусом. Суп азіатський подають у великій піалі, їдять виделкою або ложкою, в ресторанах можуть подати палички.

Супи азіатської кухні корисні. Вони готуються з нежирного м'яса, з додаванням великої кількості морепродуктів і овочів. Причому овочі намагаються не піддавати тривалій температурній обробці, щоб зберегти вітаміни.

Кімчі – традиційна корейська страва, яка готується зі солоних ферментованих овочів. Зазвичай кімчі містить капусту та приправи, такі як цукор, сіль, цибуля, часник, імбир та перець чилі. Колекція рецептів кімчі може похвалитися іншими овочами, включаючи редьку, селеру, моркву, огірок, баклажани, шпинат, цибулю, буряк і навіть пагони бамбука.

Кімчі, що характеризується гострим смаком, хрусткістю та різким запахом, є однією з найвідоміших корейських страв у світі.

Інструктивно-технологічна картка

Суп кімчі № 214

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Місо бульйон н/ф		810				
Водорості вакаме*	7	7				
Соус кімчі	38	35				
Кунжут білий	8	8				
Сир тофу	22	20				
Яйця курячі	3 шт	120				
Цибуля зелена	5	4				
Вихід	**300**					

*Водорослі вакаме – бурі їстівні водорості, традиційний продукт в Азії. Особливо люблять їх японці. Вони сушать продукт, солять і використовують для приготування салатів, овочів, місо супу. За смаком він нагадує звичайну капусту або шпинат.

Технологія приготування

В киплячий бульйон місо додаємо водорості вакаме, соус кімчі, доводимо до кипіння, яйця збиваємо та додаємо тонкою цівкою, доводимо до кипіння та знімаємо з плити.

В порційну тарілку для подачі супу викладаємо сир тофу, нарізаний кубиками 0,8 мм *0,8 мм, посипаємо білим кунжутом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рідина напівпрозора, сир тофу та лосось нарізаний кубиками, водорості набухлі.

Смак та запах – приємний, властивий даного виду інгредієнтів, пікантний, легко гострий, ярко виражений аромат грибів.

Консистенція – соковита, рідка.

Колір – від світло-коричневого до коричневого.

Інструктивно-технологічна картка

Суп кімчі з лососем № 215

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Місо бульйон н/ф		770				
Соус кімчі*	30	30				
Водорості вакаме	8	6				
Лосось філе	47	45				
Кунжут білий	6	6				
Сир тофу	18	17				
Яйця курячі	3 шт	120				
Цибуля зелена	5	4				
Вихід	**250**					

* Соус кімчі - це оригінальне поєднання фруктів і спецій, доповнене морськими водоростями і сіллю з цукром. Зокрема, головними інгредієнтами вважаються м'якоть яблук, аніс, сіль, перець, сушені водорості, рисовий оцет і гострий перець чилі.

Технологія приготування

В киплячий бульйон місо додаємо водорості вакаме, філе лосося, нарізане кубиком 1,5 см -2 см, соус Кімчі, доводимо до кипіння, додаємо яйця тонкою цівкою, доводимо до кипіння та знімаємо з плити.

В порційну тарілку для подачі супу викладаємо сир тофу, нарізаний кубиками 0,8 мм х 0,8 мм, посипаємо білим кунжутом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рідина напівпрозора, сир тофу та лосось, нарізаний кубиками, водорості набухлі.

Смак та запах – приємний, властивий даному виду інгредієнтів, пікантний, легко гострий, яскраво виражений аромат грибів.

Консистенція – соковита, рідка.

Колір – від світло-коричневого до коричневого.

Інструктивно – технологічна картка

Суп том-ям з морепродуктами №216

Запропоновано шеф-кухарем Біневським Іваном





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бульйон курячий № 159		**135**		
Креветки	52	30		
Гриби шиїтаке	17	15		
Паста Том-Ям	15	15		
Корінь імбиру	7	5		
Лемонграс*	3	2		
Олія	10	10		
Сіль	1	1		
Кінза	3	2		
Гриби шампіньйони	12	10		
Молоко кокосове		50		
Кальмар		20		
Лист Кафіра		1		
Вихід	**250**			

* Лемонграсс - це стеблова рослина з насиченим лимонним ароматом, що росте в кліматах, але основним регіоном цієї рослини є Південно-Східна Азія. Сік лимона частково зміг би замінити лемонграс лише в крайньому випадку, але жодним цитрусовим не вдасться повністю повторити особливі якості цієї рослини.

Технологія приготування

Креветки очищаємо, гриби замочуємо, нарізаємо слайсами. Кальмари очищаємо і нарізаємо кубиком. Гриби шиїтаке, лемонграс, лист кафіра, корінь імбиру, креветки, кальмар трохи обсмажуємо на олії. Додаємо бульйон і доводимо до кипіння. Додаємо кокосове молоко і прогріваємо. При подачі оформлюємо кінзою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бульйон з креветками, грибами та кальмарами.
Колір – відповідний компонентам страви.
Смак та запах – відповідний креветкам, грибам, без сторонніх присмаків.
Консистенція – морепродукти м’які.

Інструктивно-технологічна картка

Суп місо з лососем №217

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Місо бульйон		600				
Сир тофу	90	80				
Водорості Вакаме	22	20				
Гриби опеньки	110	100				
Цибуля зелена	10	8				
Лосось філе	215	200				
Вихід	**250**					

Технологія приготування

В порційну тарілку для подачі супу викладаємо сир тофу, нарізаний кубиками 0,8 мм – 1 см, водорості вакаме, гриби опеньки (з максимальною довжиною ніжки до 2 см), лосось філе, нарізаний кубиком 1,5 см х 2 см, заливаємо киплячим місо бульйоном, посипаємо зеленою цибулею, нарізаною пір’ям.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рідина напівпрозора, сир тофу та лосось, нарізаний кубиками, водорості набухлі.

Смак та запах – приємний, властивий даному виду інгредієнтів, пікантний, легко гострий, яскраво виражений аромат грибів .

Консистенція – соковита, рідка.

Колір – від світло-коричневго до коричневого.

Протерті супи

До протертих супів належать супи-пюре, супи-креми, супи-біскі, супи-велюте, супи-капучіно

Крем-супи – протерті супи, які зазвичай готуються на основі відвареного у підсоленому молоці рисового борошна, різних круп і вівсянки.






Супи-велюте – це протерті супи, які вирізняються тим, що їх зазвичай заправляють яєчними жовтками, змішаними з декількома столовими ложками вершків або молока (3 жовтки і 100 мл вершків на 1 л супу), вершковим маслом. Деякі велюте заправляють лише вершковим маслом.





Дехто велюте готує на тій же основі, що й супи-креми (меленого рису, різних круп, вівсянки, кукурудзяного, вівсяного борошна).

Супи-біскі





Біск - страва французької кухні. Історія крему-супу налічує кілька століть. Головний інгредієнт страви – ракоподібні (обов'язково – панцирі, у більшості випадків – і м'ясо). Також в рецептуру входять вершки, цибуля, можна взяти часник та селеру. З ракоподібних можуть бути використані раки, креветки, лангустини, омари, краби та ін. Крім того, можна використовувати бульйон (рибний, рідше курячий) та біле вино. У низці рецептів передбачено також додавання рису.

Суп-капучіно **поверх густого крем-супу викладається спінене молоко. Подаються ці ласощі на чашці для капучино, дегустується чайною ложечкою.**

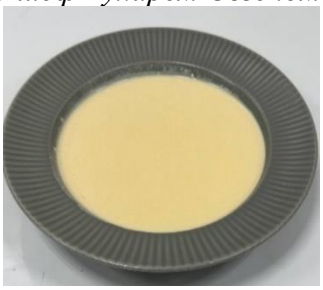




Інструктивно-технологічна картка

Біск з креветок № 218

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Креветки (панцирі)	180	180		
Олія	22	22		
Часник свіжий	22	17		
Масло вершкове	41	41		
Борошно пшеничне	41	41		
Вершки кулінарні 30% жирності	270	270		
Молоко	540	540		
Вода	170	170		
Сіль	13	13		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Панцирі креветок обсмажуємо в олії, до суміші додаємо розчавлений часник. До обсмажених креветок додаємо теплу або кімнатної температури воду для запобігання розбризкуванню і тушкуємо на слабкому вогні. Блендеруємо суміш, знімаємо її з вогню, відтискаємо суміш через дрібне сито, ретельно відпресовуючи рідину.

Готуємо світле ру, додаючи борошно у розігріте на пательні вершкове масло, ретельно помішуємо масу, розбиваючи грудочки і запобігаючи підгоранню, готуємо впродовж 2-3хв до появи характерного горіхового аромату і зміни кольору борошна до золотисто-солом'яного. Ру має бути дуже гладким і вологим, з глянцевим блиском – не сухим і не жирним. Знімаємо з вогню ру і даємо охолонути.

Суміш молока і вершків додаємо до відтиснутої рідини на слабкому вогні, після додаємо ру при постійному помішуванні віничком до досягнення однорідності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна рідина без додатків, на поверхні – без виражених блискіток жиру.

Запах і смак – в міру солоний, вершковий, без присмаку сирого борошна, з вираженим ароматом і смаком морепродуктів.

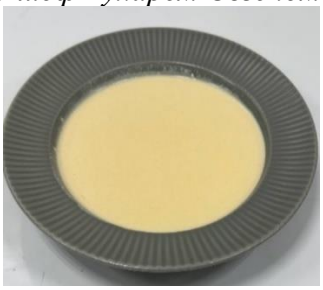
Консистенція – в міру тягуча, без грудочок, однорідна.

Колір – кремовий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Вішісуаз № 219

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Картопля	548	460		
Цибуля ріпчаста	107	80		
Цибуля порей	200	150		
Масло вершкове	30	30		
Насіння фенхелю	2	2		
Вода	460	460		
Молоко	80	80		
Сіль	3	3		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Картоплю відварюємо в підсоленій воді. Цибулю ріпчасту та порей нарізаємо кубиками та пасеруємо на вершковому маслі. Відварену картоплю та пасеровану цибулю, насіння фенхелю подрібнюємо блендером та поступово вводимо гаряче молоко.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса, без шматочків не перетертих овочів, без плівки на поверхні.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий овочам в поєднанні молока, смак в міру солений.

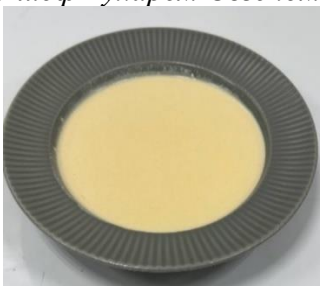
Колір – білий з кремовим відтінком.

Консистенція – однорідна, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Дюбарі № 220

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	923	480		
Молоко	800	800		
Сіль	3	3		
Мускатний горіх	2	2		
Вершкове масло	16	16		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Цвітну капусту розбираємо на суцвіття, заливаємо молоком, варимо, додаємо сіль та мускатний горіх мелений. Цвітну капусту варимо до готовості, подрібнюємо блендером. Готовий суп подаємо в підігрітій тарілці до температури 40 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса, без шматочків не перетертих овочів, без плівки на поверхні.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий овочам в поєднанні молока, смак вміру солений.

Колір – білий з кремовим відтінком.

Консистенція – однорідна, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Крем-суп із аспарагуса зі смаженими лисичками № 221

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Аспарагус білий	170	150		
Цибуля ріпчаста	120	50		
Часник	5	3		
Відвар овочевий № 166		**50**		
Вершки 33%	80	80		
Кокосове молоко	50	50		
Масло авокадо	30	30		
Кокосове масло	30	30		
Олія оливкова	10	10		
Сіль	2	2		
Перець суміш	0,2	0,2		
Гриби лисички смажені	25	15		
Зелена олія № 693		**3**		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Аспарагус миємо, відрізаємо тверді краї. Паростки, що залишилися, нарізаємо на шматочки 3 см довжиною. Відкладаємо верхівки для прикрас.

Цибулю з часником пасеруємо на оливковій олії до м'якості (близько 15 хв), вона має стати дійсно дуже м'якою і вже придбати золотистий відтінок, але не підсмажуватися. Додаємо спаржу та сіль. Добре перемішуємо, додаємо овочевий відвар. Рідина повинна лише покрити овочі. Доводимо до кипіння, як тільки суп закипів, додаємо кокосове молоко. Знову доводимо до кипіння та варимо близько 2 хвилин. Спаржа має стати м'якою, але не переваритися.

Перекладаємо в блендер та подрібнюємо до однорідної вершкової консистенції. Коригуємо консистенцію відваром, якщо необхідно. Доводимо до смаку.

Верхівки спаржі обсмажуємо на маслі авокадо або кокосовому маслі на досить сильному вогні кілька хвилин - спаржа має бути хрусткою та зберегти свій яскраво-зеленим колір.

Подаємо суп, прикрашаючи обсмаженою спаржею і смаженими лисичками, трохи поливаємо зеленою олією.

Інструктивно-технологічна картка

Крем-суп з цвітної капусти та картоплі № 222

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	864	450				
або цвітна капуста с/м	600	450				
Картопля	144	108				
Цибуля-порей (біла частина)	26	20				
Селера (корінь)	14	10				
Борошно пшеничне	12	12				
Масло вершкове	30	30				
Вершки 36%	60	60				
Молоко	1050	1050				
Оливкова олія	10	10				
Мікрогрін	10	9				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Підготовлені нарізані картоплю, цибулю-порей (білу частину), цвітну капусту, корінь селери обсмажуємо на вершковому маслі, додаємо борошно і обсмажуємо ще 1-2 хвилини, додаємо молоко і проварюємо овочі до готовності. Перетераємо суп блендером, проціджуємо, додаємо сіль і вершки. Доводимо до кипіння, при відпуску прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - крем-суп молочного кольору.

Запах- характерний продуктам, що входять до складу.

Колір – молочний.

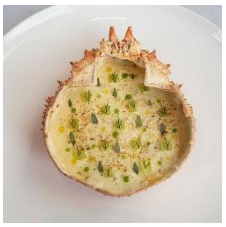
Консистенція - кремоподібна, аксамитова, однорідна маса.

Інструктивно-технологічна картка

Суп-біски з раків № 223

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Варені раки	630	450				
Морква	50	40				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Коріння селери	27	20				
Біле вино	50	50				
Букет гарні	1шт	40				
Масло вершкове	150	150				
Вершки 36%	150	150				
Вода	750	750				
Оливкова олія	50	50				
Коньяк	25	25				
Мікрогрін	10	9				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

У каструлі розігріваємо олію, додаємо цибулю, сіль, перець, моркву і корінь селери, пасеруємо з додаванням вершкового масла. Додаємо раки, вино, варимо, солимо, перчимо. Коли раки змінять колір, додаємо коньяк, букет гарні. Доливаємо воду, щоб вона покрила продукти у каструлі, та відварюємо до розм'якшення панцирів. Доводимо до кипіння, зменшуємо температуру та варимо 30 хв. Витягуємо букет гарні. Подрібнюємо суп у блендері, перетираємо через дрібне сито, доводимо до кипіння, додаємо вершки, варимо, помішуючи вінчиком. Доводимо до смаку. Для декору використовуємо елементи основної страви, а також рак та м'ясо раку, приготовлені на пару, мікрогрін.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – крем-суп молочного кольору зі шматочками сухариків.

Смак – ніжний, в міру солоний.

Запах – характерний продуктам, що входять до складу.

Колір – молочний.

Консистенція – кремоподібна, оксамитова, однорідна маса.

Інструктивно-технологічна картка

Суп Велюте Дюбарі (Velouté Dubarry) № 224

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»






Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	300	220		
Цибуля порей (біла частина)	150	40		
Букет гарні	1 шт	40		
Молоко	200	200		
Мускатний горіх	1	1		
Масло вершкове	10	10		
Вершки 33%	100	100		
Сіль	5	5		
Перець білий мелений	0.001	0.001		
Мікрогрін	3	2		
Сухарики з тостового хліба № 694		**15**		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Підготовлену цвітну капусту розбираємо на суцвіття, закладаємо в киплячу воду, бланшуємо 1-2 хв. Білу частину цибулі порей нарізуємо кільцями та пасеруємо на пательні з додаванням вершкового масла та букету гарні до розм'якшення.

В каструлю наливаємо молоко, додаємо цвітну капусту, пасеровану цибулю, мускатний горіх, сіль, перець, доводимо до кипіння, відварюємо на повільному нагріванні 7-10 хв, до розм'якшення, виймаємо букет гарні, подрібнюємо за допомогою блендера, перетираємо крізь сито, заправляємо вершками, доводимо до смаку та прогріваємо.

Подача: у підігріту до 40° С столову тарілку (яку ставлять на підставну, покриту серветкою) наливаємо крем-суп, зверху викладаємо шматочки сухариків та зелень мікрогрін.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – крем-суп молочного кольору зі шматочками сухариків.

Смак – ніжний, в міру солоний.

Запах – характерний продуктам, що входять до складу.

Колір – молочний.

Консистенція – кремоподібна, оксамитова, однорідна маса.

Інструктивно-технологічна картка

Суп-пюре гарбузовий з насінням і гарбузовою олією № 225

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гарбуз	270	250		
Цибуля ріпчаста	75	70		
Цибуля шалот	30	25		
Олія з гарбузового насіння	10	10		
Гарбузове насіння	35	35		
Сир пармезан	15	15		
Бульйон овочевий		150		
Сіль	3	3		
Перець	0,01	0,01		
Масло вершкове	30	30		
Насіння гарбузове		5		
Мікрозелень цибулі		2		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Пасеруємо дрібно нарізану ріпчасту цибулю на вершковому маслі, попередньо розігрівши сковороду. Додаємо нарізаний кубиками гарбуз. Заливаємо бульйон та залишаємо варити приблизно 20 хвилин. Далі готуємо підгарніровку до супу. Дрібно нарізаємо гарбуз і цибулю шалот. Пасеруємо в окремому сотейнику на вершковому масла. Готовий гарбуз пропускаємо через прес-тертку. Доводимо до смаку.

На дно тарілки викладаємо гарнір з обсмаженого гарбуза, додаємо кілька скибочок пармезану та наливаємо суп-пюре. Зверху посипаємо насінням і поливаємо гарбузовою олією, також прикрашаємо тонкою скибочкою сушеного гарбуза.

Вимоги до якості

Консистенція – однорідна, оксамитова, без грудочок, еластична, нагадує густі вершки.

Колір – властивий продукту, з якого приготували суп-пюре.

Смак і запах – ніжний в міру солоний, властивий тим продуктам, з яких приготували суп-пюре.

Інструктивно-технологічна картка

Суп-пюре з шпинату № 226

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат	405	300				
або шпинат с/м	310	300				
Цибуля порей	48	40				
Часник	5	4				
Петрушка (корінь)	13	10				
Вершки 33%	40	40				
Масло вершкове	30	30				
Бульйон	750	750				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Листя шпинату припускаємо разом з часником і протираємо. Цибулю порей, біле коріння петрушки нарізаємо та пасеруємо з додаванням вершкового масла до розм'якшення та протираємо.. В протертий суп додаємо вершки, доводимо до кипіння, солимо та доводимо до смаку. В тарілку наливаємо суп, зверху декоруємо суп зеленим маслом та мікрогріном. Можна подавати разом з вареним перепелиним яйцем, піною з молока, грінками.

Вимоги до якості

Консистенція – однорідна, оксамитова, без грудочок, еластична, нагадує густі вершки.

Колір – властивий продукту, з якого приготували суп-пюре.

Смак і запах – ніжний в міру солоний, властивий тим продуктам, з яких приготували суп-пюре.

Інструктивно- технологічна картка

Суп-пюре з печериць № 227

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Овочевий відвар		200				
Печериці	1400	600*				
Цибуля ріпчаста	120	100				
Вершкове масло	50	50				
Вершки 33%	150	150				
Соєвий соус	50	50				
Часник	7	5				
Картопля	360	240				
Сіль	10	10				
Перець чорний мелений	0,04	0,04				
Олія оливкова	5	5				
Печериці смажені	25	20				
Паста трюфельна	2	2				
Мікрогрін	5	4				
Вихід	**300**					

* Печериці смажені

Технологія приготування

Підготовлену ріпчасту цибулю обсмажуємо на вершковому маслі, додаємо підготовлені печериці та смажимо до повного випаровування рідини. У овочевий відвар кладемо нарізану картоплю, відварюємо до готовності, додаємо смажені гриби з цибулею, вершки 33 %, соєвий соус, сіль, перець, доводимо до кипіння та перебиваємо в блендері до однорідної маси. Протертий суп, прогріваємо постійно помішуючи до кипіння та додаємо трюфельну пасту. Відпускаємо готовий крем-суп гарячим (температура не нижча 75°С), декоруємо смаженими часточками печериць, мікрогріном та краплями оливкової олії.

Вимоги до якості

Консистенція – однорідна, оксамитова, без грудочок, еластична, нагадує густі вершки.

Колір – властивий продукту, з якого приготували суп-пюре.

Смак і запах – ніжний в міру солоний, властивий тим продуктам, з яких приготували суп-пюре.

Інструктивна-технологічна картка

Суп-пюре з броколі та фрикадельками з лосося № 228

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Броколі	60	45				
Картопля	144	108				
Цибуля-порей	39	30				
Борошно пшеничне	12	12				
Масло вершкове	30	30				
Вершки 36%	60	60				
Молоко	105	105				
Олія оливкова	10	10				
Фрикадельки з лосося	110	100				
Вихід	**300/100**					

Технологія приготування

Підготовлену нарізану картоплю, цибулю-порей, броколі обсмажуємо на вершковому маслі, додаємо борошно і обсмажуємо ще 1-2 хвилини, додаємо молоко і варимо овочі до готовності. Перетираємо суп блендером, проціджуємо, додаємо сіль, і вершки. Доводимо до кипіння, при відпуску додаємо фрикадельки з лосося та оливкову олію.

Вимоги до якості

Консистенція – однорідна, лксамитова, без грудочок, еластична, нагадує густі вершки.

Колір – властивий продукту, з якого приготували суп-пюре.

Смак і запах – ніжний в міру солоний, властивий тим продуктам, з яких приготували суп-пюре.

Інструктивно-технологічна картка

Суп-пюре з моркви та імбиру № 229

Запропоновано шеф-кухарем Олександром Громлюком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морква	600	400				
Корінь імбиру	100	80				
Цибуля ріпчаста	120	100				
Часник	15	10				
Овочевий бульйон	500	500				
Кокосове молоко	200	200				
Рослинна олія	20	20				
Сіль	10	10				
Перець чорний мелений	1	1				
Кріп або петрушка	10	10				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Підготовлені овочі обчищаємо та нарізаємо. В розігрітому сотейнику з олією, на помірному нагріві, обсмажуємо цибулю та часник, поки вони не стануть м’якими та ароматними. Додаємо імбир та моркву. Продовжуємо смажити протягом кількох хвилин, періодично помішуючи. Поступово додаємо овочевий бульйон і кокосове молоко, доводимо суміш до кипіння. Зменшуємо нагрів і готуємо суп під кришкою протягом 20-25 хвилин до розм’якшення моркви.

Перебиваємо суп за допомогою блендера до однорідної консистенції, додаємо сіль, перець чорний мелений, ще раз прогріваємо.

При подачі суп прикрашаємо свіжим кропом або зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Консистенція – однорідна, оксамитова, без грудочок, еластична, нагадує густі вершки, без плівки на поверхні.

Колір – властивий продукту, з якого приготували суп-пюре.

Смак і запах – ніжний в міру солоний, властивий тим продуктам, з яких приготували суп-пюре.

Інструктивно-технологічна картка

Суп-пюре з курячих сердець та грибів № 230

Запропоновано шеф-кухарем Олександром Громлюком






Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курячі серця	470	330				
Гриби печериці	230	200				
Цибуля ріпчаста	80	67				
Часник	10	7				
Картопля	170	135				
Рослинна олія	14	14				
Бульйон з курки № 160		**700**				
Сіль	10	10				
Перець	2	2				
Зелень	7	7				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Підготовлені цибулю, часник, гриби печериці та картоплю нарізаємо кубиками, а курячі сердечка невеликими шматочками. У розігрітому з рослинною олією сотейнику обсмажуємо цибулю та часник до золотистого кольору, додаємо гриби та курячі сердечка, сіль, перець чорний мелений і смажимо 5 хвилин, помішуючи. Додаємо нарізану картоплю та бульйон, доводимо до кипіння і готуємо при помірному нагріві до м’якості овочів та субпродуктів – 15-20 хвилин. Готовий суп подрібнюємо блендером до однорідної маси та прогріваємо.

При подачі суп прикрашаємо свіжим кропом або зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Консистенція – однорідна, оксамитова, без грудочок, еластична, нагадує густі вершки, без плівки на поверхні.

Колір – властивий продукту, з якого приготували суп-пюре.

Смак і запах – ніжний в міру солоний, властивий тим продуктам, з яких приготували суп-пюре.

Інструкційно-технологічна картка

Суп-пюре з броколі та сиром чедер № 231

Запропоновано шеф-кухарем Олександром Громлюком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста броколі	400	235				
Цибуля ріпчаста	100	80				
Часник	10	7				
Картопля	170	135				
Сир чедер	135	135				
Рослинна олія	14	14				
Овочевий бульйон №166		**700**				
Сіль	10	10				
Перець чорний мелений	5	5				
Зелень	7	7				
Вихід	**300**					

Технологія приготування

Підготовлену капусту броколі розбираємо на суцвіття. Обчищені та промиті овочі: ріпчасту цибулю та часник нарізаємо дрібними кубиками, а картоплю – середніми. У розігрітому з рослинною олією сотейнику обсмажуємо цибулю та часник до золотистого кольору, додаємо картоплю та броколі, сіль, перець і готуємо ще 5 хвилин, помішуючи. Заливаємо овочі овочевим бульйоном і готуємо при помірному нагріві до м’якості овочів, близько 15-20 хвилин, після чого перебиваємо блендером, додаємо сир, нарізаний кубиками або натертий на тертці і прогріваємо суп ще 5-7 хвилин до розплавлення сиру.

При подачі суп прикрашаємо зеленню петрушки або кропу.

Вимоги до якості

Консистенція – однорідна, оксамитова, без грудочок, еластична, нагадує густі вершки. Без плівки на поверхні.

Колір – властивий продукту, з якого приготували суп-пюре.

Смак і запах – ніжний в міру солоний, властивий тим продуктам, з яких приготували суп-пюре.

Інструкційно-технологічна картка

Суп-пюре з зелених овочів № 232

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировина	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат свіжоморожений	30	30		
Броколі	30	30		
Зелений горошок	32	30		
Зелений горошок свіжоморожений	42	30		
Бульйон курячий № 160		**150**		
Вершки кулінарні 30%		30		
Яйце	1 шт	40		
Креветка тигрова	10	8		
Спеції	3	3		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Доводимо бульйон до кипіння, додаємо свіжоморожені овочі, проварюємо 5-7хв. Запурювальним блендером перебиваємо всі інгредієнти в пюре-подібну масу. Доводимо до кипіння, додаємо спеції. Варимо яйця пошот та підсмажуємо креветку на грилі. Суп наливаємо в тарілку, додаємо варене яйце пашот, вершки, на яйце зверху викладаємо креветку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса без грудочок, шматочків непротертих продуктів і поверхневих плівок.

Смак – ніжний, в міру солоний.

Консистенція – еластична, нагадує густі вершки.

Колір – властивий продуктам.

8. Страви з овочів, грибів

Інструктивно-технологічна картка

Капуста брюсельська відварена з соусом вінегрет № 233

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Брюсельська капуста свіжа	270	176		
або брюсельська капуста заморожена	176	176		
Сіль йодована	2	2		
Маса вареної брюсельської капусти		**150**		
Соус вінегрет № 594		**20**		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Вихід	**170**			

Технологія приготування

В каструлю з киплячою, підсоленою водою занурюємо в ситі підготовлену брюсельську капусту. Варимо капусту 1-3 хв. При подачі посипаємо молотим перцем та поливаємо соусом вінегрет

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – головка капусти зберегла колір, не розварилася, хрумка.

Смак і запах – приємний, властивий відвареній брюсельській капусті та соусу вінегрет.

Колір – світло-зелений, яскравий.

Консистенція – м'яка, ніжна, хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Броколі відварена з соусом вінегрет № 234

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Броколі свіжа	290	168		
або броколі морожена	167	167		
Сіль йодована	2	2		
Маса вареної броколі		**150**		
Перець чорний мелений	0,2	0,2		
Соус вінегрет № 594		**20**		
Вихід	**170**			

Технологія приготування

В каструлю з киплячою, підсоленою водою в ситі занурюємо броколі. Варимо броколі 1-3 хв. При подачі посипаємо молотим перцем та поливаємо соусом вінегрет.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – суцвіття ціле, не розварене, хрумке.

Смак і запах – приємний, властивий відвареному броколі та соусу "Вінегрет"

Колір – світло-зелений, яскравий.

Консистенція – м'яка, ніжна, хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Капуста броколі відварна № 235

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Броколі свіжа	2031	1056				
Сіль	10	10				
Маса вареної капусти		**1000**				
Вершкове масло	100	100				
Вихід	**30**					

Технологія приготування

Капусту броколі можна використати цілими головками або розділити на суцвіття. Підготовлену капусту кладемо у киплячу підсолену воду, швидко доводимо до кипіння і варимо при бурхливому кипінні у відкритому посуді, при цьому кислоти разом з парою води вивітрюються, і колір овочів не змінюється. Капусту шумівкою обережно дістаємо і занурюємо у холодну воду бажано з льодом щоб зберегти колір. Капусту відкидаємо на друшляк, та перед подачею прогріваємо у розтопленому вершковому маслі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – капуста розібрана на суцвіття, зберегла свою форму.
Смак і запах – характерні вареній капусті.
Консистенція – м’яка, ніжна.
Колір – світло-зелений.

Інструктивно-технологічна картка

Капуста романеско відварна № 236

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Романеско свіжа	2031	1056				
Сіль	10	10				
Маса вареної капусти		**1000**				
Вершкове масло	100	100				
Вихід	**30**					

Технологія приготування

Капусту романеско можна використати цілими головками або розділити на суцвіття. Підготовлену капусту кладемо у киплячу підсолену воду, швидко доводимо до кипіння і варимо при бурхливому кипінні у відкритому посуді, при цьому кислоти разом з парою води вивітрюються, і колір овочів не змінюється. Капусту шумівкою обережно дістаємо і занурюємо у холодну воду бажано з льодом щоб зберегти колір. Капусту відкидаємо на друшляк, та перед подачею прогріваємо у розтопленому вершковому маслі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – капуста розібрана на суцвіття, зберегла свою форму.

Смак і запах – характерний варені капусті.

Консистенція – м’яка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Овочі відварені № 237

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	84	60		
Морква міні	22	20		
Горох стручковий	11	10		
Горошок зелений свіжоморожений	11	10		
Капуста цвітна	14	10		
Вершкове масло	25	25		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Відварюємо картоплю і моркву в кип’яченій підсоленій воді, за 3 хв до закінчення варіння опускаємо в окріп зелений стручковий горох, зелений горошок і слайси цвітної капусти. Після закінчення варіння зливаємо воду. Зелені овочі охолоджуємо у воді з льодом, а потім обсмажуємо на вершковому маслі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберігли колір, не розварилася, хрумкі.

Смак і запах – приємний, властивий овочам.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – м'яка, ніжна, хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Горошок по-французьки № 238

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Зелений горошок	100	100		
Зелений салат	24	20		
Вершкове масло	16	16		
Цибуля ріпчаста	50	42		
Морква	48	42		
Цукор	7	7		
Сіль	0,4	0,4		
Перець	0,2	0,2		
Лавровий лист	1	1		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Промиваємо, обсушуємо зелений горошок, обсмажуємо на вершковому маслі з дрібно нарізаним обробленим салатом 5-7 хв. Промиваємо, очищуємо, нарізаємо кубиком цибулю та моркву, додаємо лавровий лист, цукор, сіль, перець та вливаємо150-200 г окропу, доводимо до кипіння на сильному вогні. Зменшуємо нагрів і тушкуємо під кришкою 25 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бобові зберегли свою форму.

Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – відповідний набору продуктів.

Смак – відповідає смаку бобових, цибулі, моркви, вершкового масла.

Запах – відповідає запаху бобових, цибулі, моркви, вершкового масла.

Інструктивно-технологічна картка

Смажені овочі в глазурі із квасу № 239

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гриби білі свіжі	52	40		
Морква бебі	18	15		
Кукурудза бебі	16	15		
Перець солодкий	46	30		
Гриби шімеджі	17	15		
Горох стручковий	14	10		
Глазур із квасу № 691		**20**		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

На сухій сковорідці обсмажуємо білі гриби, моркву, кукурудзу, перець солодкий, гриби шімеджі, на прикінці смаження додаємо стручки зеленого горошку та обсмажуємо до готовності. Коли овочі будуть готові, додаємо квасову глазур і тушкуємо 2-3 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли колір, хрумкі.

Смак і запах – приємний, властивий овочам.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – м'яка, ніжна, хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Картопляне пюре № 240

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	Брутто	Нетто
Картопля	1325	1196				
Маса вареної картоплі		**1000**				
Молоко	250	250				
Вершки 33% жирності	600	600				
Сіль	20	20				
Вершкове масло	400	400				
Мускатний горіх	2	2				
Зелень	3	2				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Обчищені однакові за розміром бульби картоплі заливаємо гарячою водою, солимо, закриваємо кришкою і варимо до готовності. Відвар зливаємо, картоплю підсушуємо і гарячою при температурі не нижчій за 80°С протираємо крізь сито, доливаємо гаряче молоко та ретельно перемішуємо.

У сотейнику прогріваємо вершки та масло, з'єднуємо суміш із пюре, додаємо мелений мускатний горіх. Картопляне пюре збиваємо до утворення пухкої однорідної маси.

Перед подаванням пюре викладаємо у тарілку, на поверхні робимо візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливаємо маслом вершковим, посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса з світло-кремовим відтінком.

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

Колір – від білого до кремового.

Консистенція – однорідна, густа, пухка, без грудочок не протертої картоплі.

Використовуємо як гарнір





Інструктивно-технологічна картка

Картопляне пюре з орегано № 241

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	1250	1000				
Масло вершкове	15	15				
Сіль	5	3				
Орегано сухий	3	3				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Очищену та нарізану часточками картоплю заливаємо гарячою водою, так щоб поверхню картоплі покрила вода, додаємо сіль, закриваємо кришкою і відварюємо до готовності. Час варіння після закипання 10-15 хв. Після цього воду зливаємо, картоплю підсушуємо. Варену гарячу картоплю перетираємо через сито або термоміксером. Температура протирання картоплі повинна бути не нижча 80 °С. Повторно протираємо через сито. У гарячу протерту картоплю додаємо вершкове масло та орегано. Суміш збиваємо до отримання пишної однорідної маси. Пюре порціонуємо за допомогою кільця для гарніру викладаємо на середину тарілки, посипаємо орегано.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса з світло-кремовим відтінком.
Смак і запах – притаманний вареній картоплі з вершковим маслом.
Колір – світло-жовтий, світло-кремовий властивий сорту картоплі.
Консистенція – пухка, однорідна.

Використовуємо як гарнір




Інструктивно-технологічна картка

Пюре з картоплі фіолетове № 242

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком




Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля фіолетова	233	175		
Вершки	50	50		
Масло кокосове	15	15		
Масло вершкове	15	15		
Маса пюре		**200**		
Масло вершкове	10	10		
Зелень	3	2		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Обчищені однакові за розміром бульби картоплі заливаємо гарячою водою, солимо, закриваємо кришкою і варимо (можна використати запечену картоплю тоді, колір буде більш насичений) до готовності. Відвар зливаємо, картоплю підсушуємо і гарячою при температурі не нижчій 80°С протираємо крізь сито, доливаємо гарячі вершки та ретельно перемішуємо.

У сотейнику прогріваємо вершкове та кокосове масло, з'єднуємо суміш із пюре. Картопляне пюре перемішуємо до однорідної маси. Для використання у сифоні додаємо більшу кількість вершків, щоб картопляне пюре мало рідкішу консистенцію.

Перед подаванням пюре кладемо у тарілку, на поверхні робимо візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливаємо вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса з фіолетовим відтінком.

Смак і запах – притаманний вареній картоплі з вершковим маслом.

Колір – фіолетового кольору, властивий сорту картоплі.

Консистенція – пухка, однорідна.

Використовуємо як гарнір





Інструктивно-технологічна картка

Картопляне пюре з гарбузом № 243

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»






Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	560	500				
Гарбуз	330	300				
Олія соняшникова	10	10				
Вершкове масло		50				
Вершки 33 %		50				
Мелений мускатний горіх	2	2				
Паприка	2	2				
Сіль	5	5				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Підготовлену картоплю, нарізаємо кубиками, заливаємо гарячою водою та варимо 15-20 хв до готовності. Гарбуз збризкуємо олією та запікаємо до готовності в духовці, розігрітій до температури 180°С. Картоплю відціджуємо, протираємо через сито, додаємо печеного гарбуза та розминаємо до однорідності товкачем.

Наприкінці додаємо розтоплене вершкове масло, вершки та прянощі.

Перед подаванням пюре викладаємо на тарілку, на поверхні робимо візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливаємо вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса світло-помаранчевого відтінку.

Смак і запах – притаманний вареній картоплі та гарбуза з вершковим маслом.

Колір – світло-жовтий, світло-кремовий, властивий сорту картоплі.

Консистенція – пухка, однорідна.

Використовуємо як гарнір





Інструктивно-технологічна картка

Морквяне пюре з імбирем № 244

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком






Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морква свіжа	1250	1000				
Імбир сухий	1,5	1,5				
Імбир свіжий	5	3				
Сіль	3	3				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Очищену та нарізану часточками моркву заливаємо гарячою водою (щоб поверхню моркви покрила вода), додаємо сіль, закриваємо кришкою і відварюємо до готовності. Час варіння після закипання 30-35 хв. Воду зливаємо. Варену гарячу моркву перетираємо блендером або термоміксером. Температура протирання моркви повинна бути не нижче 80°С. Повторно протираємо через сито. У гарячу протерту моркву додаємо сухий імбир або очищений та натертий на дрібній терці свіжий імбир. Суміш збиваємо до отримання пишної однорідної маси.

Перед подаванням пюре кладемо у тарілку, на поверхні робимо візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливаємо вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса. Не допускається в масі присутність грудочок.

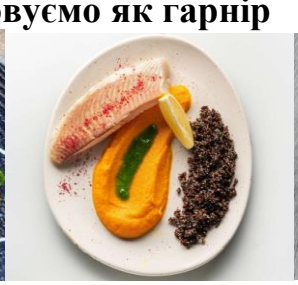
Смак і запах – притаманний вареній моркві, з пікантним присмаком імбиру.

Колір – жовто-помаранчевий, помаранчево-червоний, помаранчевий, властивий сорту моркви.

Консистенція – пухка, однорідна.

Використовуємо як гарнір






Інструктивно-технологічна картка

Пюре з зеленого горошку № 245

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горох свіжий	1033	950				
або горох свіжоморожений	1040	950				
Маса відварного горошка		**950**				
Масло вершкове	70	70				
Сіль	15	15				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

В киплячу, підсолену воду закладаємо горошок. Варимо 1 хв проціджуємо або зливаємо воду. Горошок протираємо через сито. Додаємо до пюре розтоплене вершкове масло, прогріваємо.

Перед подаванням пюре кладемо у тарілку, на поверхні робимо візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливаємо вершковим маслом.

Вимоги до якості

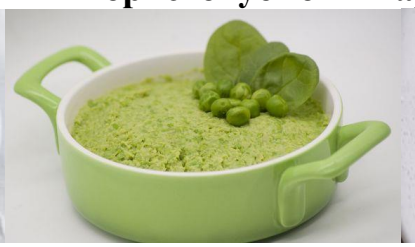
Зовнішній вигляд – протерте пюре зеленого горошку з вершковим маслом.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам.

Колір – світло-зелений.

Консистенція – густа, пишна, однорідна.

Використовуємо як гарнір





Інструктивно-технологічна картка

Пюре з зеленого горошку з м'ятою № 246

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком






Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горох свіжий	1033	950				
або горох свіжоморожений	1040	950				
Вода	2000	2000				
Маса відварного горошка		**950**				
Вершки	140	140				
Масло вершкове	70	70				
М'ята свіжа	15	15				
Сіль	15	15				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

В киплячу, підсолену воду закладаємо горошок свіжоморожений. Варимо 1 хв. Варений горошок проціджуємо або зливаємо воду. Горошок протираємо через сито. Додаємо до пюре вершки та вершкове масло, прогріваємо. В готове пюре додаємо свіжу м'яту.

Перед подаванням пюре кладемо у тарілку, на поверхні робимо візерунок ложкою, змоченою в розтопленому маслі, поливаємо вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – протерте пюре зеленого горошку з вершками та вершковим маслом.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам.

Колір – світло-зелений.

Консистенція – густа, пишна, однорідна.

Використовуємо як гарнір





Інструктивно-технологічна картка

Селерове пюре з фенхелем №247

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком






Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Селера корінь	1471	1000				
Насіння фенхеля сухе	3	3				
Сіль йодована	5	5				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Очищений та нарізаний часточками корінь селери заливаємо гарячою водою так, щоб поверхню селери покрила вода, додаємо сіль, закриваємо кришкою і відварюємо до готовності. Час варіння після закипання 10-15 хв. Після чого воду зливаємо. Варену гарячу селеру перетираємо блендером або термоміксером, прогріваємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса. Не допускається в масі присутність грудочок.

Смак і запах – притаманний вареному кореню селери.

Колір – світло-кремовий.

Консистенція – пухка, однорідна.

Використовуємо як гарнір








Інструктивно-технологічна картка

Селерове пюре № 248

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Селера	1250	1000				
Масло вершкове	30	30				
Молоко	200	230				
Вершки	50	50				
Сіль	3	3				
Зелень	12	10				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Оброблену та нарізану кубиком селеру заливаємо молоком, додаємо сіль, варимо до готовності. Зливаємо зайве молоко і заливаємо прогрітими вершками проварюємо 3-5 хв. Додаємо вершкове масло і перетираємо блендером або термоміксером до однорідної консистенції, температура протирання селери повинна бути не нижче 80 °С. Повторно протираємо через сито. Пюре порціонуємо за допомогою кільця для гарніру, викладаємо на середину тарілки, декоруємо. Пюре можна наситити киснем, та зробити його більш пухким. Такий спосіб допоможе економити на продуктах, адже об'єм страви збільшується, а кількість калорій зменшується, не втрачаючи смакових якостей. Дану суміш заливаємо у сифон, використовуємо два балони газу N_2O, і інтенсивно струшуємо.

Вимоги до якості

Консистенція – однорідна, пухка. Не допускається в масі грудочок.

Колір – від білого до кремового.

Смак і запах – смак і запах характерний вареній селері з пікантним присмаком вершків.

Використовуємо як гарнір









Інструктивно-технологічна картка

Пюре з солодкого перцю № 249

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Перець солодкий	500	500				
Ріпчаста цибуля	140	10				
Часник	40	30				
Сіль	10	10				
Олія соняшникова	10	10				
Чорний мелений перець	1	1				
Овочевий бульйон № 166		**100**				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Цибулю і часник обсмажуємо на олії, додаємо довільно нарізаний перець, обсмажуємо 5 хв, солимо, перчимо, додаємо бульйон і тушкуємо ще 2-3 хв. Охолоджуємо і перебиваємо у блендері до однорідної маси. Повторно протираємо через сито та прогріваємо. Пюре порціонуємо за допомогою кільця для гарніру викладаємо на середину тарілки, декоруємо. Пюре можна наситити киснем, та зробити його більш пухким. Такий спосіб допоможе економити на продуктах, адже об'єм страви збільшується, а кількість калорій зменшується, не втрачаючи смакових якостей. Дану суміш заливаємо у сифон, використовуємо два балони газу N_2O, і інтенсивно струшуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса без грудочок всередині.

Смак і запах – в міру солоний, ніжний з ароматом буряка та бальзамічного оцту, з приємним кислуватим присмаком.

Колір – червоний.

Консистенція – еластична, однорідна

Використовуємо як гарнір







Інструктивно-технологічна картка

Бурякове пюре з бадьяном №250

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	1125	900				
Бадьян	3	3				
Сіль	7	7				
Вершкове масло	100	100				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Митий буряк відварюємо або запікають до готовності. Час варіння буряка після закипання 60-90 хв; час запікання 30 хв. Охолоджений буряк очищаємо, миємо. Нарізаний скибочками буряк перетираємо блендером або термоміксером. Нагріваємо в сотейнику пюре буряка і додаємо вершкове масло та зірочку бадяну, нагріваємо до закипання, але не кип'ятимо. Після охолодження бурякового пюре до температури 75°С, виймаємо зірочку бадьяну.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бурякове пюре тримає форму при порціонуванні.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий буряку та бадьяну.

Колір – червоний.

Консистенція – густа, пишна, однорідна.

Використовуємо як гарнір





Інструктивно-технологічна картка

Гарбузове пюре зі спеціями №251

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гарбуз свіжий	1714	1200				
Вода питна	100	100				
Вершки 33% жирності	50	50				
Мускатний горіх мелений	3	3				
або кориця мелена	3	3				
Сіль	7	7				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Очищений від шкірки та насіння гарбуз, нарізаємо великими кубиками і варимо у киплячій підсоленій воді 20 хв. Готовий гарбуз виймаємо з води, перебиваємо блендером та перетираємо через сито. В пюре гарбуза додаємо вершки, мелений мускатний горіх або корицю мелену та перемішуємо. Пюре гарбузове з вершками та спеціями доводимо до кипіння.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – протертий гарбуз з вершками, пюре тримає форму при порціонуванні.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий вершкам та гарбузу зі спеціями.

Колір – помаранчевий.

Консистенція – густа, пишна, однорідна.

Використовуємо як гарнір






Інструктивно-технологічна картка

Крем з топінамбура №252

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Топінамбур	1320	1300				
Молоко 2,5%	200	200				
Масло вершкове	100	100				
Агар-агар	10	10				
Сіль	7	7				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Топінамбур ретельно миємо. Відварюємо у підсоленій воді до готовності так, щоб був м'який в середині. Розрізаємо повздовж навпіл, обережно знімаємо шкірку. Шкірку смажимо у фритюрі за температури 160°С для чіпсів. М'якоть топінамбура заливаємо молоком та проварюємо декілька хвилин, додаємо агар-агар доводимо до кипіння. Збиваємо в термоміксі на 10-й швидкості до однорідної маси. Додаємо вершкове масло та збиваємо ще 1 хв. Виливаємо в гастроємкість та охолоджуємо. Готове желе ламаємо, кладемо в чашу, збиваємо в термоміксі в однорідної консистенції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – протертий крем з топінамбуру тримає форму при порціонуванні.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий топінамбуру.

Колір – білий.

Консистенція – густа, пишна, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Пюре з цибулі-порею №253

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком





Назва сировини	На 1000 г		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля-порей	1000	940				
Бекон	350	300				
Вершки	200	200				
Масло вершкове	100	100				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Цибулю-порей нарізаємо великими шматками і проварюємо у воді 5-10 хвилин. Бекон нарізаємо середнім кубиком і витоплюємо лишній жир. Усі продукти з'єднуємо, загружаємо в термомікс та збиваємо 20 хв при температурі 110° С на 6-й швидкості. Пюре можна наситити киснем та зробити його більш пухким. Дану суміш заливаємо в колбу сифон, використовуємо два балони газу N_2O, і інтенсивно струшуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пюре з цибулі- порей тримає форму при порціонуванні.
Смак і запах – приємний, ніжний, властивий інгредієнтам.
Колір – білий.
Консистенція – густа, пишна, однорідна, насичена киснем.





Інструктивно-технологічна картка

Каштанове пюре №254

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком





Назва сировини	На 1000 г		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Каштани	600	400				
Пюре з цибулі-порей № 253		**200**				
Вершки кулінарні 30%	400	400				
Спеція Vegeta	30	30				
Вода	100	100				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Каштани замочуємо на 1 годину, промиваємо, надрізаємо навхрест та запікаємо у пароконвектоматі 30 хв за температури 180-220°С. Запечені очищені каштани, пюре порею, вершки, спецію, розведену у воді, загружаємо в термомікс і збиваємо 15 хв за температури 80°С, на 6 швидкості, до потрібної консистенції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – каштанове пюре тримає форму при порціонуванні.

Смак і запах – у міру солоне, з ароматом продуктів, що входять до складу пюре.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – густа, пишна, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Пюре з цвітної капусти № 255

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	180	120		
Кокосове молоко	50	50		
Сіль	3	3		
Вихід	**225**			

Технологія приготування

Цвітну капусту відварюємо до готовності. Зливаємо воду, додаємо кокосове молоко, сіль та проварюємо 2-3 хв. Готову капусту перебиваємо у блендері або термоміксі до однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – протерта цвітна капуста без грудочок.
Колір – світло-кремового відтінку.
Смак і запах – притаманий цвітній капусті з кокосовим молоком.
Консистенція – однорідна, еластична.

Інструктивно-технологічна картка

Кукурудза відварена (в качанах) №256

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком




Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кукурудза свіжа в качанах	5 шт	1250				
Сіль	20	20				
Цукор	50	50				
Масло вершкове	100	100				
Маса відварної кукурудзи		**1000**				
Вершкове масло	50	50				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Підготовлені качани кукурудзи викладаємо в каструлю, заливаємо водою так, щоб поверхню кукурудзи покрило водою. У воду додаємо сіль, цукор, вершкове масло, відварюємо до готовності. Час варіння залежить від сорту кукурудзи (30-60 хв). Гарячі качани дістаємо з води, натираємо вершковим маслом. Вимиту та висушену зелень кінзи подрібнюємо. Качани кукурудзи ділимо на 3 рівні частини. Викладаємо на тарілку та посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – цілі качани кукурудзи, зерна цілі

Смак і запах – притаманний вареній кукурудзі з солодкуватим присмаком.

Колір – жовтий

Консистенція – зерна кукурудзи м'які, соковиті.

Використовуємо як гарнір





Інструктивно-технологічна картка
Помідори чері в’ялені конфі № 257

Запропоновано шеф-кухарем В’ячеславом Попковим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помідори чері	2500	1800				
Олія оливкова	500	500				
або олія соняшникова	500	500				
Чебрець	30	30				
Цукор	150	150				
Сіль	50	50				
Маса в’ялених помідорів		1000				
Вихід	**40**					

Технологія приготування

Помідори миємо, ріжемо навпіл і викладаємо на решітку, застелену фольгою або пергаментом.

Зверху солимо, посипаємо дрібно нарізаним чебрецем та цукром, злегка скроплюємо олією.

Ставимо в'ялитися до пароконвектомата за температури 60-80°С. Процес займає від 8 до 12 годин залежно від розміру плодів. Періодично відкривайте дверцята духовки приблизно на 1 см, щоб виходила зайва волога. Щоб зберегти помідори на зиму, складаємо їх у невеликі баночки, та заливаємо соняшниковою або оливковою олією. В'ялені помідори можна додавати в салати, пасту, піцу, випічку, бутерброди.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – притаманний інгредієнтам.

Смак і запах – в міру солоні.

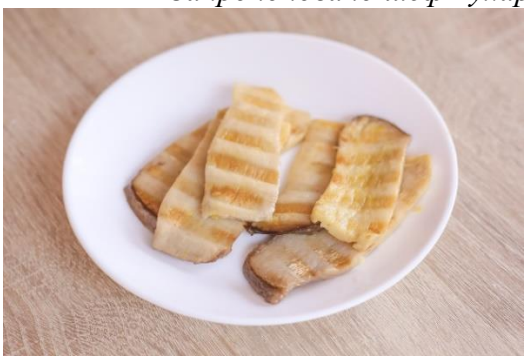
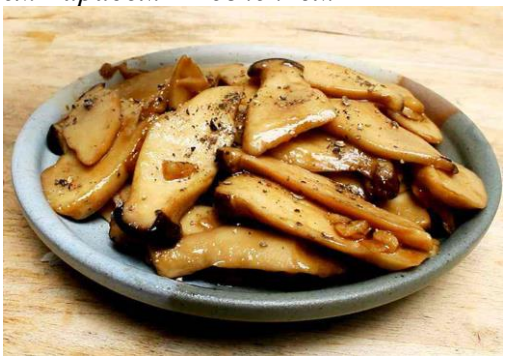
Колір – притаманний в’яленим помідорам.

Консистенція – пружна.

Інструктивно-технологічна картка

Ерінги гриль № 258

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком

Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гриби ерінги	1200	1090				
Олія оливкова	40	40				
або олія соняшникова	40	40				
Сіль	10	10				
Маса готових грибів		1000				
Вихід	**40**					

Технологія приготування

Ерінги нарізаємо уздовж пластинами товщиною не більше 0,5 см.

Розігріваємо пательню-гриль або гриль, злегка збризкуємо її оливковою олією. Смажимо гриби по 4-5 хвилин з кожної сторони.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберегли форму нарізування.

Смак і запах – притаманний смаженим грибам з солодкуватим присмаком.

Колір – жовтий.

Консистенція – гриби м'які, соковиті.





Інструктивно-технологічна картка

Різото з картоплі №259

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	178	125		
Цибуля ріпчаста	46	25		
Олія	25	25		
Часник	7	6		
Гриби печериці	55	50		
Сухе біле вино	50	50		
Грибний відвар	75	75		
Вершкове масло	35	35		
Сир пармезан	40	40		
Смажені печериці	45	40		
Майонез зелений № 625		**10**		
Сфера з сметани № 676		**15**		
Чіпс № 668, 669		**20**		
Гриби шімеджі	19	15		
Мікрозелень	3	2		
Земля з маслин	5	2		
Вихід	**225**			

Технологія приготування

Цибулю нарізаємо дрібним кубиком, обсмажуємо до прозорості на олії. Картоплю нарізаємо дуже дрібними кубиками розміром 3х3 мм, додаємо до цибулі, перемішуємо, додаємо подрібнений часник і невеликі печериці, нарізані на четвертинки та обсмажуємо близько 5 хв. Додаємо вино та чекаємо, доки випарується алкоголь, додаємо грибний відвар, доводимо до смаку, солимо.

Додаємо вершкове масло, перемішуємо і тушкуємо доки не випарується весь бульйон. Наприкінці додаємо тертий пармезан і вершкове масло, постійно помішуючи до розчинення пармезану. На тарілку наносимо декор у вигляді овалу із зеленого майонезу, гіркою викладаємо готове різотто, зверху доповнюємо обсмаженими печерицями, сферами із сметани, посипаємо тертим пармезаном. Сфери посипаємо крихтами із маслин. Прикрашаємо мікрогріном і квітами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – картопля зберегла форму нарізки.

Колір – білий.

Смак і запах – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Шпинат припущений №260

Запропоновано шеф-кухарем Олексійом Повторейком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат свіжий	500	495		
Шпинат свізозаморожений	145	100		
Часник	7	5		
Вершки кулінарні 33%	40	40		
Оливкова олія	5	5		
Сіль морська	1	1		
Суміш перців	1	1		
Вихід	**225**			

Технологія приготування

Часник нарізаємо пластинками, перець чилі – дрібненькими кубиками. На оливковій олії підсмажуємо часник та гострий перець. Шпинат миємо, вологе листя викладаємо на сковорідку, солимо. Коли листя шпинату почне в’янути, додаємо вершки, накраємо кришкою і тушкуємо 5 хв, доводимо до смаку. Шпинат подаємо як самостійну страву або як гарнір.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – листя шпинату еластичні.

Смак і запах – притаманний припущеному шпинату, без зайвих присмаків та запахів з пікантним смаком часнику та вершків.

Колір – зелений.

Консистенція – м'яка, еластична.

Інструктивно-технологічна картка

Шпинат припущений з лимоном та часником №261

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат свіжий	2628	1945				
Часник	13	10				
Масло вершкове	50	50				
Сіль	7	7				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Листя шпинату перебираємо, миємо та просушуємо на паперовому рушнику або користуємось сушилкою (центрифугою) для зелені. Очищений часник дрібно нарізаємо та кладемо в розігріту олію. Додаємо шпинатне листя до олії з часником. Припускаємо шпинат 2-3 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – листя шпинату еластичні, в'ялені.

Смак і запах – притаманний припущеному шпинату, без зайвих присмаків та запахів з пікантним смаком часнику.

Колір – зелений.

Консистенція – м'яка, еластична.





Інструктивно-технологічна картка

Овочі пасеровані №262

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком



Назва сировини	1порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кабачки цукіні	27	25		
Морква	40	25		
Перець болгарський	35	25		
Шампіньйони	32	25		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Оливкова олія	30	30		
Кунжут	3	3		
Маса готових овочів		**70**		
Вихід	**125/70**			

Технологія приготування

Овочі ретельно миємо. У кабачків і болгарського перцю тоненько зрізаємо шкірку і нарізаємо тоненькою соломкою, моркву нарізаємо тоненькою соломкою, шампіньйони обчищаємо і нарізаємо на пластинки. Підготовлені овочі пасеруємо до готовності на оливковій олії, додаємо сіль, мелений чорний перець, перед подачею посипаємо кунжутом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізування.

Консистенція – м’які, соковиті.

Смак та запах – в міру солоні.

Інструктивно-технологічна картка

Цибулевий мармелад № 263

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля ріпчаста	37	31		
або цибуля синя	37	31		
Оцет яблучний	6	6		
Олія соняшникова	6	6		
Цукор пісок	11	11		
Сік лимона	18	6		
Маса мармеладу		**25**		
Вихід	**25**			

Технологія приготування

Підготовлену цибулю нарізаємо тонкими напівкільцями. На розігріту пательню наливаємо олію, кладемо цибулю, додаємо цукор, лимонний сік та оцет. Перемішуємо повільно, щоб не пошкодити структуру цибулі. Залишаємо цибулю на низькій температурі випаровуватись, періодично помішуючи.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора цибуля, еластична.

Смак та запах – приємні, характерні для карамелізованої цибулі, в міру солодка.

Консистенція – м'яка, еластична, карамелізована.

Колір – прозора із золотавим відтінком.

Інструктивно-технологічна картка

Цибулевий конфітюр № 264

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля червона	1000	800				
або цибуля ріпчаста	1080	800				
Оливкова олія	200	200				
Вода	400	400				
Сіль	40	40				
Перець чорний мелений	0,04	0,04				
Цукор	200	200				
Вершкове масло	400	400				
Соус бальзамічний*	200	200				
Маса конфітюра		**1000**				
Вихід	**25**					

***** Бальзамічний соус – це класичний бальзамічний крем. Він витримується у спеціальних дерев'яних бочках, має густу консистенцію, зберігає смак класичного бальзамічного оцту, виготовляється на основі темних сортів винограду.

Технологія приготування

Добре розігріваємо сковорідку з оливковою олією на середньому вогні. Тонко нарізаємо цибулю півкільцями і перекладаємо в сковорідку. Вливаємо воду, додаємо сіль, чорний молотий перець, цукор, вершкове масло. Періодично помішуючи готуємо цибулю так, щоб була м’якою, приблизно 8-10-хв. Додаємо бальзамічний соус. Готуємо на повільному вогні поки маса не загусне.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – цибуля зберегла форму нарізки.

Консистенція – м'яка.

Смак та запах – приємний аромат.

Колір – властивий продуктам.

Інструктивно-технологічна картка

Апельсини смажені №265

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Апельсини	2893	1085*				
Масло вершкове	180	180				
Олія рослинна	90	90				
Коньяк для фламбування	300	300				
Маса смажених апельсинів		**1000**				
Вихід	**100**					

*****-маса очищених апельсин

Технологія приготування

Апельсини миємо, чистимо від шрірки, нарізаємо скибочками без перетинок, обсмажуємо на добре розігрітій пательні, фламбуємо коньяком. Використовуємо для гарніру до м'ясних та рибних страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – апельсини без шкірки та перетинок, нарізані скибочками та обсмажені з додаванням коньяку.

Смак та запах – характерні для плодів апельсину.

Колір – відповідає зрілим плодам апельсину.

Консистенція – соковита, м'яка, міцна.

Інструктивно-технологічна картка

Шпинат смажений № 266

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат свіжий	2700	2000				
Часник	167	100*				
Оливкова олія	70	70				
Вершкове масло	50	50				
Вихід	**100**					

*маса запеченого чищеного часнику

Технологія приготування

Підготовлений свіжий шпинат припускаємо. Нечищений часник запікаємо у пароконвектоматі до готовності. Готовий часник протираємо через сито до пюреподібної консистенції. Припущений шпинат обсмажуємо на суміші оливкової олії та вершкового масла з додаванням часникового пюре.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – листя припущеного шпинату.

Смак та запах – приємний, в міру підсолений.

Колір – зелений.

Інструктивно-технологічна картка

Селера смажена під соусом вершковим з грибами № 267

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Селера (корінь)	2340	1590				
Перець білий мелений	1,5	1,5				
Олія соняшникова	100	100				
Сіль	5	5				
Зелень	27	20				
Маса готової страви		1000				
Соус вершковий з грибами № 561						
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Корінь селери нарізаємо шматочками круглої форми товщиною 5-7 мм, солимо, перчимо, смажимо на олії на сковорідці до золотистого кольору. Подаємо гарячою, прикрашаємо зеленню. Соус вершковий подаємо з грибами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі запечені, без тріщин з рум'яною скориночкою.

Колір – характерний для овочів, з яких приготовлена запечена страва.

Смак і запах – властивий запеченим овочам.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Котлети з топінамбуру і капусти № 268

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Топінамбур	174	120		
Картопля	105	80		
Зелень селери	6	4		
Сушені маслини	3	2		
Оливкова олія	10	10		
Сіль	3	3		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Зелена олія №693		**5**		
Мікрогріном	3	2		
Пюре з цвітної карусти № 255				
Вихід	**225**			

Технологія приготування

Топінамбур з картоплею запікаємо в пергаменті 15-20 хв за температури 180-220°С. Протираємо через сито, додаємо сіль до смаку. Формуємо котлети. Обсмажуємо з двох сторін до золотистої скоринки.

На тарілку викладаємо пюре із цвітної капусти. У центр тарілки кладемо дві котлети з топінамбуру. Поверх поливаємо зеленою олією, посипаємо сушеними маслинами. Декоруємо слайсами з цвітної капусти, попередньо обпаленими пальником, та мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – котлети зберегли форму, без тріщин.

Колір – світло-коричневий

Смак і запах – притаманий інгредієнтам.

Консистенція – мяка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Спаржева квасоля запечена із сиром № 269

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спаржева квасоля (шпарагівка)	150	130		
Яйця (жовток)	1 шт.	20		
Вершки 20%	20	20		
Сир твердий	27	25		
Вершкове масло	10	10		
Сіль	0,4	0,4		
Перець білий мелений	0,2	0,2		
Вихід	**170**			

Технологія приготування

Свіжу спаржеву квасолю перебираємо, промиваємо, бланшуємо 1 хв. Відкидаємо квасолю на друшляк, на розігрітій пательні обсмажуємо на вершковому маслі, солимо та перчимо. Підготовлену спаржеву квасолю викладаємо у змащену вершковим маслом порційну форму, заливаємо сумішшю жовтка, вершків, твердого натертого сиру, запікаємо 10 хв в пароконвектоматі за температури 180-220°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні страви золотиста скориночка, квасоля зберегла свою форму.

Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – відповідний набору продуктів.

Смак – відповідає смаку бобових, сиру, вершків.

Запах – відповідає запаху бобових, сиру, вершків.

Інструктивно-технологічна картка

Стручкова квасоля з бобами № 270

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Боби свіжі	60	60		
Квасоля стручкова	60	60		
Зелень петрушки	4	4		
Зелень базиліка	4	4		
Вершкове масло	24	24		
Сіль	0,4	0,4		
Перець	0,2	0,2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Боби перебираємо, очищаємо, промиваємо, заливаємо холодною водою (2,5л води на 1 кг бобових). Додаємо вершкове масло та варимо у закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні 1-1,5 год., додаємо сіль, зливаємо відвар. Зелену стручкову квасолю розморожуємо, промиваємо, перебираємо, варимо в підсоленій воді 30 хв, проціджуємо, обсмажуємо на вершковому маслі. Готові боби з'єднуємо в каструлі із стручковою квасолею, добре перемішуємо. Викладаємо на мілку столову тарілку та прикрашаємо зеленню петрушки та базиліку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бобові зберегли свою форму, заправлені вершковим маслом.

Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – відповідний набору продуктів.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам.

Інструктивно-технологічна картка

Цвітна капуста в клярі із грушевого сидру № 271

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	100	80		
Шавлія	2	1		
Груша	120	100		
Червоне напівсухе вино	100	100		
Тісто кляр:				
Сидр грушевий	30	30		
Борошно	35	35		
Яйця	1\2шт	20		
Бренді	7	7		
Олія	12	12		
Олія для смаження	30	30		
Сіль	2	2		
Цукор	3	3		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Качан капусти розбираємо на суцвіття та проварюємо з шавлією 4-5хв у солоній воді. Обсушуємо паперовими рушниками та охолоджуємо.

Готуємо кляр: змішуємо яйця, просіяне борошно, бренді (алкоголь відповідає в клярі за хрустскість), сидр та олію. Консистенція кляру має бути однорідною і густою, як сметана. В киплячий жир за температури170-180 °С закладаємо підготовлену капусту в клярі і обсмажуємо до утворення золотистої скориночки. Готову капусту викладаємо на друшляк, щоб позбутися зайвого жиру. Обчищену грушу проварюємо у вині 3-4 хв. На тарілку викладаємо обсмажену капусту, зверху припущену грушу, прикрашаємо листочками шавлії.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки капусти мають на поверхні золотисту скориночку.

Консистенція – скориночка – хрумка, капуста – м’яка.

Колір – світло-коричневий, золотистий

Смак – властивий смаженій капусті, в міру солоний.

Запах – приємний.

Інструктивно-технологічна картка

Картопля смажена фрі № 272

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порції		3 порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля брусочками	2667	2000				
Олія соняшникова	160	160				
Сіль	30	30				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Картоплю нарізаємо брусочками промиваємо в воді з додаванням льоду і добре обсушуємо. В киплячий жир (температура 170-180°С) кладемо підготовлену картоплю і смажимо до утворення золотистої кірочки.

Готову картоплю відкидаємо на друшляк або на серветку, щоб стік жир, посипаємо дрібною сіллю і струшуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – картопля має однакову форму нарізки, рівномірно підсмажену шкірочку.

Смак і запах – смаженої картоплі з жиром, в міру солона.

Колір – від жовтого до світло-коричневого.

Консистенція – м’яка, шкірочка – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Гарбуз в тісті №273

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гарбуз	300	250		
Тісто кляр:				
Яйця	2 шт.	80		
Молоко	100	100		
Борошно	30	30		
Цукор	2	2		
Олія рослинна	100	100		
Масло вершкове	100	100		
Зелень	5	5		
Сіль	3	3		
Соус № 565, 566, 584		**50**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Гарбуз обчищаємо, нарізаємо тоненькими скибочками або ромбиками і злегка обсмажуємо на вершковому маслі.

Приготування тіста кляр. Жовтки відокремлюємо від білків, розтираємо з сіллю, цукром, розводимо теплим молоком, додаємо сметану, всипаємо просіяне борошно і замішуємо тісто. Ставимо білки в холод на 20-30 хв для їх набрякання. Збиваємо білки в стійку пухку піну, додаємо їх у тісто перед смаженням гарбуза.

Шматочки гарбуза занурюємо в підготовлене тісто і обсмажуємо у фритюрі до рум'яної скоринки. Відпускаємо гарбуз, на тарілці, застеленій серветкою. Зверху прикрашаємо зеленню. Якщо тісто кляр солодке, посипаємо цукровою пудрою. Окремо можна подати фруктовий соус.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – викладені на тарілку шматочки гарбуза мають по всій поверхні рум'яний колір.

Консистенція – скориночка – хрумка, пухка, гарбуза – м'яка.

Колір – золотистий, світло-коричневий

Смак – властивий смаженому гарбузу, в міру солоний, солодкуватий.

Запах – приємний.

Інструктивно-технологічна картка

Кульки з селери та куркуми №274

Запропоновано шеф-кухарем Вячеславом Грибовим





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Корінь селери	1638	730				
Картопля	388	291				
Сіль	10	10				
Молоко	700	700				
Куркума	15	15				
Борошно пшеничне	42	40				
Яйця	2шт	80				
Сухарі панко	102	100				
Соус № 591		**50**				
Вихід	**200**					

Технологія приготування

Очищену картоплю, корінь селери варимо у молоці з додаванням куркуми. Наприкінці готування додаємо сіль. Молоко зливаємо. Готові варені гарячі овочі за температури не нижче 80°С, протираємо. При необхідності додаємо гаряче молоко, в якому варилися овочі. Суміш збиваємо до отримання однорідної маси. Масу охолоджуємо до температури 55°С, перемішуємо, розділяємо на порції 3-4 шт, формуємо кульками, панірuємо в борошні, змочуємо у яйці і панірuємо у сухарях панко, смажимо кульки у великій кількості жиру.

Перед подачею кульки викладаємо на велику тарілку, у соуснику подаємо соус. Кульки можна використовувати як гарнір, в цьому разі їх слід формувати меншим розміром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильної круглої форми, без тріщин, на поверхні румяна кірочка.

Колір – характерний виробам смаженим у фритюрі.

Смак і запах – властивий селері, в міру солоний.

Консистенція – хрумкі ззовні, мякі в середині.

Інструктивно-технологічна карта

Гратен з батату та моркви №275

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком





Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батат	765	510				
Морква	765	425				
Вершки 30%	170	85				
Масло вершкове	85	34				
Сіль	10	10				
Мед	17	17				
Мікрогрін	26	20				
Соус № 557		**50**				
Чіпси № 655, 658		**5**				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Підготовлені овочі нарізаємо слайсами і загортаємо в рулет. Додаємо сіль, мед, вершкове масло та вершки і запікаємо 130 хв в пароконвектоматі за температури 70°С з додаванням 100% пару. Перед подачею гратен порціонуємо, викладаємо на велику тарілку у соуснику, подаємо соус поруч з гратеном, декоруємо чіпсами та мікрогріном. Як гарнір можна використовувати гриби.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – батат зберіг форму нарізки.

Колір – шкоринки – жовтий, на розрізі – властивий кольору картоплі.

Смак і запах – запеченого батату, в міру солоний.

Консистенція – мяка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Гриби гливи смажені у фритюрі № 276

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гриби гливи	2000	1750				
Олія для фритюру	300	300				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Підготовлені гриби гливи розриваємо руками за волокнами, смажемо у фритюрі за температури 170°С до світло золотистого кольору.

Перед подачею смажені гриби викладаємо на велику тарілку у соуснику подаємо соус. Гриби можна використовувати як гарнір.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гриби порвані на довгі волокна.

Смак і запах – смажених грибів.

Колір – притаманний грибам.

Консистенція – м’яка, хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Рататуй з баклажанами, чебрецем та материнкою № 277

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кабачок свіжий	268	180				
Баклажани свіжі	211	180				
Цукіні свіжі	298	200				
Помідори свіжі	505	430				
Олія соняшникова	40	40				
Перець солодкий	193	145				
Сіль йодована	2	2				
Часник свіжий	9	7				
Чебрець свіжий	1	1				
Материнка свіжа	1	1				
Бульйон № 163		**100**				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Кабачки, баклажани та цукіні миємо та очищаємо. Підготовлені помідори та солодкий перець бланшуємо та знімаємо шкірку. Овочі (кабачки, баклажани, цукіні, половину порції помідорів) нарізаємо тонкими кружальцями завтовшки 2-3 мм.

Для основи рататуя готуємо томатний соус. Підготовлений перець та другу частину від порції помідорів нарізаємо невеликими кубиками. Порізані овочі припускаємо в олії. Додаємо м'ясний бульйон, сіль та пасеруємо до готовності. Томатний соус подрібнюємо блендером або термоміксом до густої консистенції.

Виливаємо соус у форму для запікання і рівномірно розподіляємо по дну. Поверх соусу викладаємо у форму слайси овочів так, щоб вони чергувалися між собою. Повністю заповнюємо форму овочами. Збризкуємо овочі рослинною олією, викладаємо поверх них три гілочки чебрецю та материнку. Накриваємо форму пергаментом або фольгою і відправляємо в попередньо розігріту жарову шафу на 30-35 хв за температури 180°С для запікання. Овочі повинні залишитися трохи хрумкими.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі рівномірно нарізані і систематично складені, після запікання овочі зберігають природну форму.

Колір – рум'яна скоринка, колір притаманний запеченим овочам.

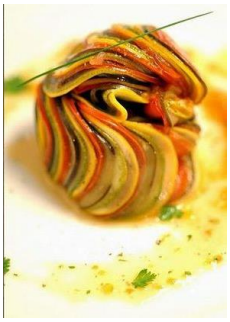
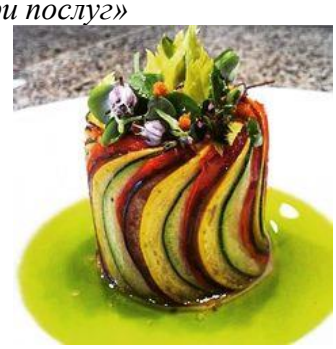
Консистенція – рівномірно пропечена, хрумка.

Смак і запах – притаманний запеченим овочам, без зайвих присмаків та запахів

Інструктивно-технологічна картка

Овочевий конфі* по-прованськи № 278

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»

Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Баклажани	280	250				
Кабачки	500	480				
Помідори	280	250				
Цибуля	75	70				
Часник	3	2				
Сіль	1	1				
Перець чорний мелений	1	1				
Чебрець	1	1				
Оливкова олія	10	10				
Зелена олія № 693		**5**				
Вихід	**150**					

*Конфі *confit* походить від французького слова *confire*, що дослівно означає «зберігати», звідки конфі – це будь-який вид їжі, який готують повільно впродовж тривалого відрізку часу, як метод консервування. Конфі це приготування при значно нижчій температурі 93 °С (температура олії), а часом й нижчій. Термін здебільшого використовують у сучасній кухні для позначення тривалого повільного приготування в олії чи жирі за низької температури.

Технологія приготування

Овочі миємо та нарізаємо баклажани, кабачки і помідори на кільця завтовшки 1 см. Розкладаємо нарізані кільця у порційну форму або гарнірне кільце для випікання рядами або чергуючи. Зверху посипаємо цибулею, нарізаною дрібним кубиком і подрібненим часником. Солимо, перчимо і додаємо чебрець. Поливаємо овочі оливковою олією. Розігріваємо пароконвектомат до температури 93^0С і запікаємо 60-90 хв до готовності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі рівномірно нарізані і систематично складені, після запікання овочі зберігають природну форму.

Консистенція – м’яка, соковита.

Смак та запах – в міру солоний, відповідає даній страві, без сторонніх домішок.

Інструктивно-технологічна картка

Стейк з селери запечений № 279

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Селера (корінь)	234	159		
Обрізки кореня селери		50		
Перець білий мелений	1,5	1,5		
Кокосові вершки	20	20		
Сіль	3	3		
Гливи смажені у фритюрі № 276		**35**		
Олія зелена		5		
Часник	3	2		
Пудра з сушених грибів	1	1		
Ппудра з сушеної петрушки	1	1		
Мікрогрін гороху	3	2		
Маса готової страви		**150**		
Вихід	**150/75/25**			

Технологія приготування

Нарізаємо стейк із селери у вигляді циліндрів і запікаємо в пароконвектоматі за температури 180-220°С до готовності приблизно 10-15 хв з функцією ПАРА.

Обрізки коренеплоду відварюємо до готовності у воді та перебиваємо блендером до стану крему з прогрітими кокосовими вершками. Щоб надати колір обсмажуємо стейк до золотистого кольору, доводимо до смаку сіллю та перцем.

На дно тарілки викладаємо гаряче пюре із селери, на пюре – стейк з селери і смажені гриби, декоруємо пудрою із сушених білих грибів та петрушки, прикрасити мікрогріном зеленого гороху.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – селера зберегла форму, має хрустку кірочку.

Колір – кірочки – золотистий, на розрізі світло-сірий.

Смак і запах – властивий селері.

Консистенція – кірочка злегка хрумка, селера соковита, м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Стейк із цвітної капусти під горіховим соусом № 280

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	**300**	200		
Борошно пшеничне	32	30		
Сир пармезан	30	30		
Сіль	3	3		
Перець білий мелений	0,002	0,002		
Олія оливкова	10	10		
Помідори	24	22		
Сир моцарела	15	14		
Базилік (васильки) свіжий	3	2		
Грибний дюксель	30	25		
Соус горіховий № 574		**20**		
Мікрогрін гороху	3	2		
Вихід	**360**			

Технологія приготування

Капусту нарізаємо товщиною 2-2,5 сантиметри. Попередньо трохи відварюємо цвітну капусту, нарізаємо її у формі стейка. Змішуємо у ємності борошно, пармезан, сіль та перець, перемішуємо.

Викладаємо капусту у ємність, натираємо з двох боків сумішшю та збризкуємо олією. Запікаємо в пароконвектоматі за температури 180-220°С

Виймаємо та викладаємо на капусту нарізані помідори, моцарелу та дрібно нарізаний базилік. Запікаємо протягом 2-3 хв в пароконвектоматі до утворення рум'яної кірочки за температури 240-260°С. На дно тарілки викладаємо соус горіховий, на нього – стейк з цвітної капусти. Декоруємо кнелею з грибного дюкселя, мікрогріном гороху.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – капуста зберегла суцвіття, на поверхні має ніжну рум'яну шкоринку.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Смак і запах – властивий селері.

Консистенція – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Стейк із цвітної капусти запечений №281

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	180	150		
Олія оливкова	18	18		
Паприка копчена	3	3		
Коріандр мелений	2	2		
Часник	12	10		
Сир пармезан	30	30		
Сир моцарела	30	30		
Мікрогрін	5	5		
Сіль	2	2		
Вихід	**180**			

Технологія приготування

Капусту обчищаємо, промиваємо, нарізуємо товщиною по 2-2,5 см.

Готуємо маринад. Змішуємо олію, паприку, коріандр, часник до однорідності. Змащуємо одну сторону капусти маринадом та паніруємо в подрібненому пармезані. Викладаємо на деко пармезаном на пергамент, змащуємо другу сторону маринадом та посипаємо сиром моцарела. Запікаємо 20-25 хв в пароконвекційній шафі за температури 160-170°С до появи рум'яної кірочки. Готові стейки з цвітної капусти посипаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запечені овочі, без тріщин, з рум'яною кірочкою.

Колір – характерний для овочів, з яких приготовлена запечена страва.

Смак і запах – властивий запеченим овочам, в міру солоний.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Запечений стейк з червоної капусти №282

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Червоноголова капуста	180	150		
Олія оливкова	15	15		
Оцет бальзамічний	15	15		
Мед	20	20		
Гірчиця французька	10	10		
Часник сухий	5	5		
Перець чилі, пластівці	2	2		
Зелень петрушки	3	3		
Сіль	3	3		
Перець чорний мелений	2	2		
Вихід	**180**			

Технологія приготування

Капусту обчищаємо, промиваємо, розрізаємо навпіл. Нарізаємо кожну половину скибочками товщиною 1 см. Нарізаємо стейки тримаючи половинки капусти в тому самому положенні, що і при розрізанні навпіл.

Готуємо маринад. Змішуємо олію, бальзамічний оцет, мед, гірчицю, сухий часник, пластівці червоного перцю чилі, сіль і перець до однорідності. Капусту з обох боків змазуємо маринадом, викладаємо на деко в один шар, запікаємо 20-25 хв в пароконвекційній шафі за температури 180-220°С, до появи рум'яної кірочки. Готові стейки посипаємо петрушкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – стейки нарізані скибочками, запечені до появи рум'яної скориночки.

Колір – характерний для овочів, з яких приготовлена запечена страва.

Смак і запах – властивий запеченим овочам, в міру солоний.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Кекс з цвітної капусти № 283

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста цвітна	400	400				
Зелений горошок свіжоморожений	5	5				
Сир голандський	150	150				
Борошно пшеничне	15	15				
Яйця	2 шт.	80				
Вершкове масло	10	10				
Соус молочний (бешамель) № 549		**50**				
Маса напівфабрикату		**115**				
Маса готових кексів		**100**				
Гарбузове насіння	3	3				
Мята	3	2				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

В підготовлений молочний соус додаємо жовтки яєць, зелений горошок, тертий голандський сир, кольорову капусту, борошно та все ретельно перемішуємо, додаємо збиті в стійку піну білки, обережно перемішуємо, викладаємо в форми, наливаємо воду у глибоку гастроємність, ставимо форми з тістом, запікаємо протягом 30 хв за температури 180°С. Перед подачею кекси викладаємо на велику тарілку, декоруємо гарбузовим насінням та м'ятою. Готові кекси використовуємо як гарнір до страв з м'яса та риби.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запечені овочі без тріщин, з рум'яною скориночкою.

Колір – характерний для овочів, з яких приготовлена запечена страва.

Смак і запах – властивий запеченим овочам.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Гратен дофінуа №284

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	150	120		
Вершки 33%	40	40		
Сир твердий	20	20		
Мускатний горіх	1	1		
Часник	5	3		
Масло вершкове	10	10		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	1	1		
Лавровий лист	0,02	0,02		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Картоплю промиваємо, обчищаємо, нарізуємо тонкими скибочками. Нарізану картоплю викладаємо в сотейник, заливаємо вершками (потрібно, щоб вони повністю покрили картоплю), додаємо сіль, перець, подрібнений часник, мускатний горіх і лавровий лист. Доводимо до кипіння і проварюємо 5-7 хв, лавровий лист та часник видаляємо. Перекладаємо одну половину картоплі з вершками в форму для запікання і посипаємо зверху половиною тертого сиру, викладаємо другу половину картоплі, вершкове масло і знову посипаємо сиром. Запікаємо приблизно 30 хв в пароконвектоматі за температури 180°С. На поверхні гратену має утворитися рум'яна кірочка. Перед подачею гратен викладаємо на велику тарілку, декоруємо мікрогріном. Використовуємо як гарнір до страв з м'яса та риби.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня без тріщин, з рум'яною кірочкою.

Колір – золотистий, світло-кремовий.

Смак і запах – властивий запеченим овочам.

Консистенція – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Картопля герцогиня № 285

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	233	174		
Олія рослинна	20	20		
Борошно пшеничне	10	10		
Яйця (жовтки)	1шт	24		
Маса напівфабрикату		204		
Вихід	**180**			

Технологія приготування

Підготовлену картоплю відварюємо в підсоленій воді, відвар зливаємо. Картоплю обсушуємо, протираємо гарячою, охолоджуємо до температури 60°С. В перетерте пюре додаємо жовтки яєць, борошно, перемішуємо, додаємо збиті в пухку піну білки, обережно перемішуємо. Картопляною масою наповнюємо кондитерський мішок із зубчатою насадкою і відсаджуємо на деко, змащене жиром, розетки діаметром 5-8см. Напівфабрикат запікаємо в жаровій шафі до золотистого кольору.

Відпускаємо картоплю герцогиню на великій тарілці як самостійну страву або як гарнір до страв зі смаженої риби, м’яса.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – фігурних розеток (квіточок), поверхня – рум'яна.

Консистенція – пухка, однорідна.

Колір – поверхні – золотистий, на розрізі світло-жовтий, кремовий.

Смак, запах – смак в міру солоний, запах запеченої картоплі.

Інструктивно-технологічна картка

Перець запечений № 286

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Перець солодкий	277	144		
Оливкова олія	25	25		
Базилік сухий	1	1		
Часник	6	5		
Сіль	3	2		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Солодкий перець миємо і обсушуємо. Стручки змащуємо оливковою олією, солимо посипаємо базиліком. Кладемо перець в гастроємність разом з зубчиками часнику. Перець загортаємо у пергамент і запікаємо в пароконвектоматі 40 хв за температури 160°С. Готовий перець охолоджуємо, очищаємо його від шкірки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – перець без шкірки не розпадається.

Консистенція – соковита, мяка, допускається аль-денте.

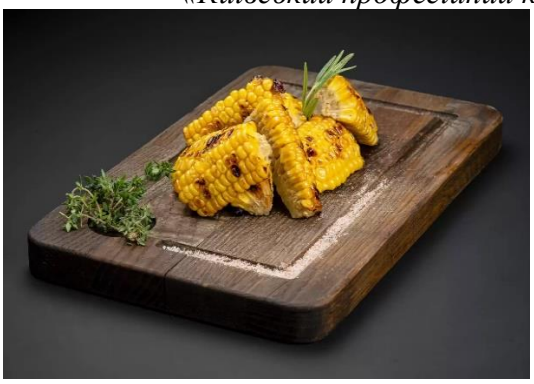
Колір – притаманний кольору перців.

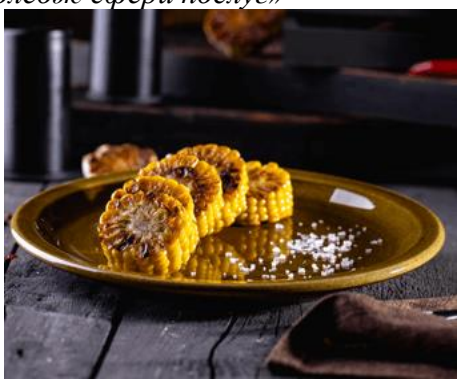
Смак, запах – смак в міру солоний, запах запеченого перця з базиліком та часнику.

Інструктивно-технологічна картка

Кукурудза на грилі № 287

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кукурудза	125	125		
Вершкове масло	10	10		
Соєвий соус для салатів	10	10		
Соус шрирача (кімчі)	2	2		
Вихід	**110**			

Технологія приготування

Качани кукурудзи розрізаємо навпіл і проварюємо у воді 3-4 хвилини. Дістаємо з води і змазуємо соєвим соусом і соусом кімчі. Обсмажуємо на грилі до золотистого кольору, періодично змазуємо вершковим маслом. В готову кукурудзу з боку вставляємо дерев’яну шпажку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна кукурудзи не розділяються.

Консистенція – тверда зовні, м'яка в середині зерна.

Смак та запах – в міру солоний, запах характерний кукурудзі.

Колір – жовтогарячий

Інструктивно-технологічна картка

Картопляне пюре запечене в цукіні з морквою № 288

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля порей	50	45		
Вершкове масло	10	10		
Курячий бульйон № 160		**50**		
Картопляне пюре № 240		**100**		
Морква	50	48		
Цукіні	50	48		
Оливкова олія	5	5		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Тонко нарізаємо цибулю порей, пасеруємо в сотейнику з вершковим маслом і бульйоном. Готову суміш перебиваємо блендером або термоміксом, додаємо картопляне пюре та ретельно перемішуємо. Нарізаємо моркву та цукіні вздовж тонкими смужками, ошпарюємо окропом та викладаємо охолонути. У круглу форму викладаємо овочеві слайси чергуючи їх, заповнюємо картоплею з тушкованою цибулею-порей, загортаємо слайси всередину, збризкуємо оливковою олією та запікаємо 3-5 хв в пароконвектоматі за температури 180-220°С до утворення рум'яної кірочки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі з верху зберегли свою форму нарізки, без тріщин.
Смак і запах – в міру солоний, з ароматом картоплі, морки та цукіні.
Колір – притаманний інгредієнтам.
Консистенція – цукіні та морква хрумкі, пюре в середині без грудочок.

Інструктивно-технологічна картка

Капуста червоноголова тушкована №289

Запропоновано шеф-кухарем в Вячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста червонокачанна	187	100		
Яблука для соку	42	30		
Цибуля ріпчаста	17	15		
Гвоздика	0,1	0,1		
Оцет бальзаміко (білий)	10	10		
Сіль	6	6		
Цукор пісок	3	3		
Перець чорний молотий	0,002	0,002		
Грудинка копчена	32	25		
Оливкова олія	10	10		
Горіх грецький чищений	5	5		
Петрушка (зелень)	2.7	2		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Підготовлену червонокачанну капусту, ріпчасту цибулю та очищені від шкірки яблука нарізаємо соломкою. До червонокачанної капусти додаємо сіль, цукор пісок, перець чорний мелений, оцет бальзаміко та оливкову олію. Капусту ретельно перемішуємо і залишаємо на 30 хвилин для маринування. Мариновану капусту перекладаємо до кастрюлі, додаємо цибулю «клуте» і покриваємо тонко нарізаною грудинкою та вологим пергаментом. Кастрюлю накриваємо кришкою та тушкуємо протягом 60-90 хв у пароконвектоматі за температури 120-150°С до готовності. При подачі гарнір з червонокачанної какпути посипають дрібно нарізаними грецькими гоіхами та зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – свіжа капуста нарізана соломкою. Перед подачею капусту заправляють вершковим маслом та зеленню.

Колір – світло-фіолетовий

Смак і запах – кисло-солодкий, запах з ароматом спецій та копченої грудинки.

Консистенція – м'яка, соковита

Інструктивно-технологічна картка

Червоноголова капуста тушкована із сухофруктами №290

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Червоноголова капуста	180	150		
Цибуля ріпчаста	18	15		
Олія соняшникова	15	15		
Оцет бальзамічний	15	15		
Родзинки	22	20		
або журавлина	22	20		
Гірчиця	10	10		
Мелений коліандр	5	5		
Перець чилі, пластівці	2	2		
Петрушка	3	3		
Сіль	3	3		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Вихід	**225**			

Технологія приготування

На пательню наливаємо олію, розігріваємо, додаємо цибулю і трішки підсмажуємо її, поки вона не почне ледь-ледь змінювати колір. Додаємо капусту дуже тоненько нашинковану, перемішуємо її декілька разів, додаємо сіль, духмяний перець та оцет.

Накриваємо кришкою і на повільному вогні тушкуємо до готовності, періодично помішуючи.

Потім додаємо бланшовану журавлину або родзинки, розмолотий коріандр та пластівці перцю чилі вже майже в самому кінці приготування, щоб залишити аромат у капусті.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – капуста нарізана соломкою зберегла форму нарізки.

Колір – від світло фіолетового до темного.

Смак і запах – кисло-солодкий, запах з ароматом спецій та сухофруктів, в міру солона.

Консистенція – м'яка, соковита, хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Червоноголова капуста тушкована із сухофруктами №291

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Червоноголова капуста	770	590		
Цибуля ріпчаста	160	120		
Цукор	50	50		
Лимоний сік	55	25		
Борошно пшеничне	35	35		
Вино біле сухе	105	25*		
Яблуко	270	150		
Масло вершкове	62	60		
Сіль	9	9		
Зіра приправа	0,002	0,002		
Перець чорний мелений	0,001	0,001		
Вихід	**225**			

*маса викареного вина

Технологія приготування

Цибулю нарізаємо півкільцями, додаємо цукор та карамелізуємо 2-3 хв. Додаємо нарізану свіжу капусту соломкою та тушкуємо із закритою кришкою 2 хв перемішуємо та додаємо нарізане соломкою яблуко. Окремо в сотейнику випаровуємо вино додаємо лимоний сік, сіль, перець чорний мелений, зіру, вершкове масло, доводимо до кипіння, з'єднуємо з капустою та тушкуємо 5-7 хв. Наприкінці додаємо борошно, ретельно перемішуємо, тушкуємо 2 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – капуста нарізана соломкою зберегла форму нарізки.

Колір – від світло-фіолетового до темного

Смак і запах – кисло-солодкий, запах з ароматом спецій та з легтим ароматом зіри.

Консистенція – м'яка, соковита.

Термін зберігання 72 год.

Інструктивно-технологічна картка

Віяло із баклажана №292

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Баклажани	125	100		
Помідори свіжі	40	30		
Сир моцарелла	40	40		
Часник	12	10		
Сметана	52	50		
або грецький йогурт	52	50		
Зелень	15	10		
Сіль	3	3		
Олія рослина	5	5		
Перець чорний мелений	2	2		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Баклажани промиваємо, обсушуємо, надрізаємо баклажани вздовж на пластини, але не до самого кінця. До баклажанів додаємо сіль, залишаємо на 15 хв. Томати нарізаємо півкільцями, сир нарізаємо слайсами. Сметану або йогурт перемішуємо з зеленню і часником, додаємо сіль і перець, перемішуємо. Промиваємо баклажани від солі і обсушуємо.

На деко викладаємо пергаментний папір, змащуємо його олією, викладаємо баклажани, змащуємо кожен пласт баклажанів соусом і вставляємо між ними томати і сир. Баклажани перевертаємо трохи на бік, щоб вийшло віяло, запікаємо 35 хв в пароконвекційній шафі за температури 180°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запечені овочі мають рівну поверхню, без тріщин, з рум'яною скоринкою.

Колір – характерний для овочів, з яких приготована запечена страва.

Смак і запах – властивий запеченим овочам.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Шпарагівка запечена № 293

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помідори	52	45		
Шпарагівка свіжа	55	45		
або шпарагівка свіжоморожена	47	45		
Гриби білі с/м	57	55		
Вершки 36%	110	110/55***		
Масло вершкове	10	10		
Перець білий мелений	1	1		
Вихід	**150**			

*Стручкова квасоля, спаржева квасоля, шпарагівка – це молоді незрілі плоди, що не містять жорстких волокон і «пергаментного» шару, використовуються різні сорти звичайної квасолі.

Технологія приготування

Гриби відварюємо, нарізаємо кубиком, обсмажуємо. Помідори ошпарюємо, знімаємо шкірку, розрізаємо на 4 частини, видаляємо серцевину, нарізаємо кубиком. Вершки уварюємо до зменшення в об'ємі у два рази. Шпарагівку пропарюємо у пароконвектоматі, швидко обсмажуємо, додаємо смажені гриби, помідори, спеції, вершкове масло, уварені вершки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запечені овочі з грибами мають рівну поверхню, без тріщин, з рум'яною скориночкою.

Колір – характерний для овочів, з яких приготовлена запечена страва.

Смак і запах – властивий запеченим овочам.

Консистенція – м'яка,соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Крокети картопляні з сиром та карамелізованим беконом №294

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	650	500		
Бекон	28	26		
Яйця(жовтки)	4/5шт	40		
Сир чедер	30	30		
Борошно	10	10		
Бальзамічний оцет	12	12		
Цукор	20	20		
Соєвий соус	2	2		
Сіль	4	4		
Перець білий мелений	0,01	0,01		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Очищаємо картоплю, відварюємо у підсоленій воді та протираємо через сито, накриваємо кришкою (картопля не повинна обвітритися) і охолоджуємо. До картоплі додаємо жовтки, сіль, білий перець, борошно, перемішуємо. Сир нарізуємо середніми кубиками.

Порціонуємо тісто на 15 частин, у середину кожної вкладаємо сир і формуємо кульку. Панірuємо їх у борошні та смажимо у великій кількості олії.

Бекон нарізаємо дрібною соломкою, обсмажуємо до золотистої скоринки. Зливаємо зайвий жир, додаємо цукор, бальзамічний оцет та соєвий соус. Уварюємо соус до стану густої карамелі.

Коли карамелізований бекон буде готовий, викладаємо його на картопляні кульки та прикрашаємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – крокети круглої форми, прикрашені карамелізованим беконом.

Консистенція – м’яка, однорідна.

Колір – світло-жовтий, золотистий.

Смак – смаженої картоплі з сиром та бекону.

Запах – смаженого бекону та картоплі.

Інструктивно-технологічна картка

Маса для картопляних зраз №295

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	780	650				
Заварне тісто		250				
Кукурудзяний крохмаль		100				
Борошно пшеничне		10				
Сіль	8	8				
Чорний мелений перець	2	2				
Олія	50	50				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Висипаємо на деко сіль, викладаємо на сіль помиту картоплю і запікаємо в пароконвектоматі протягом 30-35 хв за температури 170^{0}С. Запечену картоплю очищаємо від шкірки. Окремо готуємо заварне тісто. Запечену картоплю теплою, завантажуємо в чашу міксера, додаємо приготоване заварне тісто, кукурудзяний крохмаль і перемішуємо до однорідної маси, формуємо зрази з начинкою і обсмажуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладка, суха без розривів.
Консистенція – м’яка, без грудочок, еластична.
Колір – світлий з жовтуватим відтінком.
Смак і запах – картоплі, заварного тіста, в міру солоні.

Інструктивно-технологічна картка

Картопляні зрази з ікрою №296

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопляна маса для зраз № 295	**105**	**100**		
Борошно пшеничне	10	10		
Олія соняшникова	50	50		
Начинка:		40		
Сметана	20	20		
Ікра лосося	20	20		
Вихід напівфабрикату		140		
Для соусу ікорного				
Вершки 33%	30	30		
Ікра лососева	5	5		
Ікра мойви	5	5		
Вихід соусу:		40		
Цибуля шніт	35	30		
Ікра осетрова	3	3		
Мікрогрін	15	10		
Вихід	**140/25/45**			

Технологія приготування

Готуємо начинку для зраз зі сметани та ікри. З картопляної маси формуємо 2 зрази з розрахунку 50г маси на 1шт, наповнюємо начинкою. Розігріваємо фритюр за температури 160^{0}С і обсмажуємо зрази до золотистого кольору, потім доводимо до готовності в пароконвектоматі протягом 4-5 хв за температури 180^{0}С

Ікорний соус: вершки 33% з'єднуємо з ікрою лосося та ікрою мойви, все ретельно перемішуємо.

Виливаємо соус на тарілку в довільній формі, посипаємо подрібненою цибулею шніт, на соус викладаємо зрази, зверху ікру осетрову (можна використовувати штучну). Прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – картопляники овальної форми, без тріщин

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

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

Смак – відповідає смаженим виробам з картоплі, начинці, соусу.

Запах – відповідає смаженим виробам з картоплі.

Інструктивно-технологічна картка

Картопляні зрази із грибами №297

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопляна маса для зраз		105		
Пшеничне борошно	10	10		
Олія	50	50		
Начинка з білих грибів				
Білі гриби	360	180		
Цибуля ріпчаста	100	75		
Часник	7	5		
Вершкове масло	40	40		
Сік лимона	10	10		
Трюфельна сальса	10	10		
Сіль	5	5		
Вершки 30 %	60	60		
Кріп	3	3		
Гель вершковий із грибами	50	50		
Фіолетова пудра	1	1		
Паростки	3	3		
Мікрогрін	3	3		
Квіти їстівні	2	2		
Вихід	**250/50/10**			

Технологія приготування

З картопляної маси формуємо зразу, фаршировану грибною начинкою. Обсмажуємо у фритюрі за температури 160°С до золотистого кольору і доводимо до готовності протягом 4-5хв в пароконвектоматі за температури 180°С

Готуємо начинку з білих грибів. Цибулю, часник нарізаємо дрібними кубиками, обсмажуємо на вершковому маслі 10-15 хв. Додаємо нарізані дрібним кубиком гриби, смажимо все разом до повного випаровування рідини, солимо. Обсмажені гриби ретельно перемішуємо, додаємо вершки та трюфельну сальсу, зелень і ще раз ретельно перемішуємо.

На тарілці робимо декор у вигляді спіральки з вершкового гелю з грибами, посипаємо фіолетовою пудрою і викладаємо зверху зрази, подаємо сметану у вигляді крапель. Прикрашаємо зверху зрази паростками і квітами. Тарілку декоруємо грибним гелем, мікрогріном.

Інструктивно-технологічна картка

Картопляні пальчики №298

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	265	200		
Яйця	1/4 шт	10		
Крохмаль картопляний	20	20		
Зелень	4	3		
Маса напівфабриката		230		
Олія рослинна	15	15		
Масло вершкове	10	10		
або сметана	30	30		
Вихід	**210**			

Технологія приготування

Варену картоплю протираємо гарячою, охолоджуємо до температури 40-50°С, додаємо яйця, просіяний картопляний крохмаль, частину подрібненої зелені і перемішуємо.

З утвореної маси формуємо валик нарізуємо його завтовшки 1-1,5 см брусками по 12-15 см завдовжки і обсмажуємо до готовності.

Перед подачею викладаємо на тарілку гіркою, поливаємо вершковим маслом або сметаною, посипаємо подрібненою зеленню петрушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напівфабрикати продовгуватої форми, без тріщин.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита, злегка хрумка.

Колір – зверху золотистий, в середині властивий вхідній сировині.

Смак і запах – характерний картоплі, смак в міру солоний.

Інструктивно-технологічна картка

Маса для дерунів № 299

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		5 порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	82	74		
Ріпчаста цибуля	17	15		
Морква	12	8		
Часник	3	2		
Петрушка	4	3		
Яйце куряче	$^{1}/_{10}$шт	4		
Сіль	2	2		
Сметана	3	3		
Олія соняшникова	5	5		
Вихід	**115**			

Технологія приготування

Картоплю натираємо на тертці, відкидаємо на сито, зайву рідину зливаємо, додаємо сіль, натираємо цибулю, часник. На дрібній тертці натираємо моркву і додаємо дрібно посічену зелень петрушки, яйця, сметану, олію, кукурудзяний крохмаль, перемішуємо до однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса для дерунів не потемніла.

Колір – характерний для овочів, з яких приготовлена маса.

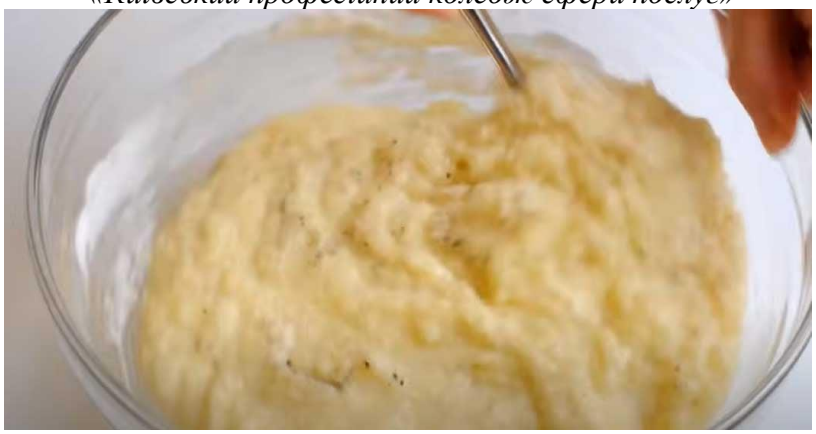
Смак і запах – властивий сировині, з якої приготували масу.

Консистенція – однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Маса для дерунів № 300

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Картопля	1240	930				
Борошно пшеничне	43	43				
Яйця	$^{9}/_{10}$шт	36				
Вихід						

Технологія приготування

Підготовлену картоплю натираємо на терці з дрібними отворами. В отриману масу додаємо борошно, сіль, яйця, добре перемішуємо і даємо настоятися.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса для дерунів не потемніла.

Колір – характерний для овочів, з яких приготовлена маса.

Смак і запах – властивий сировині, з якої приготували масу.

Консистенція – однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Деруни з рибою № 301

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Маса для дерунів № 299, 300	**75**	**75**		
Олія	15	15		
Маса смажених дерунів		**100**		
Сметана	15	15		
Масляна риба	42	35		
Ікра чорна (штучна)	10	10		
Цибуля шніт	6	5		
Вихід	**165**			

Технологія приготування

На пательню ставимо металеві кільця невеликого діаметру, наливаємо в них олію і викладаємо в кільця масу на деруни з розрахунку 25 г на 1 шт. Обсмажуємо деруни з двох сторін (у кільці) до золотистого кольору, перекладаємо на деко і запікаємо протягом 3-5хв в пароконвектоматі за температури 165^0С.

Деруни подаємо із філе масляної риби, яку нарізаємо тонкими скибочками. На готові деруни викладаємо сметану, масляна рибу та ікру, прикрашаємо цибулею шніт.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – деруни з рум′яною, підсмаженою кірочкою на поверхні, викладені на посуді для подачі, зверху сметана, масляна риба та ікра.

Консистенція – пориста, м’яка, еластична.

Колір – кірочка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

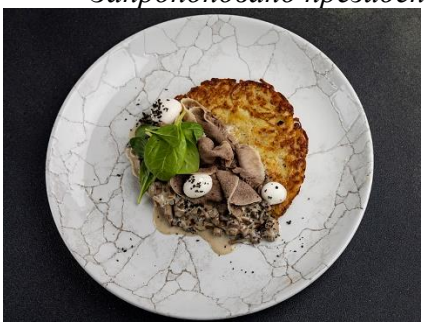
Смак – смаженої картоплі та сметани, риби.

Запах – приємні, аромат смаженої картоплі, масляної риби.

Інструктивно-технологічна картка

Деруни з язиком і грибним мусом №302

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним





Назва сировини	1 порція		3 порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Маса для дерунів № 299, 300		**115**		
Олія	15	15		
Маса смажених дерунів		**100**		
Гриби лисички	28	25		
Морква	14	10		
Горох стручковий	16	15		
Язик яловичий су-від №481		**90**		
Сфера зі сметани №676		**15**		
Грудинка копчена	12	10		
Цибуля порей	12	10		
Овочевий відвар №166		**100**		
Гель вершковий із грибів		25		
Зелена цибуля	5	3		
Вихід				

Технологія приготування

На сковороду ставимо металеве кільце діаметром 25 см, наливаємо в нього олію і викладаємо картопляну масу, обсмажуємо дерун з обох боків до золотистого кольору, перекладаємо на деко і доводимо до готовності протягом 5 хвилин в пароконвектоматі за температури 165°С.

На олії обсмажуємо лисички з цибулею та морквою, нарізаними тонкою соломкою, і стручковим горохом. Язик нарізаємо тонкими слайсами і прогріваємо в овочевому бульйоні. Бекон нарізаємо маленькими кубиками і смажимо на сухій сковороді. Цибулю порей висушуємо в пароконвектоматі за температури 200°С до коричневого кольору, охолоджуємо і перебиваємо в пудру.

На грибний гель викладаємо готовий дерун. Прикрашаємо підготовленими овочами, язиком су-від, зеленою цибулею, мікрогріном і квітами.

Інструктивно-технологічна картка

Деруни з картоплі та буряка № 303

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	71	53		
Буряк	71	53		
Борошно	5	5		
Яйця	$^{1}/_{10}$шт	4		
Сіль	0,02	0,02		
Перець мелений чорний	0,01	0,01		
Маса напівфабрикату		115		
Масло вершкове	10	10		
Або сметана	40	40		
Вихід з маслом	**110**			
з сметаною	**140**			

Технологія приготування

Підготовлені картоплю, буряк натираємо на тертці з середніми отворами. В одержану масу додаємо борошно, сіль, перець, яйця, добре перемішуємо і даємо настоятися. На розігріту пательню з додаванням олії викладаємо ложкою кружальця і обсмажуємо деруни з обох сторін. Подаємо деруни з сметаною або вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – деруни з рум′яною, підсмаженою скориночкою на поверхні, викладені на столову тарілку, политі маслом або сметаною.

Консистенція – пориста, м’яка, еластична.

Колір – скориночка на поверхні від золотистої до світло-коричневої, колір дерунів червоний.

Смак – смаженої картоплі, буряка та відповідного соусу.

Запах – приємний, аромат смаженої картоплі, буряка.

Інструктивно-технологічна картка

Деруни з м’ясом по-селянському № 304

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Маса для дерунів № 299, 300	**185**	**185**		
Маргарин столовий	10	10		
Маса готових дерунів		150		
Свинина(лопаткова, шийна частина)	129	110		
Маргарин столовий	5	5		
Маса готового м’яса		75		
Часник	3	2		
Сметана	35	35		
Масло вершкове	5	5		
Соус № 560, 568, 584	**50**	**50**		
Вихід	**275**			

Технологія приготування

Підготовлену картоплю натираємо на тертці з дрібними отворами. В одержану масу додаємо борошно, соду, сіль, добре перемішуємо і даємо настоятися. На розігріту пательню з додаванням олії викладаємо ложкою кружальця і обсмажуємо деруни з обох сторін. Подаємо деруни з сметаною або маслом вершковим.

З дерунної маси смажать деруни. М'ясо свинини нарізуємо дрібними шматочками, смажимо, додаємо трохи води і тушкуємо до готовності. Готові деруни і м'ясо викладаємо шарами в горщик, додаємо бульйон, в якому тушкувалось м'ясо, сметану, масло вершкове, подрібнений часник, закриваємо кришкою і запікаємо в жаровій шафі на 5-7 хв. Подаємо деруни у горщику.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – деруни з рум′яною, підсмаженою скориночкою на поверхні, подаємо у горщику.

Консистенція – пухка, не тягуча, м'ясо соковите.

Колір – на розрізі світлий.

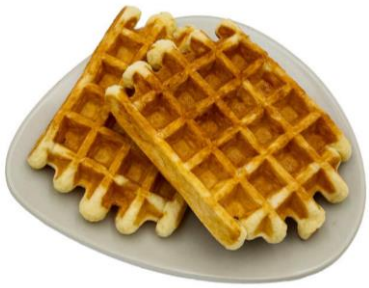
Смак – смаженої картоплі з тушкованим м’ясом і соусом.

Запах – тушкованого м’яса, часнику, смажених дерунів, соусу.

Інструктивно-технологічна картка

Картопляні вафлі № 305

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	1240	930				
Борошно пшеничне	100	100				
Крохмаль	20	20				
Яйця	2 шт	80				
Олія	20	20				
Сіль	10	10				
Перець чорний мелений	0,02	0,02				
або паприка	1	1				
або куркума	1	1				
або зелень	15	10				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Очищаємо картоплю, миємо, натираємо її на тертці для дерунів. Підготовлену масу викладаємо на сито, щоб стік зайвий сік. В картопляну масу додаємо яйця, спеції, крохмаль, борошно перемішуємо. Розігріваємо вафельницю, змащуємо рослинним маслом. Викладаємо картопляне тісто. Випікаємо закусочне печиво до готовності.

Крім солі і перцю можна додати паприку, неймовірно красивий колір виходить з куркумою або посіченою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі просмажені, мають румяну кірочку.

Колір – характерний для картопляних вафель.

Смак і запах – властивий сировині, з якої приготували масу.

Консистенція – пухка.

Інструктивно-технологічна картка

Маса для оладок з цукіні №306

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським



Назва сировини	1000		1порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цукіні	1200	1000		
Яйця	5 шт	200		
Борошно	90	90		
Крупа манна	40	40		
Сіль	5	5		
Перець чорний мелений	1	1		
Вихід	**180**			

Технологія приготування

Цукіні миємо і відрізаємо плодоніжку. Натираємо на тертці, віджимаємо зайву вологу. Додаємо яйця, борошно, манну крупу, сіль і перець. Все ретельно перемішуємо. Смажимо на розігрітій сковороді з обох боків до золотистого кольору.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса для оладок не потемніла.

Колір – характерний для овочів, з яких приготована маса.

Смак і запах – властивий сировині, з якої приготували масу.

Консистенція – однорідна маса.

Інструктивно-технологічна картка

Оладки з цукіні з лососем №307

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським





Назва сировини	1 порція		3 порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Маса для оладків № 306		**180**		
Лосось слабосолоний	40	40		
Олія оливкова	20	20		
Крем філадельфія	30	30		
Рукола	8	8		
Масло зелене	3	3		
Перець чорний мелений	1	1		
Вихід	**225**			

Технологія приготування

На олії смажимо 5 шт. оладків, доводимо до готовності в пароконвектоматі і викладаємо на тарілку напівкругом. В центр викладаємо кнелі з сиру філадельфія і слайси з лосося, поряд руколу. Поливаємо зеленим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – оладки з рум'яною, підсмаженою скориночкою на поверхні.

Консистенція – пухка, не тягуча.

Колір – на розрізі світлий.

Смак – смаженої картоплі.

Запах – лосося, смажених оладок.

Інструктивно-технологічна картка

Буришник* (картопляно-кукурудзяна паляниця) з бринзою №308

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	1050	1000**				
Кукурудзяна крупа	71	70				
Борошно пшеничне	16	15				
Яйця	2 шт	80				
Масло вершкове	100	100				
Бринза закарпатська	100	100				
Мікрогрін	15	10				
Вихід	**200**					

*Буришник, або бурішник, буляник, ріпляник, чи бульбяник – це назва страви, а вірніше різновиду хліба, який печуть із товченої картоплі й кукурудзяної муки. Традиція його випікання досі зберігається серед жителів Східних Карпат.

**вареної картоплі у мундирах

Технологія приготування

Картоплю відварюємо в мундирах та обов'язково повністю охолоджуємо. Чистимо, натираємо на тертці середнього розміру та змішуємо з кукурудзяною крупою, пшеничним борошном і яйцями. Перемішуємо до однорідної маси.

Форму змащуємо вершковим маслом. Викладаємо картопляну масу. Розрівнюємо, виделкою робимо смужки на поверхні буришника. Запікаємо у розігрітій духовій шафі 25-30 хвилин за температури 200°С до рум'яної скоринки.

Розтоплюємо вершкове масло, подрібнюємо в нього бринзу та зверху поливаємо на буришник, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – буришник зберіг форму, викладений на тарілку.

Колір – золотистий.

Смак і запах – у міру солоний з ароматом каші та картоплі.

Консистенція – в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Картопля печена № 309

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	231	140		
Кріп	3	2		
Цибуля кримська	14	10		
Вершкове масло	20	20		
Сметана	20	20		
Вихід	200			

Технологія приготування

Картоплю запікаємо у шкірці на солі до готовності в пароконвектоматі за температури 220 °С приблизно 20 хв. Готову картоплю розрізаємо навпіл, ложкою виймаємо м'якоть, перекладаємо в миску і на водяній бані змішуємо м’якоть картоплі із кропом, сіллю, подрібненою кримською цибулею і вершковим маслом до повного розчинення масла, наприкінці додаємо сметану, перемішуємо до однорідності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – перетерта картопля заправлена сметаною.

Колір – властивий печеній картоплі.

Смак і запах – у міру солоний з ароматом печеної картоплі та сметани з кропом.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Бульбяні пироги №310

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля варена	100	100		
Картопля сира	150	100		
Крохмаль	40	40		
Яйця	$^{1}/_{10}$шт	4		
Цибуля	30	25		
Сало	50	35		
Сіль	2	2		
Сметана	-	20		
Начинка				
Сир кисломолочний	100	80		
Яйця	$^{1}/_{10}$шт	4		
Зелень	15	10		
Сметана	20	20		
Вихід	**320**			

Технологія приготування

Картоплю відварюємо, охолоджуємо, подрібнюємо через м'ясорубку. Сиру картоплю натираємо на дрібній терці, відкидаємо на сито, щоб видалити зайву рідину. Поєднуємо масу з вареної і сирої картоплі, додаємо яйця, сіль, крохмаль і замішуємо картопляне тісто.

Готуємо начинку. Сир протираємо через сито, додаємо яйця, сіль, зелень, все перемішуємо. Картопляну масу формуємо у вигляді валика, поділяємо на шматочки. На кожен шматочок круглої форми викладаємо начинку і формуємо напівфабрикат овальної форми, загладжуючи краї.

Закладаємо напівфабрикат в киплячу підсолену воду, відварюємо 5-7 хв, виймаємо шумівкою.

При подачі додаємо пасеровану цибулю з шкварками, окремо подаємо сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напівфабрикат овальної форми з цибулею, шкварками, сметаною.

Консистенція – м'яка, ніжна.

Колір – світлого кольору.

Смак, запах – в міру солоний, властивий продуктам, з яких приготована страва

Ньо́ки – італійські галушки, тобто маленькі шматочки тіста зазвичай округлої форми, які варять у воді чи бульйоні, а потім подають з різними соусами. Ньоки можуть бути різними за формою та інгредієнтами. Ця італійська страва має аналоги в багатьох країнах світу (галушки, кльоцки, Nocken, Kartöflupasta). Ньоки можна готувати з пшеничного борошна, рисового, з манної крупи, з сухого хліба, з картоплею та іншими овочами. Найпопулярнішими в Італії є:

- ньоки з картоплею;
- ньоки по-римськи (з манних крупів);
- кукурудзяні ньоки (з кукурудзяного борошна).





Ньоки можуть бути подані як перша страва (що традиційно для Італії), як гарнір, або як єдина і основна страва.

Щоб отримати твердіші ньоки, слід використовувати певні сорти картоплі і не вимішувати тісто надто довго, інакше вони вийдуть надто м'які. Розмір також впливає на кінцевий результат: чим більшого розміру ньоки, тим м'якішими вони будуть.

Готують також «кольорові» ньоки:





- zanzarelli verdi – для підфарбовування використовують такі інгредієнти як мангольд та шпинат;
- zanzarelli gialli – з шафраном чи гарбузом;
- malfatti bianchi – з курячим фаршем;
- arancioni – з морквою.



Інструктивно-технологічна картка

Картопляні ньоки №311

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля свіжа	234	170		
Борошно пшеничне вищого сорту*	56	55		
Яйця	1 шт.	40		
Сіль	1,5	1,5		
Маса сирих ньоки	**392**	**267**		
Маса відварених ньоки		**300**		
Олія оливкова	10	10		
Петрушка свіжа	8,5	8		
Сир твердий	40	37		
Вихід	**355**			

*– із вказаної кількості борошна у рецептурі 6% використовуємо для розкочування тіста і підпил

Технологія приготування

Картоплю у шкірці варимо у підсоленій воді (0,6 – 0,7л води на 1кг картоплі і 10г солі на 1л води). Варену гарячу картоплю чистимо, переминаємо у однорідну масу виделкою або пресом. Температура картоплі, що протирається, повинна бути не нижче 80°С, інакше картопляне пюре буде тягучим, що різко погіршує його смак і зовнішній вигляд. До картопляної маси додаємо просіяне борошно (2/3 частки загального обсягу), сіль, яйця і перемішуємо. Продовжуємо місити тісто, підпилюючи борошном, допоки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Підготовлене тісто розкочуємо у ковбаску діаметром 2-3 см, нарізуємо шматочками шириною 1,5-2 см. Виделкою притискуємо виріб, залишивши фігурний слід по центру сирого напівфабрикату. Підготовлені ньоки відварюємо у підсоленій воді слабкого кипіння протягом 4-5 хв.

Відпускаємо з олією та перемішуємо, щоб запобігти злипанню виробів, додаємо сир, натертий на дрібній терці, посипаємо подрібненою свіжою петрушкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – круглі вироби, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Смак і запах – приємний, з легкою пікантністю, зі смаком і ароматом, властивим складникам.

Консистенція – м’яка, пружна.

Колір – від світло-кремового до кремового.

Інструктивно-технологічна картка

Картопляні ньоки зі шкварками №312

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	140	105		
Борошно пшеничне	25	25		
Яйця	$^3/_4$шт	30		
Сир твердий	27	25		
Маса напівфабрикату		180		
Масло вершкове	15	15		
Сухарі пшеничні	10	10		
Вихід	**225**			

Технологія приготування

Обчищену картоплю відварюємо, обсушуємо і протираємо гарячою. У протерту картоплю, охолоджену до 40-50^{0}С, додаємо яйця, борошно, сир твердий, натертий на терці з дрібними отворами, сіль і перемішуємо. Галушки викладаємо ложкою (виїмкою) у киплячу підсолену воду і відварюємо 5-10 хв.

Готові галушки подаємо із сухарями, підсмаженими на вершковому маслі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки фігурно нарізані, посипані зверху сухарями, підсмаженими на вершковому маслі.

Консистенція – пухка, однорідна.

Колір – білий.

Смак – в міру солоний зі смаком сиру.

Запах – відварної картоплі і підсмажених сухарів.

Інструктивно-технологічна картка

Ньоки зі шпинатом № 313

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	125	100		
Шпинат	180	66,6		
Борошно пшеничне	43,3	43,3		
Сир твердий	33,3	33,3		
Яйця (жовтки)	¼ шт	10		
Вершкове масло	3,3	3,3		
Перець мелений чорний	0,0003	0,0003		
Сіль	4	4		
Вихід	**225**			

Технологія приготування

Картоплю відварюємо, обсушуємо та протираємо через сито. Шпинат ошпарюємо (проварюємо 3-4 хв). Відкидаємо на друшляк, подрібнюємо за допомогою блендеру. Сир натираємо на дрібній терці.

З'єднуємо протерту картоплю, пюре шпинату, жовток, сир, ¾ борошна та перемішуємо (якщо тісто рідке – додати борошна).

Робочу поверхню посипаємо борошном, викладаємо тісто, формуємо валик, нарізуємо на шматочки.

Відварюємо ньоки в підсоленій воді 4-5 хв, після спливання, виймаємо шумівкою.

Викладаємо на тарілку, поливаємо вершковим маслом, посипаємо тертим сиром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ньоки зеленого кольору, невеликі за розміром, политі вершковим маслом, посипані тертим сиром.

Консистенція – пухка, однорідна.

Колір – зелений.

Смак – в міру солоний, зі смаком шпинату і сиру.

Запах – відвареної картоплі, шпинату і сиру.

9. Страви з круп

Ці страви можна варити з будь-якого виду крупи на воді, молоці або суміші води з молоком, а також на бульйоні. За консистенцією, за лежно від співвідношення крупи і рідини, яку наливають при варінні, каші поділяємо на розсипчасті, в'язкі і рідкі. Під час варіння крупи поглинають велику кількість води в результаті клейстеризації крохмалю. Завдяки цій особливості у них збільшується маса і об'єм (приварок). Крім об'єму рідини на 1 кг крупи для приготування каш різноманітної консистенції, подано вихід готових каш, час варіння і приварок.

При варінні каш у казанах місткістю 150-200 л потрібно менше рідини, а при варінні в посуді з меншою місткістю – більше, ніж зазначено.

Основні правила варіння каш. Для варіння рекомендується використовувати посуд із товстим дном відповідного об'єму. В разі варіння в невеликих наплитних казанах кашу, щоб вона упріла, ставимо у жарову шафу. Якщо температура в ній висока, посуд із кашею слід поставити на лист. Наплитний посуд повинен мати товсте дно (4-5 мм) і кришки, які щільно прилягають до нього.

Сіль, цукор кладуть у казан із рідиною до засипання крупи з розрахунку на 1 кг крупи для розсипчастих каш, приготовлених на бульйоні або воді, – 10 г, а для молочних солодких – 5 г. Крупу, промиту перед засипанням у казан, кладемо у киплячу рідину, періодично помішуючи мішалкою. Для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду при варінні розсипчастих каш перед засипанням крупи кладемо жир – від 50 до 100 г на 1 кг крупи. Коли крупа набухне і поглине всю воду, перемішування припиняємо, поверхню каші вирівнюємо, казан закриваємо кришкою, зменшуємо нагрівання до температури 90-100°С і залишаємо для упрівання. Тривалість цього процесу залежить від сорту крупи і способу варіння. Загалом упрівання триває 1,5-2 год.

Слід також визначити об'єм посуду для варіння каш. Розсипчасту кашу не рекомендується варити у великих казанах, оскільки в них крупа розварюється нерівномірно і погано упріває. Необхідно використовувати посуд із товстим дном. Каші краще варити в пароварних казанах або казанах *з* непрямим обігріванням. Співвідношення рідини і крупи залежить від виду каші, крупи, способу її попередньої обробки (промита, підсмажена, підсушена).

Не рекомендується зливати воду з казана, краще взяти менше води, а потім у разі потреби долити гарячу воду.

Інструктивно-технологічна картка

Банош з бринзою та копченим салом № 314

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
М'ясний бульйон №		**250**				
Вершки 18%	250	250				
Сметана 20%	250	250				
Крупа кукурудзяна	250	250				
Бринза закарпатська	110	100				
Сало копчене	200	150				
Сіль	17	17				
Перець білий мелений	3	3				
Мікрогрін	21	14				
Вихід	**150/100/75**					

Технологія приготування

З'єднуємо м'ясний бульйон, сметану та вершки і доводимо до кипіння.

Кукурудзяну крупу промиваємо і повільно додаємо до киплячого бульйону, ретельно перемішуючи, додаємо сіль і білий мелений перець, варимо 20-30 хвилин.

Копчене сало нарізаємо брусочком і обсмажуємо до золотистої скоринки. Бринзу нарізаємо середнім кубиком.

Готову кашу викладаємо на тарілку, прикрашаємо копченим салом і бринзою та мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – каша тримається на тарілці, з закарпатською бринзою та шкварками.

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

Колір – властивий кукурудзяній крупі.

Консистенція – в'язка.

Інструктивно-технологічна картка
Банош з качкою та бринзою № 315

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бульйон курячий № 160		**150**		
Крупа кукурудзяна	80	80		
Сіль	2	2		
Часник	3	2		
Вершки кулінарні 33%	150	150		
Сир пармезан	11	10		
Качина ніжка су-від	170	130		
Масло вершкове	25	25		
Кріп зелень	3	2		
Петрушка зелень	3	2		
Сир бринза	32	30		
Волошка сушена		1		
Кульбаба сушена		1		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Виливаємо бульйон та вершки у казанок (або товсту каструлю), і доводимо до кипіння. Потроху, цівочкою, додаємо кукурудзяну крупу, постійно помішуючи дерев'яною ложкою. Зменшуємо температуру до мінімального нагріву, додаємо соль і варимо, помішуючи, допоки крупа не стане майже м'якою. Можливо, на цьому етапі знадобиться ще трохи вершків, оскільки каша має лишатися такої консистенції, як густа сметана.

В кінці приготування, збиваємо ложкою кашу так інтенсивно, щоб на її поверхні виступило масло, після чого викладаємо її на тарілку. Зверху викладаємо качину ніжку су-від на банош, поливаємо вершковим маслом, жиром. Бринзу подрібнюємо і посипаємо зверху. Декоруємо зеленю петрушки та сушеними квітами волошки та кульбаби.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – каша тримається на тарілці.
Смак і запах – властивий продуктам, що входять до складу страви.
Колір – властивий кукурудзяній крупі.
Консистенція – в'язка.

Інструктивно-технологічна картка
Банош із сердечками та бринзою №316

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа кукурудзяна	22	20		
Вода	70	70		
Сіль	2	2		
Вершкове масло	10	10		
Вершки кулінарні 33%	80	80		
Молоко	15	15		
Маса готового баношу		**60**		
Смажені овочі в глазурі із квасу №239		**130**		
Сир бринза	17	15		
Смажені курячі сердечка		70		
Пастернак	10	5		
Мікрогрін	3	2		
Шпинатний порошок	1	1		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Заливаємо кукурудзяну крупу холодною водою і перемішуємо, нагріваємо до загустіння, додаємо вершкове масло, сіль і постійно помішуючи доводимо до однорідної маси. Перед тим, як будем заливати у сифон, додаємо вершки та молоко і збиваємо термоміксом, поки не утвориться повітряна вершкова консистенція, заповнюємо сифон, використовуємо два балони газу N_2O, і інтенсивно струшуємо. Пастернак нарізаємо тонкими скибочками і просушуємо у дегідраторі за температури 80°С протягом 1 години.

На підігріту тарілку вичавлюємо банош із сифону на банош, викладаємо сир, смажені сердечка, поруч викладаємо овочі в глазурі, декоруємо мікрогріном, шпинатний порошок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – каша тримається на тарілці.
Смак і запах – властивий продуктам, що входять до складу страви.
Колір – властивий кукурудзяній крупі.
Консистенція – в’язка.

Інструктивно-технологічна картка
Качана крупа № 317

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	На 1000 г		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Пшоно	100	100				
Борошно	600	600				
Яйце (жовток)	17шт	300				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Для приготування качаної каші використовуємо алюмінієву миску в діаметрі більше 70 сантиметрів для зручності накачування. Для каші використовуємо тричі ошпарене пшоно. Яєчні жовтки розмішуємо до однорідності. В миску засипаємо пшоно, злегка змочуємо яйцями та підпилюємо борошном. Рукою робимо колоподібні рухи по дну миски так, щоб пшоняна крупа каталася по підпиляному борошні. Такі дії повторюємо тривалий час, щоб пшоно набрало розміру горошини. Після чого крупу добре висушуємо, зберігаємо в щільно закритій банці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – у вигляді кульок.
Смак і запах – властивий продуктам що входять до складу.
Колір – кремовий.
Консистенція – в’язка.

Інструктивно-технологічна картка

Каша з качаної крупи № 318

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	На 1000 г		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Качана каша № 317		**350**				
Бульйон курячий № 160		**900**				
Масло вершкове	100	100				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

В розігрітий бульйон додаємо промиту кашу і готовимо на слабкому вогні до готовності приблизно 60-90 хвилин. Заправляємо вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – розсипчаста каша, зерна добре зварені.

Смак і запах – властивий продуктам що входять до складу страви.

Колір – властивий птітім.

Консистенція – напів в’язка.

Інструктивно-технологічна картка

Качана каша з качкою № 319

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Качана каша № 317		**100**		
Качка (ніжка)	260	200		
Морква	105	90		
Цибуля	86	80		
Бульйон з птиці № 160		**300**		
Сіль	15	15		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Зелень	10	10		
Лавровий лист	0,01	0,01		
Зелена цибуля	10	10		
Вихід	**150/120**			

Технологія приготування

В розігрітий бульйон з качиною ніжкою закладаємо промиту кашу, додаємо дрібно нарізану цибулю, моркву та спеції. Готовимо на слабкому вогні 60-90 хвилин. Подаємо кашу з цілою або подрібненою на шматки ніжкою та прикрашаємо нарізаною зеленю та зеленою цибулею.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – каша частково розварена.

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

Колір – властивий каші.

Консистенція – напів в’язка.

Інструктивно-технологічна картка

Каша перлова з овочами № 320

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Крупа перлова	75	75		
Помідори у власному соку (пелаті)	100	100		
Олія соняшникова	20	20		
Цибуля ріпчаста		80		
Овочевий відвар № 166		**200**		
Сіль	3	3		
Цукіні	18	15		
Морква	24	15		
Масло вершкове	20	20		
Помідори чері	17	15		
Горошок стручок	6	5		
Кукурудза міні	12	10		
Пюре з зеленого горошку з м'ятою № 246		**15**		
Земля з маслин № 671		**3**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Цибулю нарізаємо дрібним кубиком, обсмажуємо на вершковому маслі, додаємо промиту перлову крупу, обсмажуємо разом з цибулею, додаємо помідори у власному соку, перемішуємо, додаємо бульйон, накриваємо пергаментом, тушкуємо, доти бульйон не випарується, за 5 хв до готовності додаємо цукіні, нарізаний кубиками та тушкуємо до готовності. Окремо на вершковому маслі обсмажуємо тонкі слайси моркви і цукіні, солимо, додаємо помідори чері, стручковий горох і кукурудзу. Готову перловку з овочами через прямокутну форму викладаємо на тарілку, зверху додаємо овочі, наносимо декор з пюре із зеленого горошку з м'ятою, пюре посипаємо землею з маслин, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – каша тримається на тарілці, з овочами.

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

Колір – властивий перловій крупі.

Консистенція – в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Перлова каша з грибами № 321

Запропоновано шеф-кухарем Владиславом Володіним





Назва сировини	1порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа перлова	42	40		
Гриби білі сушені	10	20		
або гриби білі свіжі	75	35*		
або печериці свіжі	59	40		
або гливи свіжі	55	40		
або ерінги свіжі	54	40		
Цибуля ріпчаста	32	30		
Відвар грибний №167		**100**		
Масло вершкове	10	10		
Сіль	3	3		
Перець чорний мелений	0,002	0,002		
Вихід	**240**			

* Смажені білі гриби.

Технологія приготування

Підготовлену перлову крупу промиваємо ретельно під проточною водою. У каструлю набираємо воду і ставимо її на середній вогонь. Складаємо сито з перловкою в каструлю так, щоб воно не стосувалося води, і накриваємо кришкою. Це один із способів приготування каші на пару. Каша нудиться таким чином 20 хвилин. У каструлю з кип'ячим бульйоном додаємо пропарену перлову кашу та варимо до готовності. Ставимо її на середній вогонь, солимо і додаємо вершкове масло, варимо 20хв. Через 20 хвилин навариста і ароматна каша буде готова.

Цибулю очищаємо і ретельно промиваємо у воді, нарізаємо півкільцями. Гриби миємо в воді і нарізаємо на часточки або тонкі пластинками. В сотейник вливаємо трохи рослинного масла і розігріваємо його. Додаємо цибулю і обсмажуємо на повільному вогні 2-3 хв, періодично помішуючи. Додаємо гриби, трохи солимо і перчимо. Гриби тушкуємо у власному соці близько 7 хв. Коли рідина з сковороди повністю випарується, додаємо готову перловку до грибів з овочами і ретельно змішуємо всі інгредієнти. Накриваємо кришкою і на самому помірному вогні тушкуємо.

Перлову кашу з грибами можна подавати як гарнір до м'яса і риби або як самостійну страву, з різноманітними соусами або просто з шматочком вершкового масла

Інструктивно-технологічна картка

Каша манна запечена з фруктами №322

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	3 порції		На 1 порцію	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манна	40	40		
Молоко	135	135		
Горіх грецький	20	20		
Цукати	20	20		
Абрикос	33	27		
Цукор	13	13		
Вершкове масло	13	13		
Яйця	1шт	40		
Цукрова пудра	6	6		
Ваніль	0,01	0,01		
Сіль	3	3		
Соус абрикосовий		50		
Вихід	**200/50**			

Технологія приготування

В кип’яче молоко додаємо сіль і поступово тонкою цівкою всипаємо манну крупу, постійно помішуючи, варимо в’язку кашу. В готову охолоджену кашу додаємо розтерті з цукром жовтки яєць і збиті в піну білки, розігріті на вершковому маслі ядра грецьких горіхів, цукати.

Все обережно перемішуємо. В форму, змащену вершковим маслом, викладаємо шар манної каші, потім підігріті горіхи з цукатами та на верх викладаємо половинки абрикос та накриваємо шаром манної каші.

Ставимо кашу в пароконвектомат та запікаємо за температури 180°С до утворення на поверхні золотистої кірочки. Готову кашу обсипаємо свіжими фруктами. Подаємо в тому посуді, що і готують. Окремо подаємо соус.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – каша тримається.

Консистенція – в’язка, однорідна, каша не розтікається по тарілці.

Смак і запах – властиві певному виду крупи..

Інструктивно-технологічна картка

Тріо пластівців №323

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	3 порції		На 1 порцію	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Гречані пластівці	20	20		
Рисові пластівці	20	20		
Вівсяні пластівці	20	20		
Вершкове масло	10	10		
Сметана	20	20		
Сир твердий	20	20		
Волоські горіхи	10	10		
Сіль	2	2		
Помідор чері	12	10		
Вихід	**220**			

Технологія приготування

Запарюємо пластівці кип’ячою підсоленою водою. Кожен вид в окремому посуді. У змащену маслом форму для запікання викладаємо по черзі шари запарених пластівців: гречаних, рисових, вівсяних.

Запікаємо у жаровій шафі при середній температурі. Коли каша буде готовою, додаємо шматочок вершкового масла. Поверхню змащуємо сметаною, посипаємо тертим сиром і ще трохи запікаємо. Злегка охолоджуємо, посипаємо подрібненими волоськими горіхами. Розрізаємо на порції та декоруємо помідором чері.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – каша зберегла форму при запіканні.

Консистенція – в’язка, однорідна, каша не розтікається по тарілці.

Смак і запах – властиві певному виду крупи.

Інструктивно-технологічна картка
Птітім відварний з рататуєм № 324

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком




Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	Брутто	Нетто
Птітім	400	400				
Цибуля ріпчаста	171	150				
Помідори	121	100				
Перець солодкий	157	100				
Часник	7	5				
Чебрець	2	1				
Оливкова олія	50	50				
Сіль	10	10				
Перець білий мелений	1	1				
Масло вершкове	150	150				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Нарізаємо дрібно цибулю та подрібнюємо часник. Обсмажуємо на суміші оливкової олії та вершкового масла до золотистого кольору. Додаємо гілочку чебрецю, перець солодкий, нарізаний кубиками. Тушкуємо все разом 5-7 хвилин. В суміш овочів додаємо підготовлений птітім та обсмажуємо 2-3 хвилини, постійно помішуючи. Додаємо вино та випарюємо його, додаємо склянку бульйону та тушкуємо 10-15хв . Коли птітім буде готовий, додаємо подрібнені помідори та доводимо до смаку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – птітім частково розварений, овочі не розварені відповідають формі нарізки.

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

Колір – властивий птітім.

Консистенція – напів в’язка.

Інструктивно-технологічна картка

Каша гарбузова з пшоном № 325

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	Брутто	Нетто
Гарбуз свіжий	558	391				
Молоко	195	195				
Вода	195	195				
Крупа пшоняна	200	195				
Цукор	39	39				
Сіль	2	2				
Кориця мелена	3	3				
або палички кориці	3	3				
Масло вершкове	63	63				
Цукор ванільний	3	3				
Чебрець свіжий	3	3				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Крупу пшоняну промиваємо гарячою водою. Очищений гарбуз нарізаємо кубиками, викладаємо на дно каструлі з товстими стінками. В киплячу воду з молоком, додаємо цукор, сіль, корицю. Додаємо нарізаний гарбуз та крупу пшоняну, варимо до готовності при слабкому кипінні. В готову кашу додаємо вершкове масло, перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна частково розварені, не розділяються.

Смак і запах – характерний для пшоняної каші та виражений смак гарбуза, молока; не допускається смак пригорілої каші.

Колір – жовтий або помаранчевий.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Гранола № 326

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	Брутто	Нетто
Вівсяні пластівці	560	560				
Яблучне пюре з цукром	110	110				
Вершкове масло	110	110				
Мед	110	110				
Ванільний цукор	40	40				
Арахіс	110	110				
Волоський горіх лущений	110	110				
Кориця мелена	110	110				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Вівсяні пластівці змішуємо з яблучним пюре, медом та розтопленим вершковим маслом. Додаємо горіхи волоські та арахіс, цукор ванільний та корицю мелену. Суміш ретельно перемішуємо. Викладаємо на деко та запікаємо при температурі 160 °С, 30 хв, періодично суміш перемішуємо для рівномірного пропікання.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рівномірно пропечена суміш, допускаються грудочки.

Смак і запах – приємний, властивий смаженим вівсяним пластівцям та горіхам з арахісом, в міру солодкий, аромат кориці.

Колір – золотистий.

Консистенція – хрумка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Вівсянка з сиром пармезан № 327

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	Брутто	Нетто
Вівсяні пластівці	370	370				
Вода	745	745				
Сіль	3	3				
Сир пармезан	25	25				
Петрушка зелень	66	33				
Фенхель свіжий	50	33				
Стебло селери	50	33				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

В киплячу воду додаємо вівсяні пластівці, сіль, доводимо до кипіння, варимо 1 хв. Підготовлену петрушку, фенхель, стебло селери подрібнюємо. Сир пармезан натираємо на терці. Готову кашу викладаємо на тарілку, посипаємо подрібленою зеленню та сиром пармезан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна частково розварені, не розділяються.

Смак і запах – характерний для вівсяної каші та свіжої петрушки з селерою.

Колір – світло-сірий, кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Вівсянка з прошуто, пармезаном та трюфельною олією № 328

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вівсяні пластівці	44	44		
Вода	70	70		
Трюфельна олія	10	10		
Сіль	2	2		
Прошуто	26	25		
Помідори чері	32	25		
Зелень	3	2		
Сир пармезан	7	5		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

В киплячу воду додаємо вівсяні пластівці, сіль, доводимо до кипіння, варимо 1 хв. Сир пармезан натираємо на терці. Готову кашу викладаємо на тарілку, з одного боку викладаємо прошуто, посипаємо подрібленою зеленню та сиром пармезан. Декоруємо мікрогріном та помідорами чері.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна частково розварені, не розділяються.

Смак і запах – характерний для вівсяної каші та свіжої петрушки з селерою.

Колір – світло-сірий, кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Каша вівсяна з яблуками або грушею № 329

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	Брутто	Нетто
Вівсяні пластівці	350	350				
Молоко	670	670				
Сіль	3	3				
Цукор	42	42				
Масло вершкове	42	42				
Груші свіжі	333	200				
або яблука свіжі	286	200				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

В кипляче молоко всипаємо вівсяні пластівці, сіль, доводимо до кипіння, варимо 1 хв. Очищену від шкірки та насіннєвого гнізда грушу або яблуко, нарізаємо кубиком (товщина 0,5х0,5 см). На пательні розтоплюємо вершкове масло, цукор, карамелізуємо яблука, або груші, до утворення золотавої поверхні. На тарілку викладаємо кашу, а зверху викладаємо карамелізовані фрукти.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна частково розварені, не розділяються; фрукти зберігли форму нарізки.

Смак і запах – характерний для вівсяної каші та молока.

Колір – світло-сірий, кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Каша вівсяна з вишнями № 330

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	Брутто	Нетто
Вівсяні пластівці	370	370				
Вода	745	745				
Цукор	80	80				
Вишні свіжоморожені без кісточок	80	80				
Цедра лимона	8	8				
Горішки в асортименті	65	65				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Вівсяні пластівці заливаємо окропом, накриваємо кришкою та залишаємо на 20 хв. Вишню проварюємо з цукром 5 хв, додаємо лимонну цедру, доводимо до кипіння. Готову кашу викладаємо на тарілку, зверху викладаємо вишні та горішки в асортименті.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна частково розварені, не розділяються.

Смак і запах – характерний для вівсяної каші.

Колір – світло-сірий, кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Полента № 331

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	Брутто	Нетто
Крупа кукурудзяна	320	320				
Сіль	3	3				
Часник	12	10				
Вода питна	970	970				
Вершкове масло	16	16				
Чебрець свіжий	3	3				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

В киплячу воду засипаємо крупу кукурудзяну варимо на середньому вогні, безперервно перемішуємо, додаємо часник та чебрець. Варимо 5 хв. Форму для запікання змащуємо вершковим маслом, викладаємо варену кашу кукурудзяну, запікаємо при температурі 200 ^{0}С 10 хв. Нарізаємо на порційні шматочками та прикрашаємо чебрецем.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи однорідні, типові для даного виду крупи, добре набухлі.

Смак і запах – приємний, властивий для каші із даного виду крупи, яскраво виражений аромат вершкового масла.

Колір – від світло-жовтого до жовтого.

Консистенція – м'яка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка
Кукурудзяна каша з рапанами № 332

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Олія	15	15		
Рапани	90	90		
Цибуля порей	30	30		
Гриби печериці	30	30		
Вершки	60	60		
Курячий бульйон № 159		**70**		
Сир пармезан	5	5		
Шпинат	10	10		
Кукурудзяна каша		150		
Помідори в'ялені в маслі	5	4		
Масло зелене	3	3		
Мікрогрін (редис)	3	2		
Вихід	**285**			

Технологія приготування

На олії злегка обсмажуємо рапани, додаємо цибулю порей, нарізану кільцями, гриби часточками та продовжуємо обсмажувати до готовності овочів, додаємо вершки, частину бульйону, сир пармезан, шпинат, перемішуємо, знімаємо з плити. Кукурудзяну кашу прогріваємо, додаючи другу частину бульйону. На тарілку викладаємо кашу, на неї викладаємо рапани в соусі, посипаємо в’яленими томатами, нарізані кубиком, прикрашаємо мікрогріном, поливаємо маслом зеленим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи однорідні, типові для даного виду крупи, добре набухлі.

Смак і запах – приємний, властивий для каші із даного виду крупи, яскраво виражений аромат вершкового масла та рапанів.

Колір – від світло-жовтого до жовтого.

Консистенція – рапани м'які, соковиті, каша в’язка, однорідна без грудочок.

Інструктивно-технологічна картка

Кус-кус по мароканськи № 333

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенко



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кус-кус	80	80		
Вода	94	94		
Сіль	1	1		
Помідори свіжі	93	79		
Оливки без кісточок	16	16		
Петрушка	13	6		
Лимон	18	11		
Олія оливкова	23	23		
М'ята свіжа	4	4		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Кус-кус запарюємо гарячою водою на 20 хв. Лимон філеруємо та нарізаємо кубиком, солимо. Помідори та оливки нарізаємо дрібним кубиком, петрушку подрібнюємо. Поєднуємо запарений кус-кус, помідори конкасе, оливки, петрушку, філе лимона, заправляємо олією. При подачі прикрашаємо м'ятою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи не розварені, добре набухлі, добре відділяються одне від одного, нарізані овочі зберегли форму нарізки.

Смак і запах – приємний, властивий для каші кус-кусу з легкою кислинкою, яскраво виражений аромат петрушки свіжої та оливок.

Колір – від світло-кремового до жовтого.

Консистенція – м'яка, соковита, розсипчаста.

Інструктивно-технологічна картка

Рис по-тайські № 334

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рис довгозернистий	63	63		
Вода	125	125		
Сіль	1	3		
Морква	23	18		
Цибуля ріпчаста	21	18		
Імбир свіжий	9	8		
Цибуля зелена	9	8		
Перець чилі	10	8		
Соєвий соус	18	18		
Яйця курячі	1 шт	40		
Лимон	13	13		
Кінза свіжа	3	3		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

В киплячу воду засипаємо підготовлений рис, сіль, доводимо до кипіння, варимо 2 хв, закриваємо кришкою, накриваємо рушником, готуємо до 20 хв. Моркву нарізаємо соломкою, цибулю – напів кільцями, імбир – соломкою, чилі – кільцями. В розігріту олію вливаємо збите яйце, чилі, моркву, цибулю, ретельно перемішуємо, додаємо імбир, подрібнену кінзу, нарізане філе лимона, рис та соєвий соус, перемішуємо та доводимо до готовності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи цілі, добре набухлі, добре відділяються одне від одного, нарізані овочі зберегли форму нарізки.

Смак і запах – приємний, властивий для каші із рисової крупи, пікантний, легко гострий, яскраво виражений аромат овочів та соєвого соусу.

Колір – від світло-коричневий до коричневого.

Консистенція – м'яка, соковита, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Рис з овочами та грибами № 335

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оливкова олія	40	40		
Цибуля ріпчаста	71	60/30*		
Перець болгарський	83	52/40**		
Горошок зелений с/м	47	45/40***		
Гриби білі с/м	45	22/20****		
Рис	66	66		
Сіль	2	2		
Перець білий горошок	1	1		
Вода		**115**		
Вихід	**330**			

* Маса смаженої цибулі.
** Маса смаженого болгарського перцю.
*** Маса смаженого зеленого горошку.
**** Маса смажених відварних білих грибів.

Технологія приготування

Підготовлену ріпчасту цибулю нарізаємо дрібним кубиком, пасеруємо на оливковій олії до напівготовності. Додаємо дрібним кубиком солодкий перець, рис та обсмажуємо. Через 5 хвилин додаємо воду за один раз, часто помішуючи при слабкому кипінні, поки уся вода не вбереться в рис. Окремо обсмажуємо зелений горошок та відварні білі гриби. На прикінці приготування додаємо обсмажені білі гриби з зеленим горошком, сіль та свіжомелений білий перець.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи цілі, добре набухлі, добре відділяються одне від одного, нарізані овочі зберегли форму нарізки.

Смак і запах – приємний, властивий для каші із рисової крупи, пікантний, легко гострий, яскраво виражений аромат овочів.

Колір – від світло-кремового.

Консистенція – м'яка, соковита, розсипчаста.

Інструктивно-технологічна картка
Гречка з вершками, грибами і капустою № 336

Запропоновано шеф-кухарем Ігорем Брагіним

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречана	52	50		
Цибуля ріпчаста	28	25		
Гриби печериці	28	25		
Капуста квашена	60	55		
Бульйон курячий №160		**200**		
Вершки 30% жирності	100	100		
Часник	4	3		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Олія соняшникова	15	15		
Вершкове масло	30	30		
Гриби шімеджі	5	4		
Соус сирний № 568		**15**		
Чіпс № 649, 651		**3**		
Гриби печериці смажені		20		
Крихта гречана № 672		**5**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Обсмажуємо на олії ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, печериці скибочками 25 гр, квашену капусту, додаємо промиту гречану крупу і обсмажуємо у сотейнику, додаємо бульйон і тушкуємо до напівготовності 7-10 хв, додаємо вершки, часник подрібнений, сіль, перець чорний мелений. Тушкуємо до готовності. Наприкінці тушкування додаємо вершкове масло. Гречка має бути аль денте. На тарілку наносимо декор із сирного соусу у вигляді овалу, всередину викладаємо гречку зверху гриби смажені, декоруємо чіпсами і гречаною крихтою, прикрашаємо мікрогріном і грибами шімеджі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи цілі, добре набухлі аль денте, нарізані овочі зберегли форму нарізки.

Смак і запах – приємний, властивий для каші із гречаної крупи, пікантний, легко кислуватий, яскраво виражений аромат грибів.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – м'яка, соковита, в’язка.

Різото – не різновид італійського плову, і тим паче не рисова каша. Цю ароматну субстанцію неможливо описати раціонально.

Хто вперше куштує різото, обов'язково потрапляє під чари цих чудових ароматних зерняток рису, огорнутих ніжним кремовим "серпанком".






Трохи історії: щоб народився рецепт різото, потрібен був рис з високим вмістом крохмалю, м'ясний бульйон і масло. Все це було в заможних італійських містах-державах, що лежать на перехресті торговельних потоків. Кому першому спало на думку обсмажувати рис, і хто, забувши на вогні рисовий суп, оцінив смакові принади отриманої суміші, науці невідомо. Перший рецепт Різото був опублікований лише в 1809 році, в міланському збірнику "Сучасна кухня", хоча легенди зараховують його ще до XVI сторіччя.

Етапи приготування:

Обсмажування рису – це один з ключових моментів приготування. Рис обсмажується в каструлі з товстим дном або сковороді. Обсмажування розкриває пори в рисових зернятках, які згодом вбирають бульйон.

Рис повинен бути одного з трьох сортів: **арборіо, віалоне нано** або **карнаролі**. Всі вони продаються в супермаркетах. Арборіо – найпопулярніший. В ньому більше крохмалю, йому легше надати легендарної кремової ніжності, з оксамитовою текстурою. Початківці-кулінари дуже радіють цій обставині і припускаються типової помилки: надто довго варять, отримуючи банальну кашу, з повністю розвареними зернятками. Початківцям краще взяти **віалоне нано,** він точно не розвариться, легко досягне консистенції "аль денте" і вийде "зернятко до зернятка". Віалоне - не такий кремоподібний, як арборіо, і смак відрізняється, хоча теж приємний. Він ідеально підходить для різото з морепродуктами. Третій сорт рису називається **карнаролі,** результат схрещування віалоне з японськими сортами. Карнаролі – найдорожчий з цієї трійці, він поєднує кремову ніжність з консистенцією "аль денте".

Перед тим як готувати різото, потрібно перевірити, щоб серед зерняток рису не було пошкоджених. Вони швидше розварюються, і різото виходить неоднорідним. Ще одне правило: рис в жодному разі не можна промивати.

Жир за класикою, це вершкове масло. Також може бути будь-яка рослинна олія: оливкова, рапсова, соняшникова, гарбузова. В П'ємонті подають різото, приготоване на підкопченому свинячому салі. Знаменитий шеф-кухар Гестон Блюменталь готує різото на кістковому мозку, а Сальваторе де Віво (київський ресторан "Да Вінчі Фіш Клаб") бере навпіл рафіновану оливкову олію й вершкове масло. Якщо використовується чисте вершкове масло, важливо не перегріти до коричневого кольору.

Цибуля – традиційний інгредієнт для обсмажування. Дає необхідний сік. Зазвичай додають нарізану цибулю разом із рисом (як у нашому рецепті нижче), але іноді кухарі радять спочатку просмажити близько хвилини чистий рис, щоб вийшов тонкий горіховий смак, а потім додавати цибулю.

Наповнювачі – це можуть бути овочі, шматочки м'яса, риби, морепродукти. Якщо вони вимагають тривалого приготування, як м'ясо або цукіні, їх додають ще на етапі просмажування, разом з цибулею. Морепродукти, що швидко готуються, додають за дві-три хвилини до закінчення приготування.

Додавання вина. Алкоголь теж сприяє розкриттю пор зерняток, а винні нотки добре доповнюють горіховий смак рису. Зазвичай рекомендують хороше сухе біле вино, наприклад, Піно Гріджіо. Втім, використовують і вермут, і херес, а іноді і міцний алкоголь.

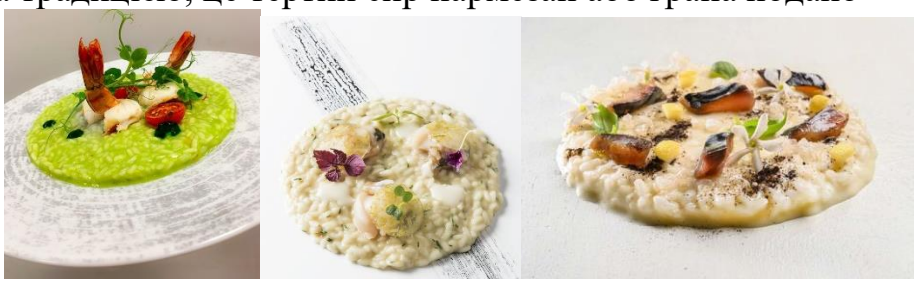
Додавання бульйону – це основний етап приготування різото. На 500 г рису зазвичай, йде 1,5 л бульйону. Спочатку додаємо 1/3 всього бульйону і, коли він вбирається, додаємо решту бульйону, поступово, маленькими порціями не більше 1 столової ложки. Наступна порція додається після того, як попередня повністю ввібралася. У перерві не рекомендується нікуди відходити від плити. Різото, наче мале дитя, вимагає безперервного нагляду. Правило просте: помішувати, помішувати і ще раз помішувати! Бульйон завжди повинен бути гарячим, майже окропом, має міститися в окремій каструльці на малому вогні.

Бульйон може бути курячим, яловичим, рибним або овочевим. Класика – яловичий бульйон. Для різото з морепродуктами використовуємо воду.

Додавання сиру та зелені

Коли весь бульйон вбереться і рис стане на 90% готовим, настає час остаточного "завершення" страви. Вогонь вимикають, до розпеченої масивної сковорідки або каструлі з різото швидко підмішуємо сир, а іноді трохи вершкового масла. Страву накриваємо, залишаємо на кілька хвилин, потім посипаємо зеленню і подаємо на стіл.

Сир, за традицією, це тертий сир пармезан або грана подано





Інструктивно-технологічна картка
Різото фіолетове з креветками № 337

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рис арборіо	44	44		
Бульйон курячий	88	88		
Масло вершкове	10	10		
Цибуля ріпчаста	20	20		
Суміш перців	1	1		
Маса різото		**110**		
Креветки тигрові	42	40		
Бульйон рибний	50	50		
Фреш з червоноголової капусти	100	100		
Масло вершкове	30	30		
Бульйон рибний хондаші	2	2		
Олія зелена	3	3		
Сир пармезан	5	5		
Мікрогрін редис	3	3		
Соєвий соус	3	3		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Підготовлену ріпчасту цибулю, нарізаємо дрібним кубиком і разом з рисом обсмажуємо на вершковому маслі, на помірному нагріві, до стану альденте, продовжуючи готувати, додаємо частинами бульйон, в кінці приготування рис злегка присолюємо, перемішуємо, готуємо до напівготовності. Рис перекладаємо в сотейник, додаємо частинами рибний бульйон та фреш із червоноголової капусти.

Приготування фрешу із червоноголової капусти: підготовлене листя червоноголової капусти закладаємо в чашу блендера і перебиваємо до стану пюре, проціджуємо через друшляк.

Коли рис досягне необхідної ступені готовності, додаємо частину креветок, нарізаних кубиком. Натертий Пармезан, соєвий соус, хондаші перемішуємо, злегка прогріваємо, доводимо до смаку, консистенцію регулюємо бульйоном.

Різото викладаємо в глибоку тарілку, зверху іншу частину креветок, розрізаних вздовж навпіл, зверху викладаємо мікрогрін та декоруємо зеленою олією.

Інструктивно-технологічна картка

Різото з білими грибами №338

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рис арборіо	61	60		
або карнаролі	61	60		
Гриби білі сушені	5	15		
або гриби білі свіжі	22	15		
або гриби білі свіжоморожені	17	15		
або гливи свіжі	33	25		
або печериці свіжі	33	25		
Відвар овочевий № 166		**100**		
Відвар грибний № 167		**75**		
Стебло селери	15	13		
Часник	6	5		
Цибуля ріпчаста	15	13		
Морква	17	13		
Олія оливкова	24	25		
або вершкове масло	13	13		
Вино біле сухе	15	15		
Сир пармезан	13	13		
Сіль	1	1		
Зелень	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Гриби білі сушені замочуємо в гарячій воді на 30 хв, дістаємо з води. Підготовлені цибулю, моркву, стебло селери нарізаємо дрібним кубиком. На пательні нагріваємо олію з розчавленим часником. Часник прибираємо з олії та пасеруємо подрібнені овочі, додаємо нарізані кубиком гриби на вибір гливи, печериці або білі гриби, промитий рис, тушкуємо, поступово додаємо бульйон овочевий, якщо рідина випарилась, додаємо ще овочевий бульйон та трохи грибного відвару. Тушкуємо до готовності рису. Подаємо гаряче різото, посипаємо натертим сиром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна рису цілі, частково розварені, добре набухлі, не відділяються одне від одного.

Смак і запах – приємний, властивий для каші із рисової крупи, яскраво виражений аромат грибів та овочів.

Колір – від світло-кремовий до жовтого.

Консистенція – м'яка, соковита, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Різото з бебі восьминогами № 339

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Рис арборіо	45	44		
Бульйон рибний № 165		**120**		
Масло вершкове	10	10		
Цибуля ріпчаста	24	20		
Часник	5	4		
Суміш перців	1	1		
Вино біле сухе		250		
Смажені восьминоги № 468		**160**		
Зелень	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

У сотейнику розтоплюємо половину вершкового масла. Нарізаємо цибулю невеликими кубиками й пасеруємо до прозорості. Додаємо один подрібнений зубчик часнику і готуємо ще пару хвилин. До овочів додаємо рис помішуючи, обсмажуємо декілька хвилин. Частинами додаємо в сотейник з рисом гарячий бульйон і вино.

В іншому сотейнику розтоплюємо вершкове масло. Додаємо подрібнений часник, петрушку та червоний перець і готуємо 2 хв, періодично помішуючи.

Додаємо до різото тертий пармезан і добре перемішуємо. Перед подачею різото викладаємо на підігріту тарілку, зверху смажені восьминоги, посипаємо різото подрібненою петрушкою .

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна рису цілі, частково розварені, добре набухлі, не відділяються одне від одного.

Смак і запах – приємний, властивий для каші із рисової крупи, яскраво виражений аромат грибів та овочів.

Колір – від світло-кремового до жовтого.

Консистенція – м'яка, соковита, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Різото з сиром №340

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисова	100	100		
Бульйон курячий	500	500		
Цибуля ріпчаста	39	35		
Олія оливкова	13	13		
Вершкове масло	40	40		
Біле сухе вино	50	50		
Для мантекатури:				
Вершкове масло холодне	20	20		
Сир твердий пармезан	25	25		
або грана подана	25	25		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

На суміші оливкової олії та вершковому маслі обсмажуємо дрібно нарізану цибулю до прозорості на цій стадії потрібно збільшити температуру нагрівання до середнього, додаємо рис та інтенсивно перемішуємо. Кожна крупинка рису повинна бути обкатана в маслі і просмажена. Завдяки цій операції рис вбирає в себе аромат пасеровки, прогрівається і тримає форму протягом усього приготування. Додаємо вино. Кислота вина балансує смак крохмалистості страви. Рис потрібно інтенсивно помішувати до повного випаровування вина. Коли вино випарувалося, додаємо ополоник за ополоником бульйон й далі помішуємо. Помішування сприяє виділенню крохмалю, рівномірному приготуванню і вбиранню рідини рисом. Так рис повинен дійти до стадії al dente (на зубок).

На прикінці приготування у «відпочивший» рис додаємо порізане кубиками холодне вершкове масло і різото мішаємо трясучи сковорідкою. В кінці додаємо тертий сир, добре перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна частково розварені, не розділилися.

Колір – кремовий.

Консистенція – в’язка.

Смак і запах – в міру солоний з ароматом сиру.

Інструктивно-технологічна карта

Перлото з гливами по-українські №341

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа перлова	62	60		
Грибний відвар № 167		**500**		
Цибуля ріпчаста	39	35		
Часник	5	4		
Біле вино	20	20		
Масло вершкове	25	25		
Сіль	2	2		
Для мантекатури:				
Вершкове масло холодне	20	20		
Сир бринза	25	25		
Гриби гливи смажені № 276		**75**		
Зелень	3	2		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Перлову крупу миємо під холодною проточною водою. Нагріваємо сотейник, додаємо вершкового масло, коли вершкове масло перестане пінитися, додаємо цибулю і часник, все пасеруємо. Додаємо перлову крупу і добре перемішуємо так, щоб кожне зерно було огорнуте маслом. Після 2-х хв обсмажування вливаємо вино і гарненько енергійно перемішуємо, зішкрібаючи дно сковорідки, найкраще дерев'яною лопаткою.

Коли рідина випарується, додаємо ополоник гарячого грибного відвару, час від часу помішуючи, та додаємо у 3-4 прийоми відвар поки перлова крупа дійде до консистенції al dente (на зубок), що означає, крупа повинна бути злегка хрусткою всередині. Наприкінці приготування доводимо до смаку та вводимо по черзі інгредієнти для мантекатури вершкове масло нарізане кубиком, інтенсивно перемішуємо та додаємо подрібнений сир бринза.

Подаємо на підігрітій тарілці, викладаємо перлото на верх смажені гриби гливи та посипаємо дрібно посіченою зеленню.

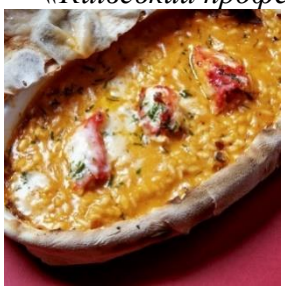
Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна частково розварені, не розділилися.
Колір – кремовий.
Консистенція – в’язка.
Смак і запах – в міру солоний з ароматом сиру.

Інструктивно-технологічна карта

Орзото з раками по-українськи №342

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа перлова	62	60		
Ракові шийки	45	40		
Вино біле сухе	40	40		
Бульйон курячий №160		**500**		
Цибуля ріпчаста	29	25		
Часник	4	3		
Сіль	3	3		
Куркума	0,01	0,01		
Кмин	0,01	0,01		
Перець чилі мелений	0,01	0,01		
Олія рослинна	25	25		
Масло вершкове	20	20		
Мікрогрін	3	2		
Сир пармезан	6	5		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

В розігрітий сотейник додаємо оливкову олію, подрібнений часник, дрібно нарізану цибулю та пасеруємо, періодично помішуючи 3-4 хв, додаємо біле вино, перлову крупу, куркуму, кмин, перець чилі мелений і сіль. Вливаємо попередньо проціджений курячий бульйон, доводимо до кипіння і так декілька раз, час від часу помішуючи. Помішування сприяє виділенню крохмалю, рівномірному приготуванню і вбиранню рідини крупою. Консистенція має бути досить густою, але не занадто. Далі зменшуємо температуру нагріву, накриваємо орзото і відставляємо в сторону на 1-2 хв.

На прикінці приготування у «відпочивше» орзото додаємо порізане кубиками холодне вершкове масло і добре перемішуємо. В кінці додаємо тертий сир і також добре перемішуємо.

Готове орзото подаємо у підігрітій тарілці, зверху викладаємо ракові шийки та мікрозелень.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна частково розварені, не розділилися.

Колір – кремовий.

Консистенція – в’язка.

Смак і запах - в міру солоний, з ароматом сиру.

10. Страви з бобових

Правила варіння бобових. До бобових відносимо горох, зелений горошок висушений, квасолю, сочевицю, боби, нут. Перед варінням бобові ретельно перебираємо, видаляючи домішки, промиваємо 2-3 рази.

Бобові, крім гороху лущеного, розварюються повільно, тому перед варінням їх замочуємо у холодній воді (2 л на 1 кг) при температурі не вищій як 15 °С на 5-8 год. Попереднє замочування дає можливість скоротити строк теплової обробки і сприяє кращому збереженню форми бобових. Під час замочування маса бобових збільшується приблизно в рази. В процесі замочування потрібно стежити, щоб температура води не перевищувала 15°С, оскільки в теплій воді бобові швидко прокисають в результаті молочнокислого бродіння, а це в свою чергу впливає на час варіння бобових і затримує їх розварювання. Підготовлені боби заливаємо холодною водою (2,5 л на 1 кг) і варимо у закритому посуді при слабкому кипінні. Бобові містять велику кількість клітковини, зверху їх зерна вкриті товстою оболонкою, тому вони погано розварюються. Тривалість варіння бобових коливається в таких межах гороху 1-1,5 год, квасолі 1,5-2 год, сочевиці – 40-60 хв.

При википанні рідини під час варіння бобових підливаємо гарячу воду, оскільки холодна вода затримує їх розварюваність і зерна втрачають свою форму.

Для поліпшення смаку бобових під час варіння можна додати коріння петрушки, селери, моркви, лавровий лист, запашний перець. Після закінчення варіння їх виймаємо.

Бобові погано варяться у кислому і солоному середовищах, тому їх варимо без солі, томатного пюре. Після того як бобові стануть м’якими, додаємо сіль і залишаємо їх на 15-20 хв у відварі, який потім зливаємо. Заправляємо їх томатним пюре і соусами тоді, коли зерна повністю зваряться.

Під час варіння бобових не рекомендується додавати харчову соду, оскільки вона руйнує вітаміни групи В і погіршує колір і смак страви.

Кольорові сорти квасолі містять речовини, які надають їй гіркуватого присмаку. Тому квасолю варемо 15-20 хв, відвар зливаємо, а потім заливаємо гарячою водою і варемо до готовності.

З 1 кг сухих бобових одержуємо 2,1 кг варених. Збільшення маси відбувається за рахунок поглинання води крохмалем, шо клейстеризується. Привар становить 110%.

Зварені бобові використовуємо як самостійну страву або як гарнір до м’ясних і рибних страв.

Інструктивно-технологічна картка

Горохове пюре № 343

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горох	505	500		
Вода	2000	2000		
Сіль	5	5		
Перець чорний мелений	1	1		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Горох промиваємо декілька разів під проточною холодною водою. Заливаємо на 8-12 годин та ставимо в холодильник. Воду зливаємо та ще раз промиваємо. Підготовлений горох заливаємо гарячою водою та варимо на повільному вогні 40-50 хв.

З готового гороху зливаємо відвар та протираємо через сито. В одержану масу додаємо сіль і перець. Використовуємо як гарнір і як самостійну страву.

Приготування за допомогою термомікса. Готовий проціджений горох збиваємо в термоміксі на 10-й швидкості 5хв в густе пюре. Пюре використовуємо як гарнір та для приготування страв з горохового пюре.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пюреподібна маса.

Консистенція– м’яка, еластична.

Колір – світло-коричневий.

Смак і запах – відповідає смаку гороху.

Інструктивно-технологічна картка

Горохове пюре з ананасом № 344

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горохове пюре № 343		**200**		
Ананас консервований	50	50		
Кінза свіжа	4	2		
Коріандр	0,5	0,5		
Цедра лимона	4	4		
Сік лимона	12	4		
або сік ананасу	4	4		
Оливкова олія	5	5		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

У відварений горох добавляємо нарізаний ананас консервований та подрібнюємо блендером. Пюре прогріваємо перед подачею та посипаємо зернами коріандру та подрібненою кінзою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пюреподібна маса з ананасом.

Консистенція – м’яка, еластична.

Колір – світло-коричневий.

Смак і запах – відповідає смаку гороху та ананасу.

Інструктивно-технологічна картка
Боби по-провансальськи №345

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свіжоморожені боби	125	120		
Помідори свіжі	80	70		
Вершкове масло	16	16		
Суміш пряних трав	3	3		
Сіль	4	4		
Перець	0,02	0,02		
Зелень	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Томати свіжі бланшуємо, очищаємо від шкірки, нарізуємо середніми кубиками. Боби промиваємо, закладаємо в киплячу підсолену воду на 10-12 хв, промиваємо проточною водою, обсушуємо. На розігрітій пательні обсмажуємо на вершковому маслі боби, додаємо томати свіжі, суміш пряних трав, сіль, перець, залишаємо на вогні ще на 2 хв.

Страву викладаємо на тарілку або порційну тарілку, оздоблюємо зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бобові зберегли свою форму.

Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – відповідний набору продуктів.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам.

Інструктивно-технологічна картка
Стручкова квасоля з бобами №346

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Боби	60	60		
Квасоля стручкова	60	60		
Зелень петрушки	4	4		
Зелень базиліка	4	4		
Вершкове масло	24	24		
Сіль	0,4	0,4		
Перець	0,2	0,2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Боби перебираємо, очищуємо, промиваємо, заливаємо холодною водою (2,5 л води на 1 кг бобових), додаємо вершкове масло та варимо у закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні 1-1,5 год, додаємо сіль, зливаємо відвар. Зелену стручкову квасолю розморожуємо, промиваємо, перебираємо, варимо в підсоленій воді 30 хв, проціджуємо, обсмажуємо на вершковому маслі. Готові боби з'єднуємо в каструлі із стручковою квасолею, добре перемішуємо. Викладаємо на неглибоку столову тарілку та прикрашаємо зеленню петрушки та базиліку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бобові зберегли свою форму, заправлені вершковим маслом.

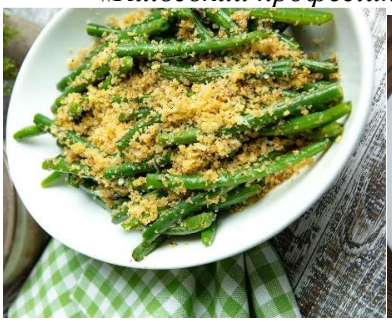
Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – відповідний набору продуктів.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам.

Інструктивно-технологічна картка
Стручкова квасоля в соусі № 347

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля зелена стручкова	240	189		
Вершкове масло	40	40		
Яйця	1 шт	40		
Сухарі панірувальні	10	10		
Лимон (сік)	0,4	0,4		
Маса соусу	-	*50*		
Зелень кропу або петрушки	1,3	1		
Вихід:	**240**			

Технологія приготування

Підготовлені стручки квасолі відварюємо у підсоленій воді, відкидаємо на друшляк і не охолоджуючи перекладаємо у посуд для відпуску. Заливаємо соусом і посипаємо дрібно посіченою зеленню кропу або петрушки.

Приготування соусу. Розтоплюємо вершкове масло, додаємо мелені сухарі, варені протерті яйця, лимонний сік, все добре перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – стручкова квасоля викладена на тарілку, полита соусом, посипана дрібно посіченою зеленню.

Смак і запах – характерний для інгредієнтів, що входять до страви. Без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція - соковита, не переварена.

Інструктивна-технологічна картка

Карі з чечевиці та спаржевої квасолі № 348

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Червона чечевиця	78	75		
Цибуля порей	44	20		
Імбир	5	3		
Маса відвареної сочевиці		**150**		
Спаржева квасоля	73	70		
Насіння кумина	3	3		
Перець чилі	1	1		
Часник	7	4		
Кінза	3	3		
Масло рослинне	10	10		
Масло вершкове	6	5		
Нежирний йогурт	20	20		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Чечевицю ретельно перебираємо, промиваємо в холодній воді. У воду додаємо цибулю, імбир, часник доводимо до кипіння, додаємо чечевицю і варимо 30 – 20 хв. Якщо необхідно, додаємо гарячу воду в процесі варіння. Сіль додаємо в кінці варіння.

На розігрітій сковороді підсмажуємо 1-2 хв спаржеву квасолю. Додаємо кумин, часник, чилі і підсмажуємо 2-3 хв.

Чечевицю подаємо в глибокій тарілці. Зверху викладаємо зелену квасолю, поливаємо йогуртом або вершковим соусом, посипаємо нарізаною кінзою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зварена чечевиця зберігає свою форму.

Консистенція – зерна м`які, вони добре розварені, повністю набухли.

Смак і запах – пікантний, властиві смаку і запаху чечевиці, з присмаком і ароматом соусів і тих продуктів, з якими їх подають.

Колір – жовтий, за рахунок приправ та червоного кольору чечевиці.

Інструктивна-технологічна картка

Котлети з нуту № 349

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Нут	100	140		
Морква	50	45		
Цибуля ріпчаста	30	25		
Часник	4	3		
Соєвий соус	20	20		
Борошно	25	25		
Мускатний горіх	0,5	0,5		
Сік лимону	20	20		
Олія соняшникова	15	15		
Соус № 584		**50**		
Вихід	**240**			

Технологія приготування

Нут перебираємо, промиваємо, заливаємо холодною водою і залишаємо на 5-8 годин. Перебиваємо блендером.

Моркву, цибулю нарізаємо соломкою і злегка обсмажуємо, часник подрібнюємо і додаємо до нуту спеції, борошно соєвий соус, цукор і все перемішуємо. Формуємо котлети, паніруємо в борошні і обсмажуємо до рум'яної кірочки на олії з обох сторін.

Готові котлети з нуту можна подавати з томатним соусом або іншими овочами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – котлети зберегли свою форму.

Смак і запах – властиві смаку і запаху , з яких приготована страву, з присмаком тих продуктів, з якими її подають.

Колір – золотистий.

Консистенція – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка
Кульки з квасолі з горіхами № 350

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля	97	95		
Маса відварної квасолі		**150**		
Цибуля ріпчаста	44	40		
Помідори свіжі	41	21		
Яйця	2 шт	80		
Зелень петрушки	6	5		
Сухарі для паніррування	15	15		
Маса напівфабрикату		**200**		
Олія для фритюру	70	70		
Волоські горіхи	15	15		
Оцет винний	2	2		
Сіль	1	1		
Суміш перців	1	1		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Квасолю відварюємо до готовності, перекладаємо в друшляк, даємо стекти відвару (відвар не виливаємо). Протираємо через сито або пропускаємо в м'ясорубці. Ріпчасту цибулю нарізаємо кубиком, пасеруємо, додаємо нарізані кубиком помідори, випарюємо до густоти. З'єднуємо з протертою квасолею, додаємо сирі жовтки з дрібно нарізаною зеленню петрушки. Формуємо кульки, невеликого розміру, змочуємо в яєчному білку, обкачуємо в мелених сухарях і обсмажуємо з усіх сторін. При подачі поливаємо горіховою підливкою.

Горіхова підливка: волоські горіхи злегка обсмажуємо, подрібнюємо, розводимо квасоляним відваром, додаємо сіль, мелений чорний перець, винний оцет і доводимо до кипіння. Охолоджуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вироби круглої форми.

Смак і запах – характерних для інгредієнтів, що входять до страви. Без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – на поверхні рум'яна скоринку, на розрізі – від білого до сірого.

Консистенція – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Кульки квасоляні з горіховим соусом № 351

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Маса відварної квасолі		100		
Цибуля ріпчаста	25	21		
Томати свіжі	60	48		
Яйця	¼ шт	10		
Олія рослинна	15	15		
Сухарі панірувальні	8	8		
Маса напівфабрикату		**190**		
Олія рослинна	20	20		
Маса смажених кульок		**170**		
Для соусу:				
Горіх волоський (ядро)	48	48		
Часник	2	1		
Коріандр (мелений)	0,01	0,01		
Оцет винний	2	2		
Сіль	0,5	0,5		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Маса соусу		**50**		
Вихід:	**170/50**			

Технологія приготування

Підготовлену квасолю замочуємо в холодній воді протягом 5-8 годин. Замочену квасолю варимо до готовності без солі. Свіжі томати бланшуємо, знімаємо шкірку та подрібнюємо блендером. Ріпчасту цибулю нарізаємо дрібним кубиком. На розігрітій з олією пательні обсмажуємо нарізану цибулю разом з пюре із томатів, поки маса не загусне. З готової квасолі, в окремий посуд, зливаємо відвар, який в подальшому додаємо до соусу, квасолю перебиваємо за допомогою блендера або перетираємо через сито. Перетерту квасолю з'єднуємо з цибулею та томатами, додаємо яйця, сіль, перець чорний мелений, масу ретельно перемішуємо, порціонуємо, формуємо кульки по 3-5 шт на порцію, панірuємо в сухарях, обсмажуємо у фритюрі до золотистої скоринки, викладаємо на паперовий рушник.

Приготування соусу. Ядра волоського горіху підсушуємо на сухій, без жиру сковорідці, охолоджуємо, подрібнюємо. До мелених горіхів додаємо пропущений через прес часник. З гілочок петрушки обриваємо листя і дрібно січемо їх. Додаємо до решти інгредієнтів горіхового соусу. Наливаємо в ємність

винний оцет, додаємо сіль, перець, відвар з квасолі. Горіхову масу ретельно перемішуємо, за потреби доливаємо відвар, щоб домогтися потрібної густоти соусу. В кінці додаємо мелений коріандр. Знову все ретельно перемішуємо.

Перед відпуском кульки поливаємо горіховим соусом та посипаємо дрібно посіченою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вироби круглої форми. Кульки политі соусом, посипані дрібно посіченою зеленню.

Смак і запах – характерних для інгредієнтів, що входять до страви. Без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – на поверхні рум'яна скоринка, на розрізі – від білого до сірого.

Консистенція – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Маса для оладок з гороху № 352

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Горохове пюре № 343		**700**		
Цибуля ріпчаста	88	60*		
Борошно пшеничне	14	13		
Сметана 30%	40	40		
Сіль кухонна	6	6		
Перець чорний мелений	1	1		
Яйця курячі	$1^1/_4$ шт	50		
Яйця (жовток)	1 шт	16		
Вихід	**200**			

* Пасерованої цибулі.

Технологія приготування

Всі компоненти змішуємо, замішуємо тісто з горохового пюре.

Інструктивно-технологічна картка

Оладки з гороху № 353

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Маса для оладок № 352		**200**		
Сметана 30%	52	50		
Олія соняшникова	30	30		
Копчені шкварки № 682		**20**		
Мікрогрін	3	2		
Паприка червона мелена	1	1		
Олія зелена	4	4		
Вихід	**250**			

* Пасерованої цибулі.

Технологія приготування

Всі компоненти змішуємо, замішуємо тісто, формуємо кульки по 40 г кожну та приплюснуємось у вигляді оладок. На порцію необхідно 5 шт. Готуємо в пароконвектоматі при температурі 180°С 4-5 хв. Викладаємо на тарілку, збоку подаємо сметану в соуснику.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – оладки зберегли форму, без тріщин.
Консистенція – хрустка скоринка, м’які в середині.
Колір – золотистий.
Смак і запах – відповідає смаку і запаху гороху.

Інструктивно-технологічна картка

Квасоля тушкована з крупами та овочами № 354

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля	50	50		
Пшоно	20	20		
або рис	10	10		
або крупа пшенична	20	20		
Цибуля ріпчаста	15	12		
Морква	8	6		
Петрушка (корінь)	9	6		
Олія	15	15		
Перець солодкий	35	26		
Томати свіжі	40	34		
Сіль	0,4	0,4		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Цибулю, моркву, петрушку нарізуємо дрібним кубиком, пасеруємо, додаємо варену квасолю і крупу, зварену до напівготовності, нарізуємо соломкою перець солодкий, воду (10-15% маси овочів), додаємо сіль і тушкуємо 10-15 хв. За 5 хв до закінчення тушкування, додаємо нарізані часточками томати.

Страву відпускаємо у неглибокій столовій тарілці або порційній тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі добре зварені, розсипчасті.

Консистенція - бобові зберегли свою форму, добре розварені, повністю набухлі.

Колір – червоно-рожево – коричневий.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам.

Інструктивно-технологічна картка

Нут з салом і цибулею № 355

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Нут	82	81		
Вода	200	200		
Сіль	0,4	0,4		
Маса вареного нуту		**170**		
Цибуля ріпчаста	30	25		
Сало	20	20		
Маса саженого сала з цибулею		**30**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Сало нарізаємо дрібними кубиками і обсмажуємо, додаємо ріпчасту цибулю, нарізану кубиками і пасеруємо. Нут перебираємо, промиваємо і заливаємо холодною водою при температурі не вище 15°С. Через 5-8 год воду зливаємо, знову заливаємо холодною водою (2,5 л води на 1 кг бобових) і варимо у закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні до готовності, додаємо сіль, зливаємо відвар, додаємо обсмажене з цибулею сало, прогріваємо.

Страву відпускаємо у неглибокій столовій тарілці або порційній тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бобові зберегли свою форму, нут заправлений з салом та цибулею.

Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – жовтий.

Смак і запах – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам.

Інструктивно-технологічна картка
Чечевиця з овочами та карі № 356

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чечевиця	84	80		
Цибуля ріпчаста	30	25		
Морква	22	20		
Помідори	12	12		
Вершки	40	40		
Вершкове масло	16	16		
Карі	8	8		
Перець	0,2	0,2		
Сіль	0,4	0,4		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Чечевицю промиваємо та заливаємо холодною водою при температурі не вище 15 °С на 1,5 год. Воду зливаємо, чечевицю обсушуємо, обсмажуємо на вершковому маслі, знову заливаємо холодною водою 1:2, доводимо до кипіння, додаємо цибулю та моркву, нарізану середнім кубиком і варимо у закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні до готовності 30-40 хв. Наприкінці варіння додаємо карі, вершки, сіль, перець, доводимо до кипіння. Чечевицю викладаємо на змащене маслом деко, розрівнюємо, зверху викладаємо нарізані кружальцями томати, додаємо сіль, запікаємо в пароконвекційній шафі при температурі 190°С, 5-7 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бобові зберігають свою форму.
Консистенція – м’яка, соковита.
Колір – притаманний інгредієнтам
Смак і запах – приємний, ніжний, властивий даним інгредієнтам

Інструктивно-технологічна картка

Фалафель № 357

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля	53,4	52,4		
Вода	150	150		
Маса вареної квасолі		**110**		
Борошно пшеничне	10,2	10		
Яйця курячі	1/10шт	4		
Перець чорний мелений	0,2	0,2		
Сіль харчова	0,4	0,4		
Маса напівфабрикату		**115**		
Олія соняшникова	4	4		
Вихід	**100**			

***Фала́фель** - страва близькосхідної кухні, що являє собою смажені на олії невеликі котлетки з меленого нуту (або кінських бобів). Часто фалафель споживається загорнутим у піту разом з маринованими овочами та приправленим гострим соусом або кунжутною пастою (тахіні).

Технологія приготування

Замочуємо квасолю у воді на 20 хв, відварюємо до готовності. Відварену квасолю подрібнюємо за допомогою блендеру. Додаємо до квасолевої маси яйця, борошно, перець та перемішуємо, формуємо кульки. Запікаємо напівфабрикати у пароконвекційній шафі при температурі 180 ^{0}С протягом 10 хв.

Страву відпускаємо по 3 шт. на порцію у неглибокій столовій тарілці або порційній тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – квасолеві кульки, маса та форма рівномірна.

Консистенція – м’яка, соковита, пухка.

Колір – світло-коричневий.

Смак – приємний, характерний для вареній квасолі, в міру солоний.

Запах – приємний, характерний для вареної квасолі.

Інструктивно-технологічна картка

Запіканка з квасолі №358

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля біла	60	60		
Квасоля стручкова	60	60		
Сухарі білі	18	18		
Оливкова олія	12,8	12,8		
Майонез	6,4	6,4		
Яйця	1 шт	40		
Базилік	1	1		
Багет	20	20		
Сир блакитний	14	14		
Сіль	0,4	0,4		
Перець чорний мелений	0,2	0,2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Квасолю білу перебираємо, промиваємо і заливаємо холодною водою при температурі не вище 15°С. Через 5-8 год воду зливаємо, знову заливаємо холодною водою (2,5 л води на 1 кг бобових) і відварюємо у закритому посуді при слабкому, але безперервному кипінні до готовності, додаємо сіль, зливаємо відвар. Зелену стручкову квасолю розморожуємо, промиваємо, перебираємо, відварюємо в підсоленій воді 30 хв, проціджуємо. Додаємо блакитний сир, нарізаний кубиком, оливкову олію, сухарі, сирі яйця, майонез, обережно перемішуємо, викладаємо у змащену оливковою олією та посипану сухарями форму, запікаємо при температурі 190°С, 15 хв. Підсмажуємо тости, розбиваємо в кожну форму по одному яйцю так, щоб жовток залишався цілим, запікаємо 5-6 хв, жовток повинен бути рідким. Прикрашаємо, базиліком, тостами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бобові зберігають свою форму, жовток цілий.

Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – відповідний набору продуктів.

Смак і запах – приємний, характерний для вареної квасолі.

11. Страви з макаронних виробів

Паста pasta secca (паста сека) – суха паста.

Всю пасту можна поділити на два основних види: pasta fresca (паста фреска) – свіжа паста, і pasta secca (паста сека) – суха паста. Перша готується вручну і зберігається лише день, після чого втрачає свої смакові якості. Друга розрахована на тривале зберігання. Саме її ми купуємо в магазинах.

Існує безліч різних сортів макаронних виробів, зазвичай,0 вони сортуються за розміром, будучи довгими (pasta lunga), короткими (*pasta corta*), фаршированими (*ripiena*), приготованими в бульйоні (*pastina*), розтягнутими (*strascinati*) або у формі галушок (*gnocchi/gnocchetti*), також свіжовиготовленим (*fresh*), або висушеним (*dried*).

Назви італійської пасти часто закінчуються суфіксами множини чоловічого *роду -ini, -elli, -illi, -etti* або *множинами* жіночого *роду -ine, -elle* тощо, все передає значення "маленький"; або з *-oni, -one,* що означає "великий". Можуть також зустрічатися й інші суфікси, такі як *-otti* (мотанка) та *-accі* (грубо, погано зроблено). В італійській мові всі назви пасти у множині.

Кожна паста має своє унікальне призначення. Наприклад, пене (*penne*) та фузілі (*fusilli*) можуть вмістити більше соусів, ніж спагеті (*spaghetti*) завдяки їх порожнистим формам. Крім того, вибір пасти може використовуватись для доповнення консистенції соусів, що використовуються в процесі приготування. Однак цей вибір здебільшого обумовлений традиціями та звичками.

Інструктивно-технологічна картка

Спагеті путанеска з тунцем та оливками №359

Запропоновано шеф-кухарем Артемом Уразаєвим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті путанеска		100		
Сіль	2	2		
Олія оливкова	20	20		
Часник	7	5		
Анчоуси філе в олії	12	12		
Кориця	0,002	0,002		
Перець гострий свіжий	6	5		
Каперси	17	15		
Помідори у власному соку (пелаті)	105	100		
Паприка мелена	0,002	0,002		
Цукор	5	5		
Тунець консервований	70	60		
Лимон цедра	5	4		
Оливки каламата	23	20		
Оливки зелені	23	20		
Перець чорний мелений	0,002	0,002		
Петрушка зелень	2	1		
Вихід	**300**			

* Спагеті путанеска *Spaghetti alla puttanesca* – італійська страва, популярна паста. До інгредієнтів, зазвичай, включають томати, оливкову олію, анчоуси, оливки, каперси та часник, а також макаронні вироби. Ймовірно, назва походить з провінції Неаполь, популярна страва також у регіоні Лаціо та на Сицилії. В Італії соус путанеска також називається «*sugo alla puttanesca*».

Технологія приготування

У кипячу підсолену воду закладаємо макарони та варимо до готовності (на 100 гр макаронів 1 літр води).

Зубчики часнику роздавлюємо широким лезом ножа і дрібно січемо. Анчоуси та перець чілі дрібно січемо ножем, додаємо каперси та нарізані кільцями маслини.

У нагріту олію кладемо часник, анчоуси і перець чілі й обсмажуємо протягом 5 хв, постійно помішуємо, щоб часник не набрав темно-коричневого кольору і не підгорів. Додаємо помідори і проварюємо соус ще 10 хв. Додаємо у соус маслини та каперси, петрушку й перемішуємо. Виймаємо за допомогою щипців спагеті із окропу та перекладаємо у соус. Додаємо черпак води, у якій варилися спагеті, і готуємо усе разом ще 5 хв. Готові спагеті доводимо до смаку перцем та пармезаном. В кінці приготування додаємо тунець, з якого відціжуємо олію чи сік із консерви, подрібнюємо його виделкою та викладаємо на пасту. Консервований тунець не рекомендують нагрівати.

Спагеті із соусом путанеска викладаємо у тарілку у вигляді капелюха, поливаємо олією.

Інструктивно-технологічна картка
Спагеті з мідіями та помідорами чері №360

Запропоновано шеф-кухарем Артемом Уразаєвим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті		70		
Сіль	2	2		
Маса готової пасти		140		
Олія оливкова	25	25		
Часник	9	8		
Анчоуси	15	12		
Вино біле сухе	20	20		
Мідії чорноморські	173	160		
Петрушка зелень	16	10		
Перець чорний мелений	0,001	0,001		
Помідори чері	58	55		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Спагеті відварюємо у підсоленій воді. Готуємо окремо соус: в сковороду кладемо оливкову олію та прогріваємо, потім додаємо половинки помідорів чері з нарізаною петрушкою. Готову пасту викладаємо в тарілку, зверху посипаємо меленим перцем.

Інструктивно-технологічна картка

Спагеті з лососем та морепродуктами №361

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Спагеті		80		
Сіль	2	2		
Маса відварних спагеті		**165**		
Лосось смажений № 449		**100**		
Морепродукти смажені № 472		**100**		
Помідори	97	80		
Вершки 36%	50	50		
Базилік	5	5		
Петрушка (зелень)	13	10		
Сир пармезан	28	25		
Вихід	**450**			

Технологія приготування

До смаженого філе лосося даємо обсмажені морепродукти, тертий помідор (без шкірки), відварені спагеті, вершки та добре перемішуємо.

Продовжуючи термічну обробку близько 5 хвилин, в кінці додаємо подрібнену зелень петрушки та базиліку. При відпуску посипаємо тертим сиром пармезан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – спагеті зберегли форму, легко розділяються.

Колір – світло-кремовий.

Смак і запах – властивий вареним спагеті, аромат морепродуктів та вершків з базилікомю.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Спагеті карбонара № 362

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті		100		
Сіль	2	2		
Маса відварних спагеті		**200**		
Грудинка копчена	96	**70***		
Печериці смажені		20		
Масло вершкове	15	15		
Яйця	1 шт.	40		
Вершки 36%	50	50		
Сир пармезан	52	50		
Вихід	**400**			

* Маса смаженої грудинки.

Технологія приготування

Підготовлені печериці нарізаємо пластинками, грудинку широкою соломкою та обсмажуємо, додаємо вершкове масло та варені спагеті, суміш збитих яєць та вершків, і протушковуємо, в кінці додаємо частину дрібно натертого сиру пармезан та ретельно вимішуємо. При подачі готові спагеті посипаємо залишеною частиною тертого сиру.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – спагеті зберегли форму, легко розділяються, змішані з подрібненим тунцем та оливками.

Смак і запах – властивий вареним спагеті, аромат вершків та смаженої копченої грудинки.

Колір – світло-кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Спагеті карбонара з панчета №363

Запропоновано шеф-кухарем Артемом Уразаєвим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті		80		
Сіль	3	3		
Маса відварних спагеті		**160**		
Вершки 33 % жирності	30	30		
Яйця	1 шт	40		
Сир пармезан	31	30		
Сир пекорино	16	15		
Перець чорний мелений	1	1		
Олія оливкова	10	10		
Часник	5	4		
Масло вершкове	10	10		
Яйце жовток	1шт	16		
Панчета*	30	25		
Вихід	**400**			

*** Панчета** (*pancetta*) — типовий м'ясний продукт італійської кухні. Панчета собою великий жирний шматок свинячої грудинки з свині беконної породи, в'ялений в солі, спеціях та травах.

Залежно від регіону, як приправи використовуються розмарин та шавлія. Жирніші шматки використовуються в певних стравах, наприклад, для приготування *Spaghetti alla carbonara*. Шматки з меншим вмістом жиру скачують в рулет, перев'язавши шпагатом чи упакувавши в кишки. Потім рулет ріжеться тонкими скибочками. Такий спосіб приготування називається *Pancetta arrotolata*.

Технологія приготування

Яйце куряче, жовток, вершки та суміш тертих сирів змішуємо в однорідну масу і відставляємо убік. На сковороду додаємо оливкову олію і роздавлену часточку часнику, обсмажуємо для аромату. Додаємо в сковороду панчету нарізану пластинами і смажити до золотистого кольору, потім додаємо відварені спагеті і трохи води від варіння пасти (для соковитості), все ретельно перемішуємо і додаємо сирно-яєчну суміш, ще раз ретельно вимішуємо і додаємо вершкове масло. При подачі готові спагеті посипаємо залишеною частиною тертого сиру.

Інструктивно-технологічна картка

Спагеті болоньєз №364

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті		80		
Сіль	3	3		
Маса відварних спагеті		**160**		
Масло вершкове	20	20		
Соус болоньєз № 543		**100**		
Сир пармезан	568	500		
Базилік	59,9	50		
Петрушка (зелень)	135	100		
Вихід 1 порції:	**335**			

Технологія приготування

На вершковому маслі обсмажуємо відварені спагеті. Готові спагеті викладаємо на тарілку, зверху викладаємо розігрітий готовий фарш болоньєз, посипаємо тертим сиром пармезан та різаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – спагеті зберегли форму, легко розділяються.

Смак і запах – властивий вареним спагеті, аромат начинки болоньєз.

Колір – світло-кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Тальятеле з тунцем та оливками № 365

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тальятеле		80		
Сіль	3	3		
Маса відварних спагеті		**160**		
Цибуля червона	25	21		
Оливки без кісточки	21	21		
Тунець консервований	51	51		
Петрушка свіжа	18	9		
Олія оливкова	45	45		
Часник	4	3		
Вино біле сухе	15	15		
Перець чилі свіжий	3	2		
Перець чорний мелений	0,9	0,9		
Вихід 1 порції:	**300**			

Технологія приготування

Нарізаємо дрібним кубиком цибулю, оливки, часник, петрушку, перець чилі, тунець консервований. На оливковій олії все пасеруємо до готовності, додаємо сухе вино, воду з відварених спагеті та тушкуємо 2-3 хв, додаємо відварені спагеті, прогріваємо 1 хв. Подаємо в тарілці, посипаємо чорним перцем меленим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – спагеті зберегли форму, легко розділяються, змішані з подрібненим тунцем та оливками.

Смак і запах – властивий вареним спагеті, аромат часнику, тунця консервованого та оливок.

Колір – світло-кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Спагеті з соусом наполітано №366

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті		80		
Сіль	3	3		
Маса відварних спагеті		**160**		
Соус наполітано № 540		**700**		
Сир пармезан	568	500		
Базилік	59,9	50		
Петрушка (зелень)	135	100		
Вихід 1 порції:	**335**			

Технологія приготування

На вершковому маслі обсмажуємо відварені спагеті. В обсмажені спагеті додаємо соус наполітано та ретельно перемішуємо. При подачі посипаємо тертим сиром пармезан та дрібно різаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – спагеті зберегли форму, легко розділяються.

Смак і запах – властивий вареним спагеті та соусу наполітано.

Колір – світло-кремовий мають спагеті та соус – світло-червоного забарвлення.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Тальятеле болоньєз №367

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Тальятеле		80		
Сіль	3	3		
Маса відварених тальятеле		**160**		
Стебло селери	31	25		
Цибуля червона	30	25		
Перець чилі свіжий	3	2		
Часник свіжий	8	6		
Морква	33	25		
Олія оливкова	50	50		
Січена маса з м'яса яловичини	120	120		
Вино червоне сухе	60	60		
Пелаті	120	120		
Сир пармезан	60	60		
Перець чорний мелений	1	1		
Базилік свіжий	3	3		
Вихід	**335**			

Технологія приготування

Підготовлені овочі нарізаємо дрібним кубиком. В сотейнику розігріваємо олію, додаємо нарізані часник, перець чилі, моркву, цибулю, селеру, додаємо січену масу та подрібнюємо її, ретельно перемішуємо, додаємо вино – випаровуємо (1 хв), томатний сік та пелаті, додаємо відвар з тальятеле. Після нагрівання всіх інгредієнтів додаємо відварені тальятеле, прогріваємо до готовності. Подаємо пасту в тарілці, посипаємо натертим сиром, чорним перцем меленим та листям базиліку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – тальятеле зберегли форму, легко розділяються, змішані з соусом болоньєз.

Смак і запах – властивий вареним тальятеле, аромат часнику, томату, тушкованого м'яса, свіжого базиліку.

Колір – світло-рожевий, колір томатів.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Спагеті карбонара №368

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті		100		
Сіль	3	3		
Маса відварених спагеті		205		
Бекон	23	23		
Часник свіжий	5	4		
Цибуля червона	18	15		
Вершки 33%	53	53		
Жовток	15	15		
Сир пармезан	8	8		
Перець чорний мелений	1	1		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Бекон обсмажуємо з розчавленим часником. Смажений бекон викладаємо з пательні, часник прибираємо. На жиру, після смаженого бекону, смажимо дрібно нарізану цибулю. В сотейнику нагріваємо вершки зі збитим жовтком, додаємо натертий сир, перемішуємо все безперервно. В смажену цибулю додаємо підсмажений нарізаний бекон, відвар зі спагеті, відварені спагеті, заливаємо вершковою сумішшю, прогріваємо 1 хв. Подаємо пасту в тарілці, посипаємо чорним перцем меленим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – спагеті зберегли форму, легко розділяються, змішані з вершково-сирним соусом, посипані беконом.

Смак і запах – властивий вареним спагеті, аромат часнику, вершків, смаженого бекону.

Колір – світло-кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Пене араб'ята №369

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Пене		130		
Сіль	3	3		
Маса відварених пене		270		
Часник свіжий	8	6		
Перець чилі свіжий	10	10		
Цибуля червона	20	20		
Вино біле сухе	16	16		
Томатний сік	80	80		
або пелаті	40	40		
Олія оливкова	10	10		
Сир пармезан	10	10		
Перець чорний мелений	1	1		
Вихід	**400**			

Технологія приготування

В сотейнику розігріваємо олію, додаємо розчавлений часник ножем, нагріваємо до температури 70°С 2 хв, часник прибираємо з олії, додаємо нарізаний кільцями перець чилі, нарізану дрібним кубиком цибулю, вливаємо вино, випаровуємо 1 хв, томатний сік або пелаті, після нагрівання всіх інгредієнтів додаємо відварені пене, прогріваємо 1 хв. Подають пене в тарілці, посипаємо натертим сиром та чорним перцем меленим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пене зберегли форму, легко розділяються.

Смак і запах – властивий вареним пене, аромат часнику, томату.

Колір – світло-рожевий.

Консистенція – м'яка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Гратен з дрібних ріжків та плавленим сиром №370

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макарони дрібні ріжки		100		
Сіль	10	10		
Вода	1000	1000		
Маса варених макаронів		**200**		
Сир плавлений	21,6	21,6		
Вершки	66,6	66,6		
Шинка пармська	50	50		
Перець чорний молотий	0,4	0,4		
Сіль	1	1		
Вихід	**350/10/50**			

Технологія приготування

Відварюємо пасту у великій кількості киплячої підсоленої води (100 г на 1 літр води), відкидаємо на друшляк, промиваємо під струменем холодним води, даємо воді стекти. Вершки доводимо до кипіння на середньому вогні, додаємо плавлений сир, сіль та перець, постійно розмішуємо дерев'яною лопаткою, поки суміш не стане однорідною. Нарізаємо шинку маленьким кубиком. Змішуємо пасту з сирно-вершковим соусом та шинкою, викладаємо у порційні формочки для запікання або одну велику форму, посипаємо дрібно нарізаним плавленим сиром. Запікаємо в жаровій шафі при температурі 180°С 25-30 хв, поки на поверхні гратена не утворюється золотиста скоринка. Подаваємо на підставній тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запечені макаронні вироби.
Консистенція – макаронів – м`яка.
Колір – білий з жовтим відтінком.
Смак – відповідає смаку плавленого сиру, вершків та шинки.
Запах – відповідає запаху плавленого сиру, вершків та шинки.

Інструктивно-технологічна картка
Пене з гарбузом, кардамоном і томатами № 371

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Пене		130		
Сіль	13	13		
Вода	1300	1300		
Маса варених пене		**260**		
Гарбуз	86	75		
Кардамон	0,002	0,002		
Часник	4	3		
Оливкова олія	35	35		
Сип пармезан	25	25		
Помідори свіжі	140	80		
Базилік свіжий	3	3		
Сіль	3	3		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Гарбуз нарізаємо невеликими кубиками, поливаємо оливкової олії, солимо, додаємо зерна кардамону і ставимо в розігріту до температури 180°С духовку на 15 хвилин. Дістаємо, даємо трохи охолонути і перебиваємо гарбуз разом з кардамоном і тертим пармезаном до отримання однорідної консистенції. За допомогою ложок формуємо з гарбузової пасти невеликі кнелі. Помідори натираємо на великій тертці. Пене відварюємо в підсоленій воді до готовності. Викладаємо на тарілку, поливаємо оливковою олією, додаємо помідори, часник, пропущений через прес, тертий пармезан, мелений перець і листочки базиліку. Подаємо пене в тарілці, посипаємо натертим сиром та чорним перцем меленим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пене зберегли форму, легко розділяються.

Смак і запах – властивий вареним пене, аромат гарбуза з часником та помідорами.

Колір – світло-рожевий.

Консистенція – м'яка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Спагеті з гарбузом і беконом № 372

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті		120		
Сіль	12	12		
Вода	1200	1200		
Маса відварених пене		**240**		
Гарбуз	245	200		
Помідори чері	44	40		
Часник	4	3		
Бекон	15	15		
Базилік свіжий	4	3		
Оливкова олія	20	20		
Сир пармезан	22	20		
Кориця	0,01	0,01		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,002	0,002		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Смужки бекону 3-4 шт кладемо на суху розігріту сковороду і обсмажуємо 5-7 хвилин з обох сторін, поки він не стане хрустким. Невеликий гарбуз миємо і розрізаємо на 2 частини, солимо, перчимо, викладаємо всередину роздавлений часник і поливаємо оливковою олією. Викладаємо на деко, застелене пергаментом, і запікаємо в духовці при температурі 220-240°С протягом 15 хв, поки гарбуз не стане м'яким. Відварюємо в підсоленій воді спагеті, варимо. Готові спагеті відкидаємо на друшляк, перекладаємо в миску і поливаємо трохи оливковою олією, щоб вони не злиплися. Дістаємо гарбуз з духовки і за допомогою ложки відокремлюємо м'якоть, додаємо її до пасти. У миску зі спагеті та гарбузом додаємо помідори чері, додаємо оливкову олію, це додасть пасті особливого смаку і аромату. Додаємо до пасти смужки обсмаженого бекону. Розкладаємо пасту по тарілках і посипаємо меленою корицею та пармезаном, так вона стане ще ароматнішою і смачнішою. Додаємо листочки базиліка.

Інструктивно-технологічна картка
Канелоні з телятиною №373

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Паста канелоні	4 шт.	80		
Сіль для варіння	8	8		
Вода	800	800		
Телятина (котлетне м'ясо)	154	133		
Шпинат	74	66		
Сир твердий	35	33		
Пелаті	135	133		
Оливкова олія	7	7		
Цибуля	24	20		
Часник	3	2		
Перець чорний молотий	0,004	0,004		
Сіль	1	1		
Вихід	**350/10/50**			

Технологія приготування

Обчищаємо і нарізуємо цибулю та часник, обсмажуємо на оливковій олії 3 хв на середньому вогні. Додаємо фарш з телятини і готуємо 6-8 хв на сильному вогні, постійно розбиваючи грудки лопаткою.

Шпинат промиваємо, нарізуємо, додаємо до фаршу шпинат та томатне пюре, сіль, перець, перемішуємо і даємо охолонути. Нагріваємо в сотейнику пюре, що залишилося, розводимо його невеликою кількістю води. Заповнюємо канелоні м'ясною начинкою, ущільнюючи її. Наливаємо невелику кількість пелаті на дно глибокої форми для запікання. Щільними рядами викладаємо у форму фаршировані канелоні, заливаємо соусом, що залишився, і посипаємо тертим сиром. Запікаємо в жаровій шафі при температурі 160°С 40-45 хв. За 5 хв до закінчення запікання, вмикаємо режим «гриль», щоб зверху утворилася сирна скоринка. Викладаємо пасту на підігріту столову тарілку .

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запечені макаронні вироби.
Консистенція – макаронів – м`яка.
Колір – білий з рожево-жовтим відтінком.
Смак – відповідає смаку м'яса, сиру, томатів та часнику.
Запах – відповідає запаху плавленого сиру, вершків та шинки.

Інструктивно-технологічна картка
Качо-е-пепе з креветками №374

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті	41	40		
Сіль для варіння	4	4		
Вода	400	400		
Маса вареної пасти		**85**		
Оливкова олія	8	8		
Сир пекорино	40	40		
Креветки	100	100		
Перець горошком білий	2	2		
Сіль	1	1		
Курячий бульйон № 160		**50**		
Часник	5	5		
Вихід	**270**			

Технологія приготування

В киплячу, підсолену воду (100 г на 1 літр води) закладаємо спагеті, варимо до готовності, відкидаємо на друшляк, даємо воді стекти.

У ступці подрібнюємо попередньо підсмажений на сковороді перець горошком, додаємо курячий бульйон, доводимо до кипіння, проварюємо 2 хв. Натираємо сир на дрібній тертці, вливаємо бульйон з перцем, збиваємо все за допомогою блендера до однорідної консистенції. Креветки обчищаємо, промиваємо, нарізуємо, обсмажуємо на оливковій олії разом з часником, додаємо пасту, сирний соус з перцем, прогріваємо 1 хв. При подачі посипаємо тертим сиром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста правильної форми, морепродукти, присипані сиром.

Консистенція – м’яка, доведена до готовності.

Колір – молочно-білий з жовтуватим відтінком.

Смак – в міру солоний, сирний.

Запах – відповідає запаху пасти, сиру, морепродуктів.

Інструктивно-технологічна картка
Паста зі скумбрією №375
Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті	72	70		
Сіль для варіння	7	7		
Вода	700	700		
Маса відварених спагеті	145	144		
Цибуля ріпчаста червона	60	50		
Часник	3	2		
Оцет винний (яблучний)	7	7		
Вино біле сухе	17	17		
Олія оливкова	2	2		
Скумбрія тушка з головою	72	72		
Перець білий мелений	5	5		
Сіль	1	1		
Сир пармезан	2	2		
Вихід	**240**			

Технологія приготування

Цибулю нарізаємо напівкільцями пасеруємо на олії, додаємо розплющений часник, вино, оцет (курт бульйон). Пасеровану цибулю викладаємо на деко. Підготовлену скумбрію натираємо білим перцем, сіллю та викладають на деко поверх пасерованої цибулі. Накриваємо фольгою та запікаємо 20 хв, при температурі 180°С. Готову скумбрію філеруємо від кісток та шкіри. На спагеті викладаємо цибулю, м'ясо скумбрії та посипаємо тертим сиром пармезан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – спагеті зберегли форму, легко розділяються, пасерована цибуля та скумбрія викладені зверху.

Смак і запах – властивий вареним спагеті, аромат часнику, печеної скумбрії та цибулі.

Колір – світло-кремовий.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Мак Енд Чіз* №376

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронні вироби	102	100		
Сіль	10	10		
Вода	1000	1000		
Маса варених макаронів		**200**		
Соус молочний (Бешамель) № 548		**75**		
Сир твердий чедер	21	20		
Мускатний горіх мелений	0,02	0,02		
Вихід	**250**			

*Macaroni and cheese, також mac 'n'cheese в США і macaroni cheese в Англії) - страва з варених макаронів з сиром (сирним соусом), найчастіше це чедер.

Технологія приготування

Відварити макарони до напівготовності у киплячій підсоленій воді протягом 10 хв. Натераємо твердий сир на великій терці, поєднуємо з соусом молочним (бешамель) та половиною рецептурної кількості сиру. Запікаємо у жаровій шафі за температурою 200 °С протягом 5-10 хв до розтоплення сиру. Перед подачею посипаємо страву сиром, що залишився, ставимо в жарову шафу при температурі 200°С на 2 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запіканка нарізана рівними шматочками, поверхня золотиста.

Консистенція – м’яка, пухка.

Колір – скоринка золотиста, на зрізі світло-жовтий.

Смак – відповідає смаку запечених макаронів і молочного соусу, в міру солоний.

Запах – відповідає запаху запечених макаронів і молочного соусу.

Інструктивно-технологічна картка
Паста з морепродуктами №377

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»






Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Паста	31	30		
Сіль для варіння	3	3		
Вода	300	300		
Маса вареної пасти		**85**		
Оливкова олія	8,6	8,6		
Томатний соус	20	20		
Сухе біле вино	20	20		
Вершки	65	65		
Базилік зелень	2	2		
Мідії	20	20		
Креветки	43	43		
Кальмари	20	20		
Часник	2	2		
Мускатний горіх мелений	0,4	0,4		
Сіль морська	0,8	0,8		
Перець білий	0,4	0,4		
Пармезан	4,3	4,3		
Вихід	**270/8/10**			

Технологія приготування

В киплячу, підсолену воду (100 г на 1 літр води) закладаємо пасту, відварюємо до на пів готовності. Пасту відкидаємо на друшляк, даємо воді стекти. Морепродукти: креветки, кільця кальмара, мідії в раковині обчищаємо, промиваємо, обсмажуємо на оливковій олії разом з часником. Додаємо біле вино, вершки, томатний соус, сіль, білий мелений перець та мускатний горіх, доводимо до готовності. Змішуємо з відвареною пастою , додаємо базилік. При подачі посипаємо тертим сиром пармезан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста правильної форми, морепродукти, посипані сиром.

Консистенція – паста готовності Al dente.

Колір – молочно-білий з жовтуватим відтінком.

Смак – в міру солоний, вершковий.

Запах – відповідає запаху пасти, вершків, морепродуктів.

Інструктивно-технологічна картка
Тальоліні з томатами та базиліком №378

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Паста тальоліні*	102	100		
Сіль для варіння	10	10		
Вода	1000	1000		
Маса вареної пасти		**200**		
Оливкова олія	20	20		
Помідори свіжі	100	100		
Пелаті	50	50		
Часник	5	5		
Базилік зелень	5	5		
Сіль	1	1		
Перець чилі	1	1		
Сир пармезан	20	20		
Вихід	**270**			

***** Тальоліні (tagliolini) – найтонша паста із сімейства тальятеле, не більше 3 мм. За легендою, тальятеле було винайдено в 1487 році в епоху Відродження. Світле кучеряве волосся Лукреції Борджіа надихнуло романтичного і майстерного кухаря на створення Тальятеле, яке він приготував на честь її весілля з Альфонсо I д'есте. Страва була названа Tagliolini di pasta e sugo, alla maniera di Zafiran (тальолін з тіста з соусом за рецептом Зафірана) і подавалося на срібних стравах.

Технологія приготування

В киплячу, підсолену воду (100 г на 1 літр води) закладаємо пасту, відварюємо до готовності, відкидаємо на друшляк, даємо воді стекти. Дрібно нарізаний часник і чилі, обсмажуємо на оливковій олії, додаємо бланшовані томати, нарізані скибочками, томати у власному соку, зелень базиліку, сіль, пасту, перемішуємо. Викладаємо пасту із томатами на підігріту столову тарілку, посипаємо натертим пармезаном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста правильної форми, посипана тертим сиром.

Консистенція – м’яка, доведена до готовності.

Колір – молочно-білий з жовтуватим відтінком.

Смак і запах – в міру солоний, сирно-томатний, відповідає запаху пасти, сиру, томатів.

Інструктивно-технологічна картка
Фестонаті із сардинами № 379

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Фестонаті	102	100		
Сіль для варіння	10	10		
Вода	1000	1000		
Маса вареної пасти		**200**		
Сардини в оливковій олії	30	30		
Часник	6	5		
Зелень базилік	10	10		
Оливкова олія	15	15		
Кедрові горішки	6	5		
Перець чорний молотий	0,04	0,04		
Сіль	1	1		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Загортаємо головку часнику у фольгу, запікаємо при температурі 180°С в жаровій шафі протягом 35-40 хв, охолоджуємо. Обчищаємо часник від оболонки та видавляємо м'якоть. М’якоть часнику, листя базиліка, кедрові горішки, оливкову олію та сардини з банки (без олії), добре збиваємо в блендері.

Відварюємо фестонаті у великій кількості киплячої підсоленої води (100 г на 1 літр води), відкидаємо на друшляк, даємо воді стекти і закладаємо у сковорідку. Додаємо приготовлений соус песто із сардинами і прогріваємо на середньому вогні 5 хв. Викладаємо пасту з соусом на підігріту тарілку, оздоблюємо базиліком, горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста правильної форми, з соусом.

Консистенція – м’яка, доведена до готовності.

Колір – молочно-білий з жовтуватим відтінком.

Смак і запах – в міру солоний, часниково-сардиний, відповідає запаху пасти, часнику, сардин, оливкової олії.

Інструктивно-технологічна картка
Фузилі по-селянськи з куркою, пармезаном та вершковим соусом №380

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Фузилі	82	80		
Сіль для варіння	8	8		
Вода	800	800		
Маса вареної пасти		**160**		
Куряче філе	100	100		
Сир Пармезан	25	25		
Оливкова олія	10	10		
Вершки 33%	66,6	66,6		
Цибуля	34,4	33		
Зелень петрушки	5	5		
Перець	0,4	0,4		
Сіль	1	1		
Вихід	**400**			

Технологія приготування

Зачищуємо, промиваємо, обсмажуємо філе птиці на пательні, нарізуємо середнім кубиком, обчищаємо та нарізуємо цибулю соломкою, обсмажуємо на оливковій олії протягом 8-10 хв до світло-золотистого кольору. Додаємо в пательню птицю, сіль, чорний перець та перемішуємо, прогріваємо на середньому вогні 2 хв.

У сотейнику доводимо до кипіння вершки з половиною натертого пармезану, додаємо сіль, перець, прогріваємо, тримаємо соус гарячим на водяній бані. Промиваємо і дрібно нарізуємо зелень петрушки.

В киплячу, підсолену воду (100 г на 1 літр води) закладаємо пасту, проварюємо до готовності, відкидаємо на друшляк, даємо воді стекти. Викладаємо фузилі на пательню з птицею та цибулею, додаємо соус з пармезану та вершків, перемішуємо. Викладаємо пасту фузилі з соусом на підігріту столову тарілку, посипаємо петрушкою, тертим пармезаном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста правильної форми, оздоблена зеленню петрушкою, тертим сиром.

Консистенція – м’яка, доведена до готовності.

Колір – молочно-білий з жовтуватим відтінком.

Смак і запах – в міру солоний, сирно-вершковий, відповідає запаху пасти, сиру, вершків, птиці.

Інструктивно-технологічна картка

Спагеті аматрічіано з гуанчале № 381

Запропоновано шеф-кухарем Артемом Уразаєвим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Спагеті	70	70		
Сіль для варіння	7	7		
Вода	700	700		
Олія оливкова	20	**20**		
Цибуля ріпчаста	37	30		
Часник	6	5		
Перець чилі свіжий	8	7		
Гуанчале	69	60		
Помідор свіжий	190	180		
Цукор	5	5		
Паприка копчена	1	1		
Базилік свіжий	2	1		
Перець чорний мелений	0,001	0,001		
Вихід	**280**			

Технологія приготування

Нарізаємо брусочками гуанчале 5-7 мм, з перця чілі виймаємо із середини насіння і дрібно нарізаємо. Нагріваємо сотейник із оливковою олією та обсмажуємо гуанчале на слабкому вогні, щоб витопився жир. *За бажанням, можна злити зайвий жир, так як гуанчале є дуже жирним.*

Як тільки гуанчале починає ставати трохи хрустким по краях, додаємо перець чілі, цибулю, часник та смажимо 1 хв. Додаємо помідори (конкасе) дрібно нарізані, доводимо до смаку, перемішуємо і варимо соус на повільному вогні 5-10 хв.

У киплячу підсолену воду кладемо спагеті, варимо відповідно часу, вказаного на упаковці. Коли спагеті готові, відціджуємо їх на друшляк або щипцями виймаємо, одразу в сковорідку із соусом. Перемішуємо та посипаємо перцем чорним меленим, при подачі на тарілку викладаємо пасту та прикрашаємо базиліком.

12. Паста Fresca (свіжа паста)

Паста – це італійська назва всіх макаронних виробів. Спагеті, равіолі і фарфале. Те, що ми називаємо загальним словом «макарони», італійці називають паста.





Pasta Fresca (свіжа паста) – це свіжоприготовлена паста зі спеціального тіста, яке містить борошно, яйця та інші інгредієнти. Pasta Fresca відрізняється від сушеної пасти, яка може бути придбана в упакуванні.

Свіжа паста має м'яку текстуру і багато варіацій форми, таких як локшина, спагеті, лазанья, фетучіні, равіолі, тортеліні та багато інших. Вона швидко готується, зазвичай, за кілька хвилин, має ніжний смак та аромат.

Pasta Fresca часто використовується в італійській кухні для приготування різноманітних страв, таких як паста з соусами на основі томатів, смажена паста з овочами, лазанья, равіолі з різними начинками й багато інших. Вона слугує основою для багатьох італійських страв і володіє своїм унікальним смаком та текстурою.







Правила варіння пасти

1. Для приготування пасти необхыдга каструля. Дотримуйтеся пропорцій: на 100 г пасти – 1 л води і 10 г солі.
2. Налийте воду у співвідношенні ¾ від висоти каструлі.
3. Коли вода закипить, зменште вогонь та посоліть.
4. Висипайте пасту у воду, повільно помішуючи, і збільшуйте вогонь. Не накривайте каструлю кришкою.
5. Під час приготування пасти рекомендується додавати у воду трішки оливкової олії, аби паста не злипалася.
6. Правильно зварена паста зберігає внутрішню пружність і здається злегка недовареною – al dente – що означає «на зубок». Паста повинна бути ніжною, щільною, не перевареною; всередині трішки світлішою, ніж ззовні.
7. По закінченню приготування злийте воду на друшляк, аби паста не переварилася. І відразу ж відправляйте її в сотейник з гарячим соусом (соус до цього часу має бути готовий). Потримайте страву ще 1-2 хвилини на середньому вогні. Так паста повністю вбере в себе смак і аромат соусу.

8. Рекомендуємо додавати трішки гарячої води, у якій варилася паста, в соус. Ця вода не тільки багата на корисні мінерали та крохмаль твердих сортів пшениці, але й надає страві правильної консистенції.

9. *Ні в якому разі не промивайте пасту холодною водою!* Вода змиває крохмаль, паста перестає бути м'якою і слизькою. В Італії таке "гартування" вважається злочином.

10. На одну порцію в Італії зазвичай варять 150 г пасти. Оскільки паста не повинна чекати "соус", спочатку готують соус, а потім вже варять макарони.

Довгу пасту їдять виделкою і ложкою. Виделкою наколюють одну-дві макаронини, акуратно накручують і, підтримуючи "моточок" ложкою, доносять до рота.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто для пасти (Pasta fresca) № 382

Запропоновано шеф-кухарем Артемом Уразаєвим





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	271	270				
Борошно семола	271	270				
Яйце (жовток)	420	420				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Просіюємо борошно, додаємо всі яєчні жовтки, оливкову олію та замішуємо тісто. Загортаємо у харчову плівку і ставимо у холодильник на 1 годину. Від готового тіста відрізаємо невеликий шматок. Посипаємо стіл борошном і качалкою, розкачуємо шматочок у максимально тонкий пласт. Ножем розрізаємо пласт навпіл і згортаємо кожну половинку в рулончик. Рулончики нарізаємо смужками залежно від назви пасти

Лінгвіні (Linguine)	**Фетучіне (Fettuccine)**	**Тальятеле (Tagliatelle)**	**Паппарделе (Pappardelle)**
			
Нарізаємо тонкі смужки товщиною від 1,4 -1,60 мм. Ближче за формою до спагеті, але відрізняються тим, що сплющені.	Тонкі довгі та плоскі смужки тіста шириною близько 7-8 мм. Плетені у своєрідні «гнізда»	Довга плоска паста шириною 6,5 мм – 10 мм. Плетені у своєрідні «гнізда»	Довга паста у вигляді плоскої стрічки сухої локшини шириною близько 12-13 мм. Ширина свіжої пасти може досягати 20-30 мм.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто для домашньої пасти № 383

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	300		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно з твердих сортів пшениці	250	250				
Жовтки яєць	6 шт	96				
Яйця	2 шт	80				
Оливкова олія	20	20				
Сіль	10	10				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Просіюємо борошно, додаємо всі яйця, оливкову олію та замішуємо тісто. Загортаємо у плівку і ставимо у холодильник на 1 годину. Дістаємо, розкатуємо до товщини до 2 мм, нарізаємо квадратиками 3х3 см, посередині пальцями защипаємо, утворюючи бантики.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вироби у вигляді бантиків, поверхня гладка, суха, присипана борошном.

Смак і запах – вироби повинні мати приємний смак і аромат, властивий даному продукту.

Консистенція – м’яка, щільна.

Колір – від білого до жовтуватого відтінку.




Інструктивно-технологічна картка

Тісто для пасти № 384

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	8 шт	320				
Борошно семола	700	700				
Сіль	11	11				
Сік моркви	7	7				
Оливкова олія	50	50				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Жовтки відділяємо від білків. Борошно просіюємо і робимо в ньому заглиблення. Додаємо в утворене заглиблення жовтки, яйця, сіль, сік моркви, оливкову олію і замішуємо тісто. Обгортаємо в харчову плівку і ставимо в холодильник на 6 годин. Нарізаємо тонкі смужки товщиною від 6,5 мм – 10 мм.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладка, суха, присипана борошном

Смак і запах – вироби повинні мати приємний смак і аромат, властивий даному продукту.

Консистенція – м’яка, щільна.

Колір – від білого до жовтуватого відтінку.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто для равіолі № 385

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	300		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	8 шт	355				
Борошно	704	700				
Сіль	11	11				
Сік моркви	7	7				
Оливкова олія	50	50				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Жовтки відділяємо від білків. Борошно просіюємо і робимо в ньому заглиблення. Додаємо в утворене заглиблення жовтки, яйця, сіль, сік моркви, оливкову олію і замішуємо тісто. Обгортаємо в харчову плівку і ставимо в холодильник на 6 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок.

Колір – блідий жовтий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто для пасти лазаньї № 386

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне вищого сорту	674	670		
Борошно на підпил	40	40		
Яйця	6 ³/₅ шт	264		
Яйця (жовток)	3 ²/₅ шт	50		
Вода	31	31		
Олія оливкова	75	75		
Сіль	9	9		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

У просіяне борошно ($^2/_3$ частки загального обсягу) додаємо яйця, жовтки, оливкову олію, сіль і холодну воду. Все ретельно перемішуємо протягом 7-8хв. Продовжуємо місити тісто, підпилюючи борошном, допоки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Підготовлене тісто обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв. для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок.

Колір – блідий жовтий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Листи для лазаньї № 387

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тісто для листів лазаньї №386	**1210**	**1210**		
Борошно на підпил	70	70		
Маса напівфабрикату		**1150**		
Листи для лазаньї сирі *	1150	1150		
Борошно на підпил	25	25		
Вихід				

* Залежно від розміру і форми пасти кількість обрізків maltagliati у діапазоні 3-12%. Maltagliati можуть бути спожиті як різновид пасти з неоднорідною нарізкою.

Технологія приготування

Тісто №1 для пасти лазаньї (ІТК №2) обминаємо на підпиленій борошном поверхні, розкочуємо до товщини 4-4,5 мм і розділяємо на рівні частини шириною до 150 мм. Отримані частини тіста розкочуємо у пласти товщиною 1,5 мм за допомогою паста-машини (режими у порядку використання: від n.1 до n.5), підпилюючи борошном по мірі необхідності. Розкатане тісто нарізаємо на рівні листи 150 мм довжиною і 80 мм шириною. Тісто, що залишилося після обрізання, використовуємо при повторному розкачуванні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий цьому виду виробів, без стороннього запаху.

Консистенція – міцна, склоподібна на зламі.

Колір – однотонний з легким помаранчевим відтінком.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто для фетучіні і папарделе № 388

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»






Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне типу 00	586	586		
Борошно на підпил	35	35		
Яйця (жовток)	9 ⅓ шт	137		
Вода	225	225		
Олія оливкова	60	60		
Сіль	4	4		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

У просіяне борошно (2/3 частки загального обсягу) додаємо жовтки, оливкову олію, сіль і холодну воду. Все ретельно перемішуємо протягом 7-8 хв. Продовжуємо замішувати тісто, підпилюючи борошном, допоки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Підготовлене тісто формуємо у кульку, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок.

Колір – блідий жовтий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка
Феттучіні і папарделем №389

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком

Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тісто для фетучіні і папарделе № 388	**1030**	**1030**		
Борошно пшеничне на підпил	60	60		
Вихід	**100**			

* Залежно від розміру і форми пасти кількість обрізків (італ. – maltagliati) у діапазоні 3-12%. Maltagliati можуть бути спожиті як різновид пасти з неоднорідною нарізкою.

Технологія приготування

Тісто обминаємо на підпиленій борошном поверхні, розкочуємо до товщини 4-4,5 мм і розділяємо на рівні частини шириною до 150 мм. Отримані частини тіста розкочуємо у пласти товщиною 1мм за допомогою паста-машини (режими у порядку використання: від n.1 до n.7), підпилюючи борошном по мірі необхідності. Розкатане тісто нарізаємо за допомогою паста-машини папарделе – 25-50 мм шириною, фетучіні – 3-5 мм шириною і 25 см довжиною. Тісто, що залишилося після обрізання, використовуємо при повторному розкачуванні.

Вироби не підлягають зберіганню без попереднього висушування до 16% вологості.

Для доведення виробів до стану аль денте достатньо 2-3 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.

Колір – блідий жовтий, однорідний по усій поверхні.

Стан виробів після варіння – зварені до готовності вироби повинні зберігати форму, не злипатись.

Інструктивно-технологічна картка
Тісто для тортеліні та равіолі №390

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне типу 00	570	570		
борошно на підпил	34	34		
Яйця	4 ¾ шт	190		
Дзука (гарбузове пюре)	190	190		
Олія оливкова	48	48		
Сіль	11	11		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

У просіяне борошно (2/3 частки загального обсягу) додаємо яйця, решту оливкової олії, сіль і підготовлене охолоджене гарбузове пюре згідно ІТК №21. Все ретельно перемішуємо протягом 7-8 хв. Продовжуємо місити тісто, підпилюючи борошном, допоки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Підготовлене тісто формуємо у кульку, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту, легкий аромат гарбуза.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.

Колір – помаранчевий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто з куркумою №391

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне вищого сорту	550	550		
борошно на підпил	33	33		
Яйця (жовток)	7 ⅓ шт	107		
Куркума	20	20		
Вода	230	230		
Олія оливкова	90	90		
Сіль	12	12		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

У просіяне борошно (2/3 частки загального обсягу) додаємо сіль, куркуму і перемішуємо. Після додаємо жовтки, олію і холодну воду. Все ретельно перемішуємо протягом 7-8х в. Продовжуємо замішувати тісто, підпилюючи борошном, поки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Підготовлене тісто формуємо у кульку, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту, з легкою пікантністю.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.

Колір – помаранчевий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто для пасти з вином №392

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне типу 00	710	710		
Борошно на підпил	43	43		
Яйця (жовток)	4 ⅓ шт	60		
Вино червоне	1005	215		
Сіль	15	15		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

На середньому вогні упарюємо вино до п’ятикратного зменшення у об’ємі, охолоджуємо.

До просіяного борошна (2/3 частки загального обсягу) додаємо сіль, у борошняній суміші робимо виямку, додаємо жовтки, охолоджене випарене вино і ретельно вимішуємо протягом 7-8 хв. Продовжуємо замішувати тісто, підпилюючи борошном, поки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Формуємо кульку з тіста, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вироби з цього виду тіста рекомендовано відварювати у підкисленій воді.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту, з тонким ароматом вина.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.

Колір – насичений рубіновий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто для пасти з ягідним соком № 393

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне типу 00	710	710		
Борошно на підпил	43	43		
Яйця (жовток)	4 ⅓ шт	60		
Сік ягідний	430	215		
Сіль	15	15		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

На середньому вогні упарюємо ягідний сік до двократного зменшення у об'ємі, охолоджуємо.

До просіяного борошна (2/3 частки загального обсягу) додаємо сіль, у борошняній суміші робимо виямку, додаємо жовтки, охолоджений випарений сік і ретельно вимішуємо протягом 7-8 хв. Продовжуємо замішувати тісто, підпилюючи борошном, поки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Формуємо кульку з тіста, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вироби з цього виду тіста рекомендовано відварювати у підкисленій воді.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.
Запах – властивий сирому прісному тісту, з легкою солодкістю, ніжний ягідний.
Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.
Колір – фіолетовий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Тісто для пасти з паприкою № 394

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне типу 00	685	685		
Борошно на підпил	40	40		
Яйця курячі столові 2 категорії (жовток)	4 шт	57		
Паприка мелена	30	30		
Вода	215	215		
Сіль	15	15		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

Просіяне борошно (2/3 частки загального обсягу) змішуємо з паприкою і сіллю, робимо виямку у борошняній суміші, у яку додаємо жовтки і холодну воду, ретельно вимішуємо протягом 7-8 хв. Продовжуємо замішувати тісто, підпилюючи борошном, поки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Формуємо кульку з тіста, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту, з легкою пікантністю.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.

Колір – теракотовий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка
Тісто для пасти з буряком № 395

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Борошно пшеничне типу 00	700	700		
Борошно на підпил	42	42		
Яйця (жовток)	4 шт	57		
Буряк (сік)	471*	220		
Сіль	20	20		
Вихід	**500**			

*** В** т.ч. 47% відходів припадає на мезгу при відтисканні соку у доповнення до відходів, що утворились при очищенні буряка

Технологія приготування

Буряк сирий очищуємо від шкірки, натираємо на дрібній терці і ретельно відпресовуємо сік.

Просіяне борошно (2/3 частки загального обсягу) змішуємо з сіллю, робимо виїмку у борошняній суміші, у яку додаємо жовтки і буряковий сік, ретельно вимішуємо протягом 7-8 хв. Продовжуємо замішувати тісто, підпилюючи борошном, поки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Формуємо кульку з тіста, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв. для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту, з ароматом сирого буряка.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.

Колір – насичений червоно-фіолетовий залежно від використаного сорту буряка, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка
Тісто для пасти зі шпинатом №396

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне типу 00	705	700		
Борошно на підпил	42	42		
Яйця (жовтки)	2 ½ шт	35		
Яйця	7 шт	100		
Шпинат листя свіжий	430	320		
Маса відвареного шпинату		160		
Маса шпинатного пюре		155		
Сіль	13	13		
Вихід	**500**			

Технологія приготування

Листя шпинату перебираємо, промиваємо і відварюємо на парі при закритій кришці впродовж 5-10 хв. у залежності від сорту та зрілості шпинату. Відварений шпинат відкидаємо на друшляк, відтискаємо воду і блендеруємо до стану пюре. До шпинатного пюре у чашу блендера додаємо сіль, яйця, жовток і повторно блендеруємо до однорідності.

Просіяне борошно (2/3 частки загального обсягу) змішуємо зі шпинатною масою і ретельно вимішуємо протягом 7-8 хв. Продовжуємо замішувати тісто, підпилюючи борошном, поки тісто не набуде однорідної консистенції і почне легко відділятися від стінок ємності.

Формуємо кульку з тіста, обмотуємо харчовою плівкою і витримуємо у холодильній камері впродовж 15-20 хв для набухання клейковини і набуття тістом еластичності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – властивий сирому прісному тісту, з вираженим ароматом шпинату.

Консистенція – однорідна, пружна, еластична, без грудочок і слідів непромісу.

Колір – зелений, з контрастними поодинокими вкрапленнями волокон шпинату.

Інструктивно-технологічна картка
Фетучіні з аспарагусом № 397

Запропоновано шеф-кухарем Володимиром Машовцем




Назва сировини	1 порцію		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Паста фетучіні № 382		**100**		
Креветка королівська	45	30		
Аспарагус (спаржа)	80	60		
Вершки 30%	60	60		
Соєвий соус	10	10		
Часник	3	2		
Олія оливкова	15	15		
Сир пармезан	18	15		
Базилік зелений сушений	0,002	0,002		
Соус горіховий № 574		**10**		
Паста трюфельна	0,02	0,02		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Пасту відварюємо до консистенції аль денте, відціжуємо, залишивши 200 мл рідини з відварювання.

Поки паста вариться, нарізаємо підготовлену спаржу.

У сковорідці розігріваємо олію, додаємо часник, обсмажуємо, постійно помішуючи, доки часник стане золотистим.

Додаємо спаржу, смажимо, помішуючи 1-2 хвилини, доки вона змінить колір й одразу викладаємо до неї креветки, соєвий соус, вершки. Тушкуємо усе, перемішуючи, доки креветки почервоніють. Доводимо до смаку і добре перемішуємо, додаємо горіховий соус. Відварену пасту перекладаємо у сковорідку, добре перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста зберегла свою форму.

Колір – паста – від кремового до жовтуватого.

Смак і запах – характерний для відвареної пасти з вираженим смаком пасти та аспарагусу.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Фетучіні з морепродуктами № 398

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порцію		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тісто для пасти № 382		**100**		
Сіль	10	10		
Вода	1000	1000		
Маса вареної пасти (фетучіні)		**200**		
Мідії новозеландські	160	150		
Креветки королівські	170	100		
Помідори свіжі	64	50		
Пармезан	10	10		
Капарці	6	5		
Маслини	20	20		
Олія оливкова	25	25		
Часник	4	3		
Розмарин	2	1		
Сіль	3	3		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Вихід	**400**			

Технологія приготування

У дві різні пательні наливаємо оливкову олію. В одній пательні обсмажуємо відварені фетучіні, а в іншу кладемо розмарин і розчавлений часник. Коли пряноші віддадуть свій аромат, прибираємо пряноші з пательні, залишивши в ній олію. Кладемо в ароматну олію мідії, креветки. Подрібнюємо маслини, помідори та додаємо їх до морепродуктів. Кладемо туди ж капарці, перемішуємо й обсмажуємо 1-2 хв. Додаємо до морепродуктів фетучіні, добре перемішуємо й обсмажуємо кілька хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста зберегла свою форму.

Колір – пасти – від кремового до жовтуватого.

Смак і запах – характерний для відварених макаронних виробів з вершковим маслом.

Консистенція – м'яка.

Інструктивно-технологічна картка

Тортеліні з гарбузом і сиром рікота №399

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тісто для тортеліні і равіолі № 390	**124**	**124**		
Борошно пшеничне на підпил	5	5		
Маса начинки з гарбуза і сиру рікоти	**61**	**60**		
Маса тортеліні		**180**		
Сіль	5	5		
Маса тортеліні відварених	**-**	**195**		
Масло вершкове	15	15		
Олія оливкова	5	5		
Вершки 33% жирності	10	10		
Вода	70	70		
Пармезан	5,4	5		
Маса соусу		**75**		
Перець чорний мелений	0,05	0,05		
Пармезан	5,4	5		
Вихід	**200/75**			

* Залежно від розміру і форми пасти кількість обрізків (італ. – maltagliati) у діапазоні 3-12%. Maltagliati можуть бути спожиті як різновид пасти з неоднорідною нарізкою.

Технологія приготування

Тісто №3 для тортеліні і равіолі (ІТК №6) обминаємо на підпиленій борошном поверхні, розкачуємо до товщини 4-4,5 мм і розділяємо на рівні частини шириною до 150 мм. Отримані частини тіста розкочуємо у пласти товщиною 1,5 мм за допомогою паста-машини (режими у порядку використання: від n.1 до n.5), підпилюючи борошном за необхідністю. Розкачане тісто нарізаємо круглої форми за допомогою виямки діаметром 5 см (масою – 5 г). Тісто, що залишилося після обрізання, використовуємо при повторному розкачуванні.

На напівфабрикат викладаємо начинку масою 5 г, змащуємо водою краї по периметру, накриваємо іншим напівфабрикатом круглої форми, який притискаємо виделкою по краю. Маса однієї штуки – 15г.

Сформовані вироби викладаємо в один ряд на посипані борошном лотки і до варіння зберігаємо при температурі нижче 0°С.

Тортеліні занурюємо у киплячу підсолену воду (на 200 г тортеліні 1л води і 5г солі) і варимо при слабкому кипінні до стану альденте 2 хв.

До розігрітої пательні додаємо вершкове масло, олію, вершки та натертий пармезан, доводимо суміш до однорідності. До суміші перекладаємо тортеліні

альденте і додаємо киплячу воду. Доводимо до готовності у пательні 2 хв. при повільному кипінні. Перед подачею тортеліні (12 шт. на порцію) посипаємо пармезаном і перцем.

Технологічні вимоги до якості страви й оформлення

Зовнішній вигляд – круглі вироби, зі щільно зліпленими краями, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Запах – з легким ароматом гарбуза.

Смак – оболонки: приємний, з легкою пікантністю, фаршу: пікантний, властивий складникам.

Консистенція – оболонки: міцна фаршу: соковита, м’яка.

Колір – помаранчевий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка
Равіолі з індичкою і грибами №400

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тісто для тортеліні і равіолі №390	**124**	**124**		
Борошно пшеничне вищого сорту на підпил	5	5		
Маса напівфабрикату для тортеліні	**-**	**120**		
Маса начинки	**61**	**60**		
Маса тортеліні сирих	**-**	**180**		
Сіль	5	5		
Маса тортеліні відварених	**-**	**195**		
Олія оливкова холодного відпресовування	5	5		
Вершки молочні 33% жирності	100	100		
Пармезан	32,4	30		
Перець чорний мелений	0,05	0,05		
Маса соусу	**-**	**100**		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Тісто №3 для тортеліні і равіолі (ІТК №6) обминаємо на підпиленій борошном поверхні, розкачуємо до товщини 4-4,5 мм і розділяємо на рівні частини шириною до 150 мм. Отримані частини тіста розкачуємо у пласти товщиною 1,5мм за допомогою паста-машини (режими у порядку використання: від n.1 до n.5), підпилюючи борошном за необхідністю. Розкачане тісто нарізаємо квадратиками зі стороною ребра 50 мм (масою – 5г). Тісто, що залишилося після обрізання, використовуємо при повторному розкачуванні.

На напівфабрикат викладаємо начинку масою 5 г, змащуємо водою краї по периметру, накриваємо іншим напівфабрикатом круглої форми, який притискаємо виделкою по краю. Маса однієї штуки – 15г.

Сформовані вироби викладаємо в один ряд на посипані борошном лотки і до варіння зберігаємо при температурі нижче 0°С.

Равіолі занурюємо у киплячу підсолену воду (на 200 г равіолі необхідно1 л води і 5г солі) і варимо при слабкому кипінні до стану аль денте 2хв. Для запобігання склеювання виробів додаємо олію і перемішуємо равіолі.

Перед подачею равіолі (12шт на порцію) заливаємо соусом.

Інструктивно-технологічна картка

М'ясні тортеліні №401

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Для тіста:				
Борошно	50	50		
Яйце	$^1/_2$ шт	20		
Оливкова олія	10	10		
Сіль	1	1		
Для фаршу:				
Свинини	60	50		
Цибуля ріпчаста	10	7		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0.001	0.001		
Маса варених тортеліні		150		
Масло вершкове	15	15		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Приготування тіста: просіюємо борошно на робочу поверхню, робимо по центру поглиблення і додаємо яйця, олію, сіль. Добре перемішуємо і замішуємо еластичне тісто. Накриваємо тісто вологою серветкою і залишаємо на 40 хв. при кімнатній температурі.

Приготування фаршу: подрібнюємо м'ясо, цибулю і додаємо сіль та перець, добре перемішуємо.

Формування тортеліні: розкачуємо тісто в тонкий пласт і нарізаємо на квадрати 5х5 см . Посередині викладаємо фарш, один край змочуємо водою, згинаємо трикутником, притискаємо щільно краї. Обертаємо трикутники навколо пальця і з'єднуємо кінчики, добре притискаючи. У киплячу підсолену воду додаємо олії та закладаємо торталіні, варимо 5-7 хв.

Технологічні вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд – тортеліні зберегли форму, не розварені, бульйон прозорий, на поверхні зелень острівцем.

Колір – торталіні жовтуватий, бульйону прозорий.

Смак і запах – в міру солоний з присмаком овочів.

Консистенція – тортеліні м’які, не втратили форму, начинка соковита ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Тальятеле з морепродуктами №402

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським



Назва сировини	1 порція		3 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тісто для пасти № 384		**100**		
Креветки	33	30		
Кальмари	33	30		
Мідії	33	30		
Вершки	25	25		
Соус чорного перцю	4	3		
Соус Шрирача	3	2		
Помідори в’ялені	5	5		
Помідори у власному соку	10	10		
Мікрогрін	3	2		
Часник	3	2		
Сир пармезан	5	5		
Масло вершкове	10	10		
Сіль	1	1		
Вихід	**300**			

* Соус чорного перцю – це універсальний соус, який можна використовувати в якості маринаду для м'ясних страв і соусу для обсмажування до стейків, а також його додають в процесі приготування до м'ясних страв у вигляді підсмажки. Смак у соусу насичений, пряний, негострий.

Технологія приготування

У розігрітий сотейник додати вершкове масло, обсмажити морепродукти. Додатипотрібнений часник, вершки, соуси шрирача та чорного перцю. З’єднати з напівготовою пастою, додати бланшировані томати, нарізані часточками, проварити в соусі до потрібної консистенції, довести до смаку, викласти в тарілку, посипати слайсами пармезану, дрібно нарізаними томатами, прикрасити мікрозеленню.

13. Страви з яєць

Інструктивно-технологічна картка

Яйця пашот №403

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	2 шт	80		
Вода	1000	1000		
Оцет	50	50		
Сіль	10	10		
Маса яєць зварених яєць пашот	-	67		
Вихід	**67**			

Технологія приготування

При варінні яєць пашот у воду додаємо оцет та сіль, доводимо до кипіння, розмішуємо воду, щоб посередині утворилася воронка, в яку швидко випускаємо яйця без шкаралупи. Варимо їх при слабкому кипінні 3-3,5 хв, потім виймаємо шумівкою і ножем вирівнюємо білкові торочки, що розпливлися по краях.

Яйця пашот, можна використовувати холодними і гарячими.

Подаємо на грінках з пшеничного хліба під соусом або з гарячими м’ясними стравами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма яєць пашот, приплюснута, білок густий, з нерівною поверхнею, жовток в середині білка напіврідкий.

Смак і запах – властивий вареним яйцям.

Колір – молочно-білий.

Консистенція – щільна, пружна.

Інструктивно-технологічна картка
Яєчня натуральна №404

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	3 шт.	120		
Вершкове масло	10	10		
Зелень кропу (петрушки)	3	2		
Вихід	**114**			

Технологія приготування

На добре розігріту сковорідку з вершковим маслом обережно випускаємо підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісність жовтка. Білок посипаємо дрібною сіллю. Яєчню смажимо 2-3 хв до повного загусання білка.

При подачі яєчню натуральну посипаємо дрібно нарізаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – яйця зберегли форму і мають напіврідкий жовток. На поверхні жовтка немає білих плям. Краї яєчні не підсушені.

Смак та запах – свіжих смажених яєць, в міру солоний.

Колір – білка – молочно-білий, жовтка – яскраво-жовтий з блиском.

Консистенція – білок щільний, жовток напіврідкий.

Інструктивно-технологічна картка

Фріттата зі спаржею та перцем №405

Запропонована шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто
Яйця	1 ½ шт	60		
Спаржа	43	43		
Сир рікота	50	50		
Томати	50	50		
Сир пармезан	11,5	11,5		
Рослинна олія	12,5	12,5		
Гриби (печериці)	41	40		
Цибуля ріпчаста	28	27,5		
Болгарський перець	26	25		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Ріпчасту цибулю пасеруємо на пательні з додаванням рослинної олії, додаємо нарізані кубиками гриби і тушкуємо 5 хв, викладаємо болгарський перець і свіжі томати, пасеруємо. Нарізану спаржу проварюємо 3 хв, додаємо сіль, дрібно нарізаний чебрець і розмарин. Додаємо до грибів спаржу та обсмажуємо до готовності. Викладаємо овочі з грибами у форму, заливаємо отриманою омлетною сумішшю, перемішаною з тертим сиром. Запікаємо при температурі 190^{0}С у пароконвекційній шафі 10 хв. Посипаємо сиром пармезаном і запікаємо до золотистої скоринки.

На підготовлену підігріту тарілку, викладаємо нарізану на порції фрітату.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні утворилася золота скоринка із сиру.

Смак – в міру солоний, з відчутним смаком пасерованих овочів.

Запах – характерний для омлету з овочами.

Колір – жовтий.

Консистенція – пружна, щільна, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Скрамбл натуральний № 406

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	2 шт	80		
Молоко	25	25		
Масло вершкове	10	10		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Зелень	3	2		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

До яєць додаємо молоко, сіль, перець чорний мелений. Масу ретельно перемішуємо, але не збиваємо, щоб жовток і білок змішалися максимально до однорідної маси. Виливаємо яєчну суміш на розігріту з вершковим маслом пательню. Смажимо яйця на великому нагріві протягом 5 с, до загусання, а потім починаємо акуратно перемішувати суміш лопаткою, ніби малюючи вісімку. Таким чином виходить скрамбл із дрібними шматочками яйця. Щоб отримати скрамбл із більшими шматочками яйця – масу потрібно перемішувати, коли суміш майже повністю загусне (маса ще волога, але не сира). Припиняємо нагрів, залишаємо яйця на пательні ще на кілька секунд. Під дією залишкового тепла пательні яєчна суміш дійде до готовності, при цьому вона не пересмажиться і збереже вершковість.

Готовий скрамбл викладаємо на підігріту тарілку, посипаємо подрібненою зеленню. Скрамбл можна подати із хрусткими пшеничними тостами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса рівномірно розподілена, не завітрена.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу страви, в міру солоний. Без стороннього присмаку та запаху.

Колір – кремовий, жовтуватий.

Консистенція – м’яка, не щільна.

Інструктивно-технологічна картка

Омлет натуральний № 407

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	2 шт	80		
Молоко	30	30		
Масло вершкове	5	5		
Сіль	1	1		
Вихід	**110**			

Технологія приготування

Яйця змішуємо з молоком, додаємо сіль. Суміш злегка збиваємо вінчиком до утворення піни, виливаємо на розігріту пательню з вершковим маслом і помішуючи, смажимо протягом 5-7 хвилин. Як тільки омлетна маса загусне, краї омлету загинаємо з двох сторін до середини, надаємо форму пиріжка. Коли нижня сторона омлету підсмажиться, перекладаємо його на підігріту тарілку швом донизу. Можна подати омлет із зеленню та свіжими овочами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – омлет має форму пиріжка, без тріщин.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу омлету. Без стороннього присмаку та запаху.

Колір – золотисто-жовтий.

Консистенція – соковита, пухка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Омлет пуляр №408

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто
Яйця	3 шт	120		
Або меланж	120	120		
Молоко або вершки	45	45		
Маса омлетної маси		**165**		
Вершкове масло	10	10		
Сіль	2	2		
Маса готового омлету		**150**		
Вершкове масло	10	10		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Білки сирих яєць відокремлюємо від жовтків. У жовтки додаємо вершки або молоко та сіль, суміш добре перемішуємо. Білки збиваємо до стійкої маси. На пательню викладаємо вершкове масло, виливаємо на неї жовтки і розподіляємо по всій поверхні. Викладаємо на пательню із жовтками збиті білки, розрівнюємо силіконовою лопаткою. Зменшуємо нагрів і не накриваємо кришкою. Перевіряємо готовність страви, якщо білок не прилип, це значить, що омлет готовий. Складаємо омлет навпіл, розрізаємо на порції.

При подачі омлет поливаємо розтопленим вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – порційні шматочки, политі розтопленим маслом.

Смак і запах – свіжих смажених яєць; смак в міру солоний.

Колір – поверхня рум'яна, золотиста, на розрізі – світло-жовтий.

Консистенція – соковита, пухка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Яйця орсіні № 409

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	3 шт	120		
Або меланж	120	120		
Сир твердий	20	20		
Сіль	2	2		
Хліб тостовий	30	30		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Білки сирих яєць відокремлюємо від жовтків. Деко застелюємо пергаментним папером, викладаємо збиті білки у формі гнізда, запікаємо при температурі 180^{0}С протягом 4 хв. Потім у центр кожного білка обережно вливаємо жовтки, посипаємо тертим сиром і доводимо до готовності 4-5 хв.

На мілку столову тарілку, підігріту до температури 40 ^{0}С, викладаємо тости, а на них – яйця.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня не підгоріла, білок пухкий, жовток рідкий.

Смак та запах – свіжих запечених яєць; смак в міру солоний.

Колір – поверхня рум'яна, золотиста.

Консистенція – пухка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Омлет кокот № 410

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця	3 шт	120		
Або меланж	120	120		
Молоко	45	45		
Маса омлетної маси	-	**165**		
Масло вершкове	10	10		
Сир	22	20		
Масло вершкове	10	10		
Маса готового омлету	-	**175**		
Масло вершкове	5	5		
Вихід	**180**			

Технологія приготування

До яєць або меланжу додаємо молоко, сіль, суміш добре перемішуємо. Отриману омлетну суміш перемішуємо з тертим сиром і виливаємо в колотницю змащену розтопленим жиром та запікаємо в пароконвектоматі при температурі 170-180^{0}С до готовності.

При подачі омлет поливаємо розтопленим вершковим маслом та подаємо в кокотниці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні рум’яна кірочка, политий розтопленим маслом.

Смак – смак в міру солоний.

Запах – свіжих смажених яєць і сиру.

Колір – поверхня рум’яна, золотиста; зріз – світло-жовтий .

Консистенція – пухка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Шакшука №411

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Солодкий червоний перець	36	27		
Цибуля ріпчаста	14	12		
Томати свіжі	21	21		
Олія соняшникова	6	6		
Томатна паста	6	6		
або томати пелаті	30	30		
Вода питна	11	11		
Перець чилі	8	6		
Сметана	6	6		
або йогурт	6	6		
Яйце куряче	1 ½ шт	72		
Сіль	0,01	0,01		
Перець чорний мелений	0,005	0,005		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Підготовлюємо овочі: вирізаємо плодоніжки у томатів, очищаємо від насіння та плодоніжки перці, цибулю очищаємо. Нарізаємо томати, солодкий перець та перець чилі, цибулю - середнім кубиком. На розігріту з олією пательню висипаємо всі овочі та обсмажуємо на середньому вогні до м'якості перцю. Додаємо томати пелеті, постійно помішуючи. До суміші додаємо яйця. Важливо додати яйця зі збереженням структури жовтка та після додавання яєць суміш не помішуємо. Додаєм сіль, перець чорний мелений. Намагаємось солити та перчити без потрапляння солі на жовток. Додаємо сметану, накриваємо кришкою та готуємо на невеликому вогні до готовності яєць.

Подаємо на пательні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі при смаженні зберігають форму нарізки, яйце зберігає природню форму, білок з жовтком не поєднані.

Смак та запах – смак в міру солоний, насичений, відповідний смаженим овочам, запах приємний притаманний інгредієнтам.

Колір – властивий кожному інгредієнту.

Консистенція – овочі соковиті, м'які. Яйце пружне допускається напіврідкий жовток.

Інструктивно-технологічна картка

Солодкий омлет з персиком №412

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто
Яйця	2 шт	80		
Консервовані персики	75	75		
Цукор	15	15		
Абрикосове варення або джем	15	15		
Молоко	30	30		
Манна крупа	15	15		
Вершкове масло	20	20		
Ванільний цукор	5	5		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Білки сирих яєць відокремлюємо від жовтків. Збиваємо білки з цукром до стійкої піни. Манну крупу перемішуємо з молоком і ванільним цукром, додаємо жовтки і ретельно збиваємо. Обсмажуємо омлет до утворення рум'яної скориночки з обох сторін. Омлет смажимо на добре розігрітій з вершковим маслом чавунній сковороді з товстим дном, на яку швидко виливаємо підготовлену омлетну суміш і обсмажуємо. Коли маса загусне, на середину її викладаємо консервовані персики, попередньо змастивши омлет абрикосовим варенням або джемом.

Відпускаємо омлет на підігрітій мілкій столовій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня не підгоріла, продукти розміщені рівномірно.

Смак – смак в міру солодкий, смак персиків.

Запах – запах персику, ванілі, варення.

Колір – світло-золотистий.

Консистенція – ніжна, м'яка.

14. Страви з сиру

Інструктивно-технологічна картка

Сирники з гарбузом № 413

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	110	110		
Гарбуз	50	30		
Цукор	15	15		
Борошно пшеничне	20	20		
Яйця	1/8 шт	5		
Цедра апельсину	5	5		
Сіль	1	1		
Маса напівфабрикату	-	**170**		
Олія рослинна	5	5		
Маса готових сирників	-	**150**		
Сметана		**30**		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

Гарбуз обчищаємо від шкірки, подрібнюємо за допомогою блендера із цедрою апельсина. Сир протираємо, додаємо дві третини норми борошна, розтерті з цукром яйця, сіль і добре перемішуємо, додаємо в цю масу гарбуз.

З підготовленої маси формуємо валики завтовшки 5-6 см, нарізаємо упоперек, обкачуємо у борошні, надаємо форму биточків завтовшки 1,5 см, смажимо основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводимо до готовності у пароконвектоматі протягом 5-7 хв.

Подаємо сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих неглибоких столових тарілках, посипаємо цукром або поливаємо варенням чи сметаною, чи медом, можна також подати молочний солодкий чи сметанний соус. Сметану і соус можна подати окремо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирники правильної кругло - приплюснутої форми, без тріщин на поверхні.

Смак – в міру солодкий, з присмаком гарбуза.

Запах – приємний, аромат сиру та відповідного соусу.

Колір – скоринка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

Консистенція – м’яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Сирники з квасолею № 414

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	61	60		
Квасоля	40	40/84		
Яйця	¼ шт	10		
Цукор	10	10		
Борошно пшеничне	10	10		
Маса н/ф	-	**170**		
Масло вершкове	10	10		
Маса готових сирників	-	**150**		
Масло вершкове	10	10		
або сметана	20	20		
або соус	75	75		
Вихід: з вершковим маслом із сметаною із соусом	**160** **170** **200**			

Технологія приготування

Кисломолочний сир протираємо, додаємо варену протерту квасолю, яйця, цукор, сіль і все добре перемішуємо. З одержаної маси формуємо валик завтовшки 5-6 см, який нарізаємо упоперек, обкачуємо у борошні, надаючи форми круглих биточків завтовшки 1,5 см. Обсмажуємо з обох боків, після чого ставимо у пароконвектомат на 5-7 хв.

Подаємо сирники по 3 шт. на порцію з вершковим маслом або із сметаною, або з молочним чи сметанним соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирники мають рум`яну кірочку, без тріщин.

Смак – солодкуватий.

Запах – ванілі.

Колір – скоринка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

Консистенція – м’яка, на поверхні - хрустка кірочка.

Інструктивно-технологічна картка

Сирники з морквою № 415

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	141	140		
Борошно пшеничне	25	25		
Цукор	15	15		
Яйця	8	8		
Лимонна цедра	4	3		
Морква	52	42		
Масло вершкове	3	3		
Крупа манна	3	3		
Маса напівфабрикату	-	**227**		
Олія рослинна	7	7		
Сметана	30	30		
Соус №	75	75		
Вихід із сметаною із соусом	**230** **275**			

Технологія приготування

Сиру обчищену моркву дрібно нарізаємо і припускаємо з вершковим маслом у невеликій кількості води (10% води до маси нетто моркви). Потім додаємо манну крупу і помішуючи нагріваємо до набухання. Масу охолоджуємо, додаємо протертий сир, сирі яйця, цукор, цедру лимонна і 2/3 частини борошна, замішуємо. З маси готуємо сирники, панірuємо у борошні і смажимо основним способом.

Подаємо 4 шт на порцію, поливаємо сметаною або соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирники зберегли форму, з підрум’яненою скоринкою без тріщин.

Смак та запах – солодкуватий, з ароматом ванілі.

Колір – скоринка на поверхні від золотистої до світло-коричневої, на розрізі - жовтуватий.

Консистенція – м’яка, на поверхні – хрустка скоринка.

Інструктивно-технологічна картка

Сирники фаршировані курагою та медом №416

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	91	90		
Борошно пшеничне	16	16		
Яйця	¼ шт	10		
Цукор	15	15		
Ванілін	0,02	0,02		
Сирна маса	-	**130**		
Для фаршу:				
Курага	10	10		
Мед	10	10		
Маса фаршу	-	**20**		
Яйця	1/8 шт.	5		
Хліб пшеничний	10	10		
Маса н/ф	-	**160**		
Олія рослинна	15	15		
Маса готових сирників	-	**150**		
Цукрова пудра	5	5		
Сметана	20	20		
Вихід	**175**			

Технологія приготування

У протертий сир додаємо цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін, перемішуємо і формуємо кружальця завтовшки 5-7 мм. На підготовлені кружальця кладемо фарш, защипуємо краї, формуємо напівфабрикат овальної форми, змочуємо в яйцях, обкачуємо у білій паніровці й смажимо у великій кількості жиру протягом 2-3 хв, доводимо до готовності в пароконвектоматі при температурі 180^{0}С протягом 5-7 хв.

Для фаршу: підготовлені й підсушену курагу уварюємо із варенням до загуснення і охолоджуємо.

Під час подавання сирники (по 2шт. на порцію) посипаємо цукровою пудрою. Окремо подаємо сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирники мають рум`яну скоринку, без тріщин.

Смак та запах – солодкуватий, з ароматом ванілі.

Колір – скоринка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

Консистенція – м’яка, на поверхні – хрустка скоринка.

Інструктивно-технологічна картка

Львівський сирник з малиновим мусом (напівфабрикат) № 417

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	372	360				
Кукурудзяний крохмаль	21	20				
Яйця	4 шт.	120				
Цукор	100	100				
Лимонна цедра	7	5				
Ванільний цукор	6	5				
Родзинки	405	400				
Вершкове масло	60	60				
Чорний шоколад	200	200				
Масло какао	20	20				
Кільце сатурна						
Чорний шоколад	100	100				
Білий шоколад	100	100				
Масло какао	20	20				
Малиновий мус						
Малина	310	300				
Вода	25	25				
Цукрова пудра	55	55				
Текстура Ксантан	1	1				
Вихід	**1000**					

Технологія приготування

Сир протираємо крізь сито, змішуємо з цукром, лимонною цедрою, ванільним цукром, крохмалем, топленим вершковим маслом. Перебиваємо в чаші блендера до однорідної маси, додаємо яйця, ще раз збиваємо, змішуємо із замоченими родзинками, перемішуємо до однорідної маси. Готову масу для сирника викладаємо в силіконові форми з розрахунку 75 г в одну напівсферу і випікаємо в пароконвектоматі за температури 160^0С протягом 1 год, охолоджуємо у формі. Шоколад із какаомаслом розтоплюємо в мікрохвильовій печі за потужності 450 протягом 1,5 хв, перемішуємо силіконовою лопаткою до однорідності. Пензликом наносимо шоколад на силіконову форму у вигляді напівсфери такого розміру, як заготовка із сиру з розрахунку 25 г шоколаду в 1 форму. Ставимо заготовки в шокер. Після застигання дістаємо напівфсфери,

пензликом змащуємо харчовою пудрою блакитного кольору. Накриваємо готові застиглі заготовки сирника. Не з'єднуємо в цілу сферу.

Приготування «Кільце Сатурна». Шоколад (окремо чорний, окремо білий) розтоплюємо з какаомаслом у мікрохвильовій печі за потужності 450 протягом 15 хв, перемішуємо силіконовою лопаткою до однорідності. Ставимо гитарний лист на кондитерський столик, що обертається і наносимо силіконовим пензликом спочатку чорний шоколад, розподіляючи шоколадну масу від центру до краю кола, а потім поливаючи білий шоколад на пензлик, робимо смуги на заготовці блакитною пудрою, а торець підфарбовуємо кандурином. Ставимо в шокер для застигання. Перед подачею гарячим ножем навколо трафарету підрізаємо краї.

Приготування малинового соусу. Ягоди малини заливаємо водою і проварюємо на повільному вогні до 40^0С, готове пюре перебиваємо у блендері і протираємо крізь сито, в теплому соусі розчиняємо цукрову пудру, додаємо текстуру і ще раз перебиваємо у блендері.

Інструктивно-технологічна картка

Львівський сирник з малиновим мусом № 418

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Львівський сирник сфера	-	170		
«Кільце сатурна»	-	150		
Соус малиновий	15	15		
Крихти з шоколадного бісквіта	15	15		
Кранчі (хрусткі пластівці)	2	2		
Декор цукровий	1	1		
Золота пудра	2	2		
Цукрова пудра	2	2		
Вихід	**357**			

Технологія приготування

Внутрішню частину шоколадної заготовки змащуємо малиновим соусом, заповнюємо сферу випеченим сирником, з'єднуємо через шоколадне кільце дві половинки заготовки. Верх кулі посипаємо золотою пудрою.

Прикрашаємо десерт шоколадними крихтами, цукровим декором і краплями малинового соусу. Наприкінці десерт присипаємо цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – львівський сирник має форму кулі, посипаної золотою пудрою, шоколадними крихтами, прикрашений цукровим декором та краплями малинового соусу, посипаний цукровою пудрою.

Смак та запах – приємний, солодкий, з ароматом інгредієнтів, що входять до складу страви.

Колір – поверхні блакитний, на розрізі – світло-жовтий.

Консистенція – шоколадної кулі – хрустка, в середині – м'яка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Пудинг із сиру з вівсянкою № 419

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	125	125		
Яйця	1 шт.	40		
Вівсяні пластівці	50	50		
Мед	15	15		
Вершкове масло	5	5		
Маса готового пудингу		200		
Ягоди	20	20		
Горіхи	15	15		
Вихід з ягодами з горіхами	**220** **215**			

Технологія приготування

Сир протираємо, білки сирих яєць відділяємо від жовтків, збиваємо до утворення стійкої пухкої піни. У протертий сир додаємо яєчні жовтки, мед, вівсяні пластівці. Масу ретельно перемішуємо, вводимо збиті білки і ще раз перемішуємо, щоб білки не осіли.

Масу викладаємо у форму, змащену вершковим маслом, на ¾ об'єму, запікаємо у пароконвекційній печі, розігрітій до температури 180^0С протягом 15 хв.

Подаємо у гарячому вигляді на порційній підігрітій блюді або тарілці, оздоблюємо ягодами або горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пудинг нарізаний шматочками, викладений на тарілку, оздоблений ягодами або горіхами.

Смак – в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Запах – приємний, аромат сиру та відповідного соусу.

Колір – скориночка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Пудинг із сухофруктами № 420

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	121	120		
Сухофрукти	20,5	20		
Цукор	30	30		
Вершкове масло	5	5		
Манна крупа	10	10		
Яйця	¾ шт.	30		
Панірувальні сухарі	20	20		
Цедра апельсину	5	5		
Сіль	1	1		
Маса напівфабрикату	**-**	**222**		
Маса готового пудингу	**-**	**200**		
Сметана	30	30		
або соус	75	75		
Вихід: з сметаною або соусом	**230** **230**			

Технологія приготування

Сир протираємо, сухофрукти перебираємо, промиваємо. Білки сирих яєць відокремлюємо від жовтків і збиваємо до пухкої стійкої піни. Сир з'єднуємо з манною крупою з жовтками, розтертими з цукром, сухофруктами, цедрою апельсину, розтопленим вершковим маслом. Масу добре перемішуємо, після чого вводимо збиті білки. Потім знову обережно перемішуємо, щоб не осіли білки, розкладаємо у форми, змащені вершковим маслом та посипані сухарями, на 3/4 об'єму, поверхню розрівнюємо і запікаємо у пароконвекційній печі при температурі 200^0С 20 -30 хв. Готовність страви визначаємо проколюванням дерев'яною шпажкою – на ній не повинно бути залишків маси. Готовий пудинг нарізаємо на порційні шматочки, потім перекладаємо в підігріту столову неглибоку тарілку.

Подаємо із сметаною або солодким соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пудинг нарізаний на шматочки, викладений на тарілку, политий соусом чи сметаною.

Смак – в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Запах – приємний, аромат сиру, сухофруктів та відповідного соусу.

Колір – скориночка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Пудинг сирний з рисом і бананом № 421

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	70	70		
Яйця	¾ шт.	30		
Мед	15	15		
Банан	100	70		
Крупа рисова	35	35		
Ваніль	0,02	0,02		
Масло вершкове	5	5		
Маса напівфабрикату	-	**225**		
Маса готового пудингу	-	**200**		
Сметана	30	30		
або соус	75	75		
Вихід: з сметаною або соусом	**230** **275**			

Технологія приготування

Сир протираємо, відварюємо рис, додаємо банани і подрібнюємо масу за допомогою блендера. Білки сирих яєць відокремлюємо від жовтків і збиваємо до пухкої стійкої піни. Сирну масу з'єднуємо з жовтками, медом, додаємо ванілін, попередньо розмочений у гарячій воді (на 1 г ваніліну 50 г води). Масу добре розмішуємо, після чого вводимо збиті білки. Потім знову обережно перемішуємо, щоб не осіли білки, розкладаємо у форми, змащені вершковим маслом, на 3/4 об'єму, поверхню розрівнюємо, випікаємо при температурі 180^{0}С, протягом 17-20 хв. Готовність страви визначаємо проколюванням дерев'яною шпажкою - на ній не повинно бути залишків маси.

Готовий пудинг перекладаємо в підігріту столову неглибоку тарілку.

Подаємо із сметаною або солодким соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пудинг нарізаний на шматочки, викладений на тарілку, политий соусом чи сметаною.

Смак – в міру солодкий, без надмірної кислотності.

Запах – приємні, аромат сиру, бананів та відповідного соусу.

Колір – скориночка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Сирна запіканка №422





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	121	120		
Яйця	¾ шт.	30		
Сметана	15	15		
Згущене молоко	25	25		
Родзинки	20,4	20		
Крохмаль кукурудзяний	10	10		
Ванілін	1	1		
Маса напівфабрикату	-	**230**		
Маса готової запіканки	-	**200**		
Сметана	30	30		
або соус	75	75		
Вихід: з сметаною або соусом	**230** **275**			

Технологія приготування

У протертий сир додаємо яйця, згущене молоко, сметану, ванілін, попередньо розмочений у гарячій воді (на 1 г ваніліну 50 г води), крохмаль, перемішуємо, додаємо підготовлені родзинки.

На змащене вершковим маслом деко викладаємо підготовлену масу рівним шаром товщиною 3-4 см і запікаємо у пароконвекційній шафі при температурі 180^0С 20-30 хв. Готовність страви визначаємо проколюванням дерев'яною шпажкою – на ній не повинно бути залишків маси.

Перед подаванням запіканку нарізаємо на порційні шматочки квадратної, прямокутної або трикутної форми, перекладаємо у тарілку, поливаємо сметаною або солодким соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запіканка має гладеньку поверхню без тріщин, покрита рівномірною золотистою скоринкою. Порційні шматочки квадратної або прямокутної форми, политі сметаною або солодким соусом.

Смак – властивий запеченій масі з сиру, смак солодкий.

Запах – приємний, аромат ваніліну та відповідного соусу.

Колір – скоринки та на розрізі – світло-жовтий.

Консистенція – м'яка, ніжна, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Запіканка з сиру і картоплі № 423

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	50,2	50		
Картопля	207	166		
Яйця	4 шт.	120		
Масло вершкове	5	5		
Сметана	25	25		
Вихід	**230/25**			

Технологія приготування

Сиру обчищену картоплю натираємо на тертці так само, як для дерунів, відтискаємо рідину, додаємо протертий сир, яйця, сіль, добре перемішуємо. На лист, змащений жиром, викладаємо підготовлену масу шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюємо і запікаємо в пароконвекційній шафі при температурі 180^0С протягом 20-30 хв.

Перед подаванням запіканку нарізаємо на порційні шматки різної форми (квадратної, прямокутної чи трикутної), поливаємо сметаною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запіканка має гладеньку поверхню без тріщин, покрита рівномірною золотистою скоринкою. Порційні шматочки квадратної або прямокутної форми, политі сметаною.

Смак – властивий запеченій масі з сиру.

Запах – приємний, властивий продуктам, які входять до складу страви.

Колір – скоринки та на розрізі – світло-жовтий.

Консистенція – м’яка, ніжна, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Зрази із сиру з гарбузом і курагою № 424

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	101	100		
Цукор	10	10		
Яйця	$^1/_8$ шт	5		
Борошно пшеничне	13	13		
Сирна маса	-	**125**		
Для начинки:				
Манго	9	13/10		
Гарбуз	34	24/20		
Цукор	5	5		
Маса начинки	-	**35**		
Борошно	7	7		
Маса н/ф	-	**165**		
Масло вершкове	5	5		
Маса готових зраз	-	**150**		
Сметана	20	20		
Цукор	10	10		
Вихід зі сметаною й цукром	**180**			

Технологія приготування

У протертий сир додаємо цукор, яйця, сіль, борошно й перемішуємо до однорідної маси.

Масу розробляємо у вигляді кружалець 0,5-0,7 см завтовшки, викладаємо на них підготовлену начинку, краї з'єднуємо, повністю закриваючи начинку. Вироби обкачуємо у борошні, надаючи овальної форми, і обсмажуємо з обох боків.

Приготування начинки. Припущений подрібнений гарбуз та підготовлене нарізане манго, з'єднуємо із цукром і перемішуємо.

Подаємо зрази по 2 шт. на порцію зі сметаною або варенням, або маслом вершковим, або сметаною й цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зрази мають відповідну форму, поверхня без тріщин, рівномірно обсмажені.

Смак – солодкий без надмірної кислотності.

Запах – приємний, властивий продуктам, які входять до складу страви.

Колір – скоринки та на розрізі - світло-жовтий.

Консистенція – м'яка, в міру щільна.

Інструктивно-технологічна картка

Вареники ліниві № 425

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	159	156		
Борошно пшеничне	22	22		
Яйця	1/4 шт	10		
Цукор	10	10		
Сіль	2	2		
Маса вареників напівфабрикату	**-**	**190**		
Маса варених вареників	**-**	**200**		
Сметана	25	25		
Вихід	**225**			

Технологія приготування

У перетертий сир додаємо борошно, яйця, цукор, сіль і ретельно перемішуємо до однорідної маси. Потім масу розкачуємо завтовшки 10-12 мм, розрізаємо на смужки завтовшки 25 мм. Смужки нарізаємо на шматочки прямокутної форми. Тісто можна також розкачувати джгутом і нарізати навскіс на рівномірні шматочки. Підготовлений напівфабрикат відварюємо у підсоленій воді при слабкому кипінні 4-5 хв.

Подаємо ліниві вареники із сметаною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вареники у вигляді ромбиків, трикутників, прямокутників.

Смак і запах – властивий сиру кисломолочному, солодкуватий без надмірної кислотності.

Колір – білий з кремовим відтінком.

Консистенція – м’яка, однорідна, ніжна, в міру щільна.

Інструктивно-технологічна картка

Гомбовці з сиру з вишнею №426

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	126	125		
Яйця	½ шт	20		
Манна крупа	40	40		
Цукор	15	15		
Сирна маса	-	**205**		
Вишня	50	50		
Маса напівфабрикату	-	**255**		
Маса готових гомбовців	-	**265**		
Панірувальні сухарі	10	10		
Вершкове масло	20	20		
Цукор	5	5		
Вихід	**265/35**			

Гомбовці – це старовинна українська страва, про яку мало хто чув. Цей десерт нагадує ліниві вареники, тільки вони відрізняються своєю начинкою та особливою паніровкою. Гомбовці можна начиняти різними фруктами та ягодами.

Технологія приготування

Сир перетираємо, потім додаємо яйце, манну крупу та цукор. Суміш добре перемішуємо та залишаємо на 15-20 хв для набухання. Сирну масу порціонуємо та формуємо кульки діаметром 4-5 см. Всередину кожної кульки кладемо 1-2 шт замороженої вишні.

Сирні кульки відварюємо в підсоленій воді під кришкою, поки вони не піднімуться на поверхню (6-7 хв).

На розігрітій сковороді з маслом підсмажуємо до золотистого кольору панірувальні сухарі. Потім додаємо цукор, ретельно перемішуємо та знімаємо з вогню.

Подаємо гомбовці по 3-5 шт на порцію, зверху посипаємо сухарями.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гомбовці зберегли форму кульок, без тріщин, зверху посипані хрусткою паніровкою.

Смак і запах – властивий кисломолочному сиру, солодкуватий без надмірної кислотності.

Колір – білий з кремовим відтінком.

Консистенція – м’яка, однорідна, ніжна, в міру щільна.

Інструктивно-технологічна картка

Кульки сирні № 427

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	85	84		
Борошно пшеничне	46	46		
Яйця	2/5 шт.	16		
Цукор	8	8		
Кислота лимонна	0,2	0,2		
Сода харчова	0,6	0,6		
Маса н/ф	-	**150**		
Кулінарний жир	15	15		
Маса готових кульок:	-	**140**		
Цукрова пудра	2	2		
Вихід	**142**			

Технологія приготування

Сир протираємо, додаємо цукор, яйця, сіль і перемішуємо. Потім додаємо в борошно гашену, розведеною лимонною кислотою, соду, перемішуємо, формуємо кульки по 2 шт. на порцію і смажимо у великій кількості жиру протягом 2-3 хв.

Перед подавання кульки посипаємо цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирні кульки зберегли форму, на поверхні рум`яна скоринка, зверху посипані цукровою пудрою.

Смак – в міру солодкий.

Запах – властива запеченій страві з сиру.

Колір – скоринки – від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на розрізі – світло-жовтий.

Консистенція – ніжна, пухка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка
Кільця сирні № 428




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	30,3	30		
Борошно пшеничне	29	29		
у тому числі підпилення	2	2		
Яйця	1/5	5		
Родзинки	5,1	5		
Цукор	5	5		
Сода харчова	0,3	0,3		
Оцет 9%	1	1		
Маса н/ф	-	75		
Кулінарний жир	8	8		
Маса готових кілець	-	**70**		
Цукрова пудра	1	1		
Сметана	10	10		
Вихід	**81**			

Технологія приготування

Сир протираємо, додаємо яйця, розтерті з цукром і сіллю, перебрані й промиті родзинки, борошно і соду, гашену оцтом, замішуємо тісто і залишаємо на 10-15 хв. Потім з підготовленої маси формуємо вироби у вигляді кілець, завтовшки 1 см і смажимо у фритюрі.

Під час подавання посипаємо цукровою пудрою й поливаємо сметаною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирні кульки зберегли форму, на поверхні рум`яна скоринка, зверху посипані цукровою пудрою.

Смак – в міру солодкий.

Запах – властива запеченій страві з сиру.

Колір – скоринки – від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на розрізі – світло-жовтий.

Консистенція – м’яка, кірочка хрустка.

Інструктивно-технологічна карта
Ньокі з рікоти № 429




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир рикота	135	133		
Яйця (жовток)	1 шт.	40		
Борошно пшеничне	29	29		
Цукор ванільний	0,3	0,3		
Цукрова пудра	0,1	0,1		
Сіль	0,05	0,05		
Для соусу				
Пюре манго	0,8	0,8		
Ананас консервований	55	55		
Шоколад чорний	0,5	0,5		
Масло вершкове	0,2	0,2		
М’ята	0,02	0,01		
Вихід	**280**			

Технологія приготування

В сир додаємо жовток, ванільний цукор, борошно, замішуємо сиркову масу. З підготовленої маси порціонуємо кульки по 17 г кожна. Відварюємо кульки в каструлі з киплячою підсоленою водою, дістаємо, змащуємо вершковим маслом. В сотейнику прогріваємо пюре манго з ананасом.

На тарілку викладаємо соус, зверху кладемо відварні ньоки, посипаємо тертим шоколадом, прикрашаємо м’ятою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ньоки зберегли форму, викладені на тарілку, посипані тертим шоколадом та декоровані свіжою м’ятою.

Смак та запах – з ніжним ароматом сиру та соусу, без стороннього присмаку.

Колір – від світло-кремового до кремового.

Консистенція – ніжна, однорідна, без крупинок.

Інструктивно-технологічна картка
Гарбузова запіканка № 430



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сирна маса						
Крем- сир	500	500				
Цукор	80	80				
Яйця	100	100				
Ваніль	1	1				
Мак	40	40				
Крохмаль	20	20				
Вихід сирної маси	-	740				
Гарбузова маса						
Гарбузове пюре	500	500				
Цукор	60	60				
Яйця	100	100				
Ваніль	1	1				
Крохмаль	20	20				
Вода	50	50				
Вихід гарбузової маси	-	730				
Соус масала						
Масала	20	20				
Кокосове молоко	120	120				
Пектин	1	1				
Вихід соусу	-	100				
Вихід			150/15			

Технологія приготування

Приготування сирної маси. У посуді з'єднуємо крем-сир, яйця та цукор, ретельно перемішуємо вінчиком, додаємо ваніль, мак, крохмаль, перемішуємо до однорідної консистенції та збиваємо масу за допомогою блендера.

Приготування гарбузової маси. Яйця перемішуємо з цукром, додаємо гарбузове пюре, ваніль, крохмаль, воду та збиваємо масу за допомогою блендера.

Приготування соусу масала. Масала, кокосове молоко та пектин змішуємо в сотейнику, доводимо до кипіння і проварюємо 1 хв.

Форму для випічки, діаметром 18 см, змащуємо вершковим маслом, по черзі вливаємо сирну та гарбузову маси, хаотично перемішуємо дерев'яною шпажкою. Випікаємо запіканку при температурі 180^0С протягом 40 хв, охолоджуємо після випікання в холодильнику.

Подаємо десерт порційно, нарізуємо на сегменти та викладаємо на тарілку, поливаємо соусом.

Інструктивно-технологічна картка

Сирник львівський № 431

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сирна маса						
Сир кисломолочний 18% жирності	500	500				
Вершкове масло	100	100				
Яйця	5 шт	200				
Цукор	150	150				
Цедра лимону	7	5				
Манна крупа	15	15				
Родзинки	102	100				
Ваніль	1	1				
Для шоколадної глазурі:						
Вершкове масло	50	50				
Сметана	60	60				
Какао порошок	50	50				
Цукор	50	50				
Вихід			255			

Технологія приготування

Кисломолочний сир перебиваємо за допомогою блендера. Додаємо м'яке вершкове масло і ще раз перебиваємо блендером або ретельно вимішуємо лопаткою.

Білки обережно відокремлюємо від жовтків. Жовтки збиваємо з цукром. З лимона знімаємо цедру і додаємо до жовтків. Родзинки перебираємо, ретельно промиваємо, обсушуємо за допомогою паперового рушника. У сирну масу всипаємо манну крупу, додаємо жовтки з лимонною цедрою, родзинки і ще раз ретельно перемішуємо масу. Окремо збиваємо білки з дрібкою солі і вводимо їх в сирне тісто, обережно перемішуючи. Форму для випікання змащуємо вершковим маслом та присипаємо борошном. Викладаємо сирну масу. Запікаємо у розігрітій пароконвекційній печі при температурі 180^{0}С протягом 1 год до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Після випікання сирник охолоджуємо, не виймаючи з форми. Після чого, обережно дістаємо його з форми, ставимо у холодильну камеру на 1-2 год.

Приготування шоколадної глазурі. Цукор змішуємо з какао, додаємо сметану, вершкове масло і варимо у посуді з товстим дном на мінімальному нагріві, постійно помішуючи. Коли маса стане однорідною і ледь почне закипати, відразу поливаємо глазур'ю охолоджений сирник.

Подаємо сирник порційно на підготовленій тарілці.

Інструктивно-технологічна картка
Сирники з сиру тофу № 432



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир Тофу	100	100		
Банан	40	35		
Борошно кокосове	20	20		
Сік лимону	5	5		
Родзинки	10	10		
Маса напівфабрикату		**170**		
Олія рослинна	5	5		
Маса готових сирників		**150**		
Соус № 609, 610		**50**		
Вихід	**150**			

Технологія приготування

За допомогою блендера подрібнюємо сир тофу, обчищений банан і сік лимону. Додаємо кокосове борошно (якщо немає, то подрібнюємо в борошно кокосову стружку) і підготовлені родзинки. З підготовленої маси формуємо валики завтовшки 5-6 см, нарізаємо упоперек, обкачуємо у борошні, надаємо форму биточків завтовшки 1,5 см, смажимо основним способом з обох боків до утворення золотистої скоринки, доводимо до готовності у пароконвектоматі при температурі 180^{0}С протягом 5-7 хв.

Подаємо сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих неглибоких столових тарілках.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирники правильної кругло - приплюснутої форми, без тріщин на поверхні,

Смак – в міру солоний, без надмірної кислотності, зі смаком банану.

Запах – приємний, аромат сиру та відповідного соусу.

Колір – скориночка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

Консистенція – м’яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Сирники зі шпинатом № 433





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	110	110		
Шпинат	50	50		
Яйця	1/8 шт.	5		
Сіль	1	1		
Чорний мелений перець	1	1		
Часник	6	5		
Перець чорний мелений	1	1		
Маса напівфабрикату	**-**	**170**		
Олія оливкова	5	5		
Маса готових сирників	**-**	**150**		
Сметана	20	20		
або вершкове масло	5	5		
або соус	75	75		
Вихід сметана або вершкове масло або соус	**170** **155** **225**			

Технологія приготування

Заморожений шпинат розморожуємо. Свіжий шпинат бланшуємо, охолоджуємо, ретельно відтискаємо. Підготовлений шпинат подрібнюємо за допомогою блендера. Сир протираємо, додаємо дві третини норми борошна, яйця, сіль, перець, подрібнений часник, шпинат і добре перемішуємо. З підготовленої маси формуємо валики завтовшки 5-6 см, нарізаємо упоперек, обкачуємо у борошні, надаємо форму биточків завтовшки 1,5 см. Обсмажуємо сирники з обох сторін на розігрітій оливковій олії до утворення золотистої скоринки. Доводимо сирники до готовності в пароконвектоматі при температурі 180 градусів протягом 5-7 хв.

Подаємо сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих неглибоких столових тарілках, поливаємо вершковим маслом, можна також подати соус. Сметану і соус можна подати окремо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирники правильної кругло-приплюснутої форми, безтріщин на поверхні.

Смак – в міру солоний, без надмірної кислотності.

Запах – приємні, аромат сиру, соусу, з присмаком шпинату.

Колір – скориночка на поверхні від золотистої до світло-коричневої.

Консистенція – м’яка, ніжна, соковита.

Інструктивно–технологічна картка
Сирні батончики № 434




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	85	84		
Яйця	1/3 шт	13		
Борошно пшеничне	46	46		
Сметана	17	17		
Цукор	8	8		
Сіль	1	1		
Сода харчова	0,5	0,5		
Олія рослинна	15	15		
Цукрова пудра	2	2		
Вихід	142			

Технологія приготування

Сир кисломолочний протираємо, додаємо просіяне борошно, яйця, сметану, цукор, сіль, соду і все ретельно перемішуємо. Масу розкачуємо товщиною 1 см, і нарізаємо рівними смужками або розкачуємо ковбасками. Обсмажуємо в олії до золотистого кольору. Доводимо до готовності в пароконвектоматі при температурі 180 градусів протягом 2-3 хвилин.

При подачі посипаємо цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирні батончики зберегли форму, на поверхні рум`яна скоринка, зверху посипані цукровою пудрою.

Смак – в міру солодкий.

Запах – властива запеченій страві з сиру.

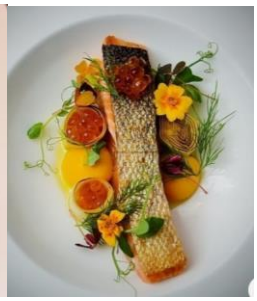
Колір – скоринки – від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на розрізі – світло-жовтий.

Консистенція – ніжна, пухка, однорідна.

15. Страви з риби

Риба – цінний продукт харчування. Найважливішою складовою частиною м’яса риби є повноцінні білки Повноцінними білками, жирами, кислотами, вітаміном D і мінералами (фтором, йодом, селеном, магнієм, кальцієм та ін.). Жоден інший продукт харчування не може забезпечити організм людини такою кількістю легкозасвоюваних поживних речовин одночасно.





Харчова цінність риби залежить від її виду, часу і місця лову, віку та умов середовища, в якому вона живе і вирощується. Так, морська риба значно багатша на жири, ніж прісновода, містить більше ненасичених жирних кислот групи Омега-3, які позитивно впливають на обмін речовин і метаболізм організму людини, є профілактикою атеросклерозу.

Вміст жиру в рибі коливається в межах 0,8-30,3 %, перебувають в рідкому стані.

- нежирна риба (до 2 % жиру) - минтай, бичок, жерех, камбала, карась, окунь, судак, тріска, хек, щука, навага, макрурус і тому подібне;
- помірно жирна риба (2-8 % жиру) - горбуша, зубатка, зубан, короп, кета, чехоня, кубера, кілька, окунь, салака, сиг, сом, ставрида, тунець і тому подібне;
- жирна риба (8-15 % жиру) - лосось, нототенія, осетер, палтус чорний, сайра, сардина, севрюга, оселедець, івасі великі, скумбрія і тому подібне;
- дуже жирна риба (більше 15% жиру) - мінога, вугор.





Риба містить більше повноцінних білків, ніж м’ясо тварин і птиці. До цінних видів риб відносяться осетрові. У їх м’ясі міститься 7-12% жиру і 16-19 % білка. Смачними і поживними є також лососеві риби. М’ясо у них рожеве або червоне, пружне, з прошарками жиру, містить в середньому 8-13% жиру і 16-22% білка. Велику групу серед промислових видів риби складають оселедцеві, в м'ясі яких міститься 16-19% білків і до 20% жирів. Необхідно пам’ятати, що жир оселедцевих під впливом кисню швидко окислюється і має неприємний запах, тому їх треба зберігати в герметичному пакуванні або в розсолі. М’ясо скумбрії ніжне і смачне, без дрібних кісток, містить в середньому 19-23 % білків і до 18 % жирів. М’ясо риб родини ставридових містить 3-4% жирів і 12-20% білків. Велику харчову цінність має ікра риби, оскільки містить велику кількість повноцінних білків, жирів, вітамінів, мінеральних речовин. Так, в зернистій ікрі осетрових риб міститься 22-33% білків і 17% жирів, а в зернистій ікрі лососевих

риб 30-39% білків і 12% жирів. Взагалі ікра багата лецитином, а також вітамінами А, Е, D і групи В, фосфором, залізом і іншими мінеральними речовинами. Але не слід забувати, що в ній міститься і велика кількість холестерину. Високим вмістом вітамінів А і D відрізняється печінковий жир тунця, морського окуня, тріски, лососевих риб.





Дорадо – морська риба з досить щільним, але водночас ніжним і ароматним м'ясом. М'ясо риби дієтичне: абсолютно нежирне, але при цьому багате білком. Дорадо багата йодом, марганцем, міддю, цинком, необхідними для нормального обміну речовин та містить цілу низку мікроелементів (бор, залізо, літій, фтор, бром тощо), які допомагають роботі щитовидної залози.

Інструктивно-технологічна картка

Риба-білка смажена під кисло-солодким соусом № 435

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної) освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Короп	350	315		
або судак	346	298		
Крохмаль рисовий	75	75		
Олія рослинна	250	250		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	1	1		
Соус кисло-солодкий № 591		**50**		
Вихід	**285/50**			

Технологія приготування

Короп очищаємо від луски, розрізати вздовж черевця. Відокремлюємо голову, виймаємо зябра. Підрізаємо хвіст. Робимо поздовжній надріз із боку хребта до хвоста, залишаємо нерозрізаним невеликий шматок, щоб частини філе залишалися з'єднані. Виймаємо хребет та великі кістки. Обрізаємо краї філе. Робимо під кутом безліч паралельних надрізів майже до шкіри, потім повторюємо у зворотньому напрямку під іншим кутом, хрест-навхрест, щоб кожна з дрібних кісточок, що залишилися у філе, була порізана.

Філе та голову коропа солимо та перчимо, паніруємо у крохмалі так, щоб він заповнив усі надрізи. Струшуємо зайвий крохмаль. Кожну частину риби складаємо вдвічі - м'ясистою частиною назовні, шкіркою всередину.

У сковорідці вок добре розігріваємо олію. Акуратно великою шумівкою опускаємо в нього голову коропа і обсмажуємо 5 хвилин. Витягуємо голову і відкладаємо. Обережно опускаємо в розігріту олію філе та обсмажуємо 5 хвилин. За кілька хвилин до закінчення смаження ще раз кладемо голову коропа. Дістаємо філе та голову риби з вок і викладаємо на тарілку, щоб стікла олія. Коропа викладаємо на тарілку та заливаємо соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – порційний шматок риби рівномірно просмажений, на поверхні – смуги темно-золотистого кольору. Гарнір охайно викладений на бтарілці.

Колір – шкірочки-золотистий, на розрізі-білий або рожевий.

Смак та запах притаманний смаженій рибі з присмаком спецій, зелені. лимону.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Філе сібаса смажене з птітім та вершковим соусом № 436

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе сібаса	223	180		
М’ята	3	2		
Олія рослинна	10	10		
Сіль	2	2		
Птітім з овочами № 324		**150**		
Соус вершковий до риби № 553		**100**		
Броколі відварна № 235		**30**		
Олія зелена № 693		**5**		
Мікрозелень гороха	2	2		
Редька	5	4		
Вихід	**150/220**			

Технологія приготування

Розбираємо рибу на чисте філе зі шкірою, на поверхні шкіри робимо надрізи, посипаємо сіллю, перцем, обсмажуємо з обох боків потягом 8 хв, доводимо до готовності у жаровій шафі.

Підсмажене філе сібаса викладаємо на тарілки, гарніруємо птітім завареним рататуєм та соусом вершковим до риби, декоруємо відварною броколі, мікрогріном гороха та слайсами редьки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба нарізана порційними шматками, підсмажена рівномірно з обох боків, акуратно покладена з гарніром, декорована соусом, мікрогріном та слайсами редьки.

Смак і запах – властиві смаженій рибі даного виду в поєднанні з гарніром та соусом.

Колір – шкоринки - світло-коричневий, рівномірний, на розрізі білий.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно - технологічна картка

Риба смажена з зеленим маслом (кольбер) №437

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	240	137		
Борошно	7	7		
Яйця	$^1/_6$ шт	7		
Сухарі	20	20		
Олія рослинна	12	12		
Маса смаженої риби		125		
Масло зелене	15	15		
Гарнір № 240, 275, 285		**150**		
Соус № 553, 557, 578, 579		**50**		
Вихід	**150/220**			

Технологія приготування

Судака розбираємо на філе без шкіри і кісток, нарізаємо у вигляді стрічки 4-5 см завширшки, 1 см завтовшки, 15-20 см завдовжки. Злегка відбиваємо, солимо, перчимо, обкачуємо у борошні, льєзоні і білій паніровці. Напівфабрикат загортаємо з двох боків, надаємо йому форму вісімки і сколюємо шпажкою.

Підготовлений напівфабрикат опускаємо в розігрітий фритюр до температури 180^{0}С, і смажимо 5-10 хвилин до утворення на поверхні золотистої кірочки. Потім виймаємо і даємо стекти жиру, кладемо на порційну сковорідку і доводимо до готовності в пароконвектоматі. Перед відпуском з риби виймаємо шпажку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – порційні шматки риби мають форму вісімки або бантика, гарнір охайно викладений, зверху на рибі – шматочки зеленого масла.

Колір – шкірочки – золотистий, на розрізі – білий.

Смак та запах притаманний смаженій рибі з присмаком зелені та лимону.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Лосось смажений грильє № 438

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось	274	156		
Олія рослинна	8	8		
Кислота лимонна	0,5	0,5		
Зелень петрушки	8	6		
Сіль	3	3		
Перець	1	1		
Маса смаженої риби		**125**		
Гарнір № 244, 245, 247, 249, 255		**150**		
Масло вершкове	10	10		
Соус № 540, 541, 553, 555		**50**		
Вихід	**285/50**			

Технологія приготування

Лосось розбираємо на філе без шкіри і кісток, нарізаємо на порційні шматочки під кутом 30^0С, збризкуємо олією, лимонною кислотою і маринуємо протягом 25-30 хвилин на холоді, з додаванням солі, перцю, дрібно посіченої зелені петрушки. Мариновану рибу смажимо, не паніруючи, на решітці-гриль.

Відпускаємо рибу на підігрітій тарілці, викладаємо гарнір, декоруємо страву, окремо можем подати соус.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – порційний шматок риби рівномірно просмажений, на поверхні – смуги темно-золотистого кольору. Гарнір охайно викладений на тарілці.

Колір – шкірочки – золотистий, на розрізі – білий або рожевий.

Смак та запах притаманний смаженій рибі з присмаком спецій, зелені, лимону.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Судак смажений грильє № 439

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось або	274	156		
Судак	211	152		
Олія рослинна	8	8		
Кислота лимонна	0,5	0,5		
Зелень петрушки	8	6		
Сіль	3	3		
Перець	1	1		
Маса смаженої риби		**125**		
Гарнір № 239, 242, 244, 254, 255		**150**		
Масло вершкове	10	10		
Соус № 540, 541, 553, 555		**50**		
Вихід	**285/50**			

Технологія приготування

Судак або лосось нарізуємо на порційні шматочки, солимо, витримуємо 10-15 хвилин, обсушуємо, змочуємо в розтопленому вершковому маслі і паніруємо в білій паніровці. Підготовлену рибу кладемо на решітку гриля, змащеного жиром, і смажимо з одного боку, а потім з іншого, поки риба не пропечеться всередині. На поверхні риби повинні утворитися темні, просмажені смуги.

Відпускаємо рибу на підігрітій тарілці, викладаємо гарнір, декоруємо страву, окремо можем подати соус.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – порційний шматок риби рівномірно просмажений, на поверхні – смуги темно-золотистого кольору. Гарнір охайно викладений на тарілці.

Колір – шкірочки – золотистий, на розрізі – білий або рожевий.

Смак та запах – притаманний смаженій рибі з присмаком спецій, зелені, лимону.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Стейк з тунця № 440

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тунець	390	340		
Олія рослинна	10	10		
Сік лимона	48	7		
Вино біле	40	40		
Сіль	3	3		
Перець чорний мелений	0,001	0,001		
Олія рослинна для смаження	15	15		
Маса смаженої риби		**200**		
Лимон	55	40		
Соус голандський № 563		**50**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**200/40/50**			

Технологія приготування

Рибу розбираємо на філе зі шкірою, без кісток, нарізаємо на порційні шматки, маринуємо сіллю, перцем, олією, вином, збризкуємо соком лимона і витримуємо в холоді 10-15 хвилин. Смажимо в розігрітій з жиром сковороді з двох сторін до утворення рум'яної шкірочки, доводимо до готовності в пароконвектоматі.

Подаємо страву на листах салату, гарніруємо лимоном і зеленню, до страви окремо подаємо соус голандський.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба просмажена рівномірно, відпущена з лимоном та зеленню.

Колір – шкірочки – золотистий, на розрізі – білий або рожевий.

Смак та запах – риби смаженої з лимоном та соусом.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Стейк з тунця на грилі, пюре з зеленого горошка та соусом № 441

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тунець	390	340		
Олія оливкова	10	10		
Сік лимона	48	5		
Прованські трави	0,002	0,002		
Сіль	2	2		
Перець білий мелений	0,001	0,001		
Маса смаженої риби		**200**		
Пюре з зеленого горошку № 245		**100**		
Соус № 553, 555		**50**		
Лимон	32	30		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**200/100/50/30**			

Технологія приготування

Рибу розбираємо на філе зі шкірою, без кісток, нарізаємо на порційні шматки, маринуємо сіллю, перцем білим меленим, оливковою олією, прованськими травами, збризкуємо соком лимона і витримуємо в холоді 10-15 хвилин. Смажимо на грилі з обох сторін до утворення рум'яної шкірочки, доводимо до готовності в пароконвектоматі.

Подаємо рибу на розігрітій тарілці. На горохове пюре викладаємо стейк, соус, прикрашаємо мікрогріном. Соус можна подати окремо в соуснику.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба просмажена рівномірно, відпущена з лимоном та зеленню.

Колір – шкірочки – золотистий, на розрізі – білий або рожевий.

Смак та запах – риби смаженої з лимоном та соусом.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Дорадо фарширована овочами № 442

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Дорадо	300	180		
Перець солодкий	80	60		
Цибуля ріпчаста	60	50		
Кабачки або цукіні	80	60		
Сир бринза	70	70		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	1	1		
Лимонний сік	29	10		
Орегано	2	2		
Олія рослинна	50	50		
Лимон	20	15		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

Обробку риби розпочинаємо з вирізування спинного плавника, решти плавників відрізуємо ножицями, потім обережно обчищаємо луску, щоб не пошкодити шкіру. З голови виймаємо зябра і очі. Рибу промиваємо, обсушуємо і видаляємо хребет. Для цього глибоко прорізуємо мякоть вздовж хребтової кістки з обох боків, ножицями перерізаємо кістку хребта біля голови до середини хвоста і відокремлюємо від м'якоті і реберних кісток. Через спинний отвір, що утворився, виймаємо нутрощі. Рибу промиваємо та видаляємо пінцетом реберні кістки, що залишилися в середині.

Дорадо ставимо у форму для запікання на черевце, для стійкості підкладаємо валики з фольги з обох боків.

Для начинки: обчищаємо перець від насіння і перегородок і нарізаємо дрібними кубиками. Також нарізаємо кабачки або цукіні та цибулю ріпчасту кубиком.

Розігріваємо пательню з додаванням олії рослинної і пасеруємо цибулю до м'якості, потім додаємо солодкий перець та кабачки або цукіні, та пасеруємо 5 хв.

Охолоджуємо овочі і змішуємо з нарізаною кубиками бринзою та сушеним орегано, додаємо перець, сіль.

Наповнюємо підготовлену рибу начинкою з овочів. Запікаємо дорадо при температурі до 180°С 20-25 хв. в жаровій шафі.

Подаємо дорадо з овочами у гарячому вигляді.

Перекладаємо рибу на тарілку і оздоблюємо часточкою лимону, зеленню.

Інструктивно-технологічна картка

Річкова форель, запечена з лососевим мусом № 443

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе лосося	48	40		
Яйця (білок)	1/5 шт	8		
Вершки (33%)	8,5	8,5		
Сіль	1	1		
Перець	1	1		
Маса муса		**50**		
Філе форелі	308	300		
Оливкова олія	5	5		
Розмарин	5	3		
Маса напівфабрикату		**350**		
Маса запеченої риби		**250**		
Гарнір картопляне пюре запечене в цукіні з морквою № 288		**150**		
Соус бер-блан з креветками № 542		**25**		
Вихід	**250/150/25**			

Технологія приготування

Лосось збиваємо у мус з яєчним білком, вершками, сіллю та перцем.

Філе форелі без кісток посипаємо сіллю, перцем і змащуємо оливковою олією. За допомогою кондитерського мішка відсаджуємо на форель мус і загортаємо рибу у вигляді рулетиків. За допомогою шпажки защиплюємо краї рулетиків для того, щоб зберегти форму рулетиків та ставимо готуватися в пароконвектоматі з гілочкою розмарину – на 10-15 хв, при t 180^0С. Готові рулетики з риби дістаємо з духовки та виймаємо шпажку.

Готовий гарнір викладаємо на центр тарілки, а зверху - рибу. Поливаємо соусом бер блан і прикрашаємо креветками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рулетики зберегли форму, просмажені рівномірно, відпущена з лимоном та зеленню та соусом.

Колір – шкірочки – золотистий, на розрізі – білий або рожевий.

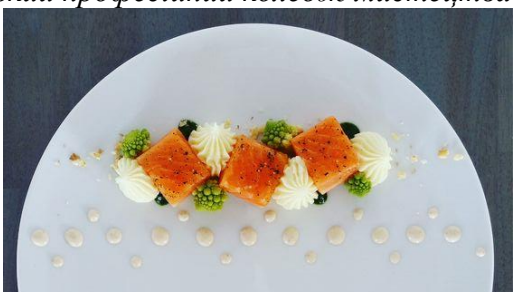
Смак та запах – відповідає смаженій рибі.

Консистенція – м’яка, соковита, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Лосось смажений №444

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось філе	162	150		
Розмарин	1	1		
Тимін	1	1		
Масло вершкове	10	10		
Олія оливкова	10	10		
Сіль	3	3		
Білий мелений перець	0,01	0,01		
Капуста романеско відварна № 236		**25**		
Пюре з цвітної капусти № 255		**75**		
Соус ліонез № 541		**50**		
Соус вершково-шафрановий №557		**70**		
Соус зелений №579		**10**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Філе миємо, обсушуємо паперовими рушниками, маринуємо і поливаємо лимонним соком невеликою кількістю зверху. Важливо, щоб рибка не плавала в маринаді. Залишаємо його на 35 хв.

Розігріваємо сковороду і додаємо два види масла, що зробить смак страви неперевершеним. Викладаємо шматочки шкірою вниз і обсмажуємо. Важливо знати, скільки на сковороді смажити лосось, щоб він не став сухим. На одній стороні смажимо протягом 5-ти хвилин. Після цього обсмажуємо з іншого боку протягом 3-5 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки риби золотистого кольору, без пошкоджень, продукти зберегли форму.

Консистенція – м’яка, ніжна, соковиті.

Смак та запах – притаманний рибі, поєднаний зі спеціями з присмаком соусу.

Інструктивно-технологічна картка

Український печений сом № 445

Запропоновано шеф-кухарем Владиславом Володіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сом	330	150		
Перець білий мелений	42	40		
Розмарин	2	1		
Тім'ян	2	1		
Лимонний сік		10		
Цибуля ріпчаста	24	20		
Олія оливкова	5	5		
Сіль	3	3		
Мікрогрін	3	2		
Перлова каша з грибами № 321		**150**		
Огірковий соус № 577		**50**		
Вихід	**125/150/50**			

Технологія приготування

Підготовлене філе з шкірою нарізаємо на порційні шматки, натираємо сіллю і перцем білим меленим, збризкуємо соком лимону та залишаємо маринуватися протягом декількох годин, за цей період риба просочиться соком і ароматами спецій. Ріпчасту цибулю нарізаємо півкільцями.

Викладаємо цибулю на гастроємкість, зверху кладемо мариновані шматки риби та запікаємо при температурі 200°С приблизно 30 хв. Рибу подаємо з гарніром з перловки з грибами та огірковим фрешом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки риби золотистого кольору, без пошкоджень, продукти зберегли форму.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Смак та запах – притаманний рибі, поєднаний зі спеціями з присмаком соусу.

Інструктивно-технологічна картка

Судак по-київськи № 446

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак філе	236	165		
Сіль	2	2		
Гриби печериці	40	36		
Олія соняшникова	15	15		
Зелена паніровка №695		**30**		
Соус з копчених вершків № 552		**15**		
Соус зелений мармуровий № 578		**25**		
Зелена олія з кропом № 692		**5**		
Мікрогрін	3	2		
Кумкват	5	4		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Порційні шматки риби солимо та викладаємо на лист пергаменту. Гриби нарізаємо скибочками, обсмажуємо на олії, викладаємо у вигляді луски на скибочки риби. Зверху покриваємо шаром з зеленої паніровки, запікаємо в пароконвектоматі за температури 170°С протягом 10-15 хв. Картоплю запікаємо у шкірці на солі до готовності в пароконвектоматі за температури 220 °С приблизно 20 хв. Готову картоплю розрізаємо навпіл, ложкою виймаємо мякоть, перекладаємо в миску і на водяній бані змішуємо м’якоть картоплі із кропом, сіллю, подрібненою кримською цибулею і вершковим маслом до повного розчинення масла, наприкінці додаємо сметану, перемішуємо до однорідності.

На тарілці робимо декор з копчених вершків, у центрі викладаємо гарнір з картоплі, зверху запечену риби, прикрашаємо рибу дрібними гілочками кропу. Для декору використовуємо мікрогрін і квіти, доповнюємо зеленим мармуровим соусом і краплями зеленої олії з кропу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки риби зверху в зеленій паніровці, без пошкоджень.

Консистенція – м’яка, ніжна, соковита.

Смак та запах – притаманний рибі, поєднаний зі спеціями з присмаком соусу.

Інструктивно-технологічна картка

Крученики з форелі № 447

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Форель річкова	300	165		
Креветки очищені	46	30		
Сіль	3	3		
Паприка	0,5	0,5		
Мус з раків № 624		**40**		
Чіпси ажурні № 666		**3**		
Стружка з тунця	2	2		
Ікра лососева	5	5		
Мікрогрін	3	2		
Цибуля шніт	2	1		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Тушку форелі розбираємо на чисте філе з шкірою, солимо і посипаємо паприкою, всередину загортаємо очищену креветку і перев'язуємо шпагатом. Готуємо рибу в пароконвектоматі за температурою 260°С протягом 6-8 хвилин. На тарілку вичавлюємо з сифону піну з раків, на неї викладаємо готові крученики. Прикрашаємо стружкою тунця. Для декору використовуємо мікрогрін, червону ікру і подрібнену цибулю шніт.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки риби загорнуті у вигляді крученików.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Смак та запах – притаманний рибі, поєднаний зі спеціями з присмаком піни з раків.

Інструктивно-технологічна картка

Котлети з щуки № 448

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Щука філе з шкірою	75	70		
Ріпчаста цибуля	14	10		
Молоко	10	10		
Батон		5		
Яйця (білок)	1 шт	24		
Вершки	5	5		
Сіль	3	3		
Перець білий мелений	0,01	0,01		
Маса напівфабриката		**100**		
Маса готових котлет		**90**		
Овочі відварні № 237		**100**		
Ікра летучої риби	12	10		
Ікра щуки	5	5		
Мікрогрін	3	2		
Чорні чіпси з тапіоки № 668		**10**		
Соус масляний № 567		**20**		
Зелена олія з кропом № 692		**5**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Замочуємо батон у мисці. Цибулю нарізаємо дрібними кубиками, обсмажуємо до прозорості на пательні з додаванням вершкового масла. З філе риби знімаємо шкіру. Філе щуки, батон з молоком і обсмажену цибулю пропускаємо через м'ясорубку двічі. Фарш відбиваємо, додаємо вершки, сіль, перець білий. У склянці блендера збиваємо яєчний білок в густу піну, додаємо до фаршу й акуратно перемішуємо. Шкіру нарізаємо за розмірами котлет, через кільце формуємо котлети (2 шт. на порцію по 50 г кожна), щоб шкіра була в нижній частині. Кільце попередньо змащуємо вершковим маслом. Підкладаємо вниз харчову плівку і акуратно знімаємо кільце, котлету щільно загортаємо в харчову плівку і готуємо способом су-від за температури 63°С протягом 40 хв. Готову котлету виймаємо з пакету та запікаємо в пароконвектоматі за температурою 100 °С протягом 7хв в режимі ПАР. По готовності готуємо крихти чіпсів з тапіоки, смажимо у фритюрі. Готові котлети обкачуємо в ікрі летучої риби. З масляного соусу наносимо декор на тарілці, викладаємо котлети, овочі, прикрашаємо мікрогріном та ікрою щуки.

Інструктивно-технологічна картка

Лосось смажений № 449

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лосось філе охолоджене	203	119		
Сіль	3	3		
Масло вершкове	30	30		
Перець білий мелений	1,5	1,5		
Маса смаженої риби		**100**		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Філе лосося без шкіри нарізаємо невеликим кубиком, додаємо сіль, свіже мелений білий перець та смажити на вершковому маслі на пательні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки риби золотистого кольору, не розпадаються.

Колір – світло-золотистий, на розрізі помаранчевий.

Смак і запах – відповідає смаженій рибі.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Короп смажений в паніровці з манної крупи № 450

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Короп	133	65		
Сіль	0,7	0,7		
Олія соняшникова або оливкова	11	11		
Манна крупа	7	7		
Маса риби смаженої		**55**		
Гарнір № 240, 242, 246, 251		**150**		
Соус № 555, 567		**50**		
Вихід	**55/150/50**			

Технологія приготування

Порційні шматки риби. Філе на порційні шматки з шкірою нарізаємо під кутом 30°С. На шкірі робимо два-три надрізи, щоб під час смаження не деформувалась, посипаємо сіллю, панірується в манній крупі. Обсмажуємо основним способом до утворення золотистого кольору. Викладаємо на гастроємкість попередньо змастивши олією, доводимо до готовності в пароконвектоматі, за температури 250 °С 5-7 хв. Подаємо рибу у підігрітій тарілці з гарніром і скибочкою лимону.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені запечені порційні шматочки риби, запаніровані в манній крупі. Поряд викладений гарнір, збоку политий соус.

Смак і запах – властивий смаженій, смак в міру солоний.

Колір – скоринка золотиста або світло-коричнева, рівномірно запечена, м'якоть біла.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Короп смажений в зеленій паніровці № 451

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Короп	133	65		
Сіль	0,7	0,7		
Олія соняшникова або оливкова	11	11		
Петрушка свіжа	3	3		
Манна крупа	4	4		
або сухарі панірувальні	4	4		
Маса риби смаженої		**55**		
Гарнір № 252, 255, 261		**150**		
Соус № 540, 557		**75**		
Вихід	**55/150/75**			

Технологія приготування

Підготовлену петрушку подрібнюємо в блендері до однорідної маси, додаємо манну крупу або сухарі панірувальні, перемішуємо. Рибу, розроблену на філе з шкірою без кісток, порціонуємо, на шкірі робимо два три надрізи, щоб під час смаження не деформувалась, солимо та паніруємо в зеленій паніровці. Викладаємо на деко змащене олією, смажимо в жаровій шафі за температури 180^0С 10-15 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені смажені, порційні шматочки риби, запанірованні в зеленій паніровці. Поряд викладений гарнір, збоку политий соус.

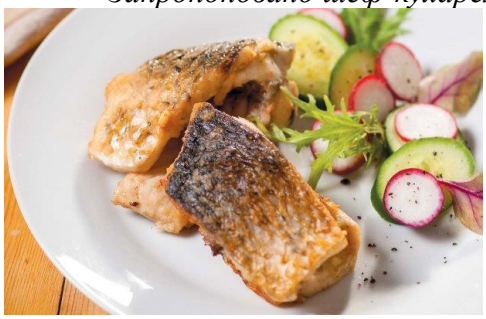
Смак і запах – властивий смаженій рибі даного виду; смак в міру солоний.

Колір – скоринка вкрита зеленою паніровкою рівномірно, м'якоть біла.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Короп смажений кругляками №452

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Короп	238	143		
Сіль	1	1		
Олія соняшникова або оливкова	22	22		
Борошно пшеничне	7	7		
Маса риби смаженої		**110**		
Гарнір №240, 241, 243, 246, 247		**150**		
Соус №540, 552, 553, 557		**75**		
Вихід	**110/150/75**			

Технологія приготування

Порційні шматочки риби, кругляки, обсушуємо, посипаємо сіллю, перцем. Обкачуємо у борошні, кладемо не добре розігріту сковороду з олією, обсмажуємо з обох боків до утворення добре підсмаженої золотистої кірочки 5-10 хвилин, доводимо до готовності у пароконвектоматі при температурі 180^{0}С 5-7 хвилин.

Перед подавання на тарілку викладаємо гарнір, з боку розміщуємо смажену рибу, окремо подаємо соус. Прикрашаємо зеленню і лимоном**.**

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені смажені, порційні шматочки риби. Кругляки, запаніровані в борошні. Поряд викладений гарнір, соус окремо в соуснику.

Смак і запах – властивий смаженій рибі даного виду; смак – в міру солоний.

Колір – скоринка золотиста, вкрита паніровкою рівномірно, м'якоть біла.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Дорадо по-французьки №453

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Дорадо	129	84		
Лимон свіжий	49	49		
Сіль	0,8	0,8		
Вершкове масло	11	11		
Маса риби смаженої		**70**		
Гарнір № 244		**150**		
Соус голандез № 562		**75**		
Вихід	**70/150/75**			

Технологія приготування

Рибу, розбираємо на філе з шкірою без кісток, на шкірі робимо надрізи, щоб при смаженні не деформувалась, солимо, поливаємо лимонним соком. Викладаємо на пательню вкриту пергаментним папером (або пательня з тефлоновим покриттям), змащену вершковим маслом, смажимо до утворення золотої скоринки з обох боків, при смаженні рибу змащуємо вершковим маслом. Після смаження викладаємо на тарілку з паперовою серветкою, видаляємо залишки жиру. При подачі прикрашаємо лимоном та тім’яном, подаєм з соусом голандез.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені смажені, порційні шматочки риби. Поряд викладений гарнір, збоку политий соус.

Смак і запах – властивий смаженій рибі даного виду; смак в міру солоний.

Колір – скоринка золотиста, обсмажена рівномірно, м'якоть біла.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Дорадо по-італійськи №454

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Дорадо	129	84		
Лимон свіжий	49	49		
Сіль	0,8	0,8		
Олія оливкова	1	1		
Каперси консервовані	14	14		
або огірки консервовані	14	14		
Маса риби смаженої		**70**		
Гарнір № 246, 247, 250, 251		**100**		
Соус вінегрет з капарцями № 598		**75**		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**70/150/75**			

Технологія приготування

Рибу, розбираємо на філе з шкірою без кісток, на шкірі робимо надрізи, щоб при смаженні не деформувалась, солимо, поливаємо лимонним соком. Викладаємо на пательню вкриту пергаментним папером (або пательня з тефлоновим покриттям), змащену олією оливковою, смажимо до утворення золотої скоринки з обох боків. Після смаження викладаємо на тарілку з паперовою серветкою, видаляємо залишки жиру. До соусу вінегрет добавляємо дрібно нарізані капарці або огірки консервовані. При подачі прикрашаємо лимоном та тім'яном, подаємо з соусом вінегрет з каперсами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені смажені, порційні шматочки риби. Поряд викладений гарнір, збоку политий соус.

Смак і запах – властивий смаженій рибі даного виду; смак в міру солоний.

Колір – скоринка золотиста, обсмажена рівномірно, м'якоть біла.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Філе сібаса з білими грибами № 455

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порцію		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сібас	75	65		
Гриби білі	85	24		
Начинка №644		**13**		
Сіль	1	1		
Перець білий горошок	0,002	0,002		
Коріандр	0,002	0,002		
Желатин	1	1		
Соус голландський з оцтом бальзаміко № 564		**130**		
Куркума	10	10		
Маса напівфабрикату		**115**		
Гарнір № 239		**100**		
Соус зелений № 579		**25**		
Вихід	**100/ 50**			

Технологія приготування

Сібас розморожуємо, очищаємо від луски, видаляємо плавники, хребет з реберними кістками. Філе зі шкірою без кісток добре промиваємо. З підготовленого філе зі шкірою зрізаємо зайве філе, залишаючи 5-7 мм філе на шкірі. Філе зі шкірою солимо, додаємо свіжо меленого білого перцю та коріандру.

Гриби білі морожені дефростуємо та відварюємо тільки капелюшки від грибів до готовності.

У напівкруглу форму для запікання викладаємо плівку, щоб кінці звисали з країв форми. На дно форми викладаємо шкірою вниз $^1/_2$ частину підготовленого філе сібаса та змащуємо розпущеним желатином. На філе викладаємо $^1/_2$ частину соусу голандського з оцтом бальзаміко вимішуємо з куркумою та $^1/_2$ частиною розпущеного желатину і розрівнюємо його. Відварені капелюшки білих грибів, між двома частинами, фаршируємо фаршем із шпинату та викладаємо по центру, притискаючи на соус голандський з оцтом бальзаміко, вимішаним з куркумою, вздовж всієї форми. Фаршировані капелюшки грибів покриваємо залишком соусу голандським з оцтом бальзаміко, вимішаним з куркумою. Поверх соусу викладаємо залишок підготовленого філе сібаса, змащеного розпущеним желатином, шкірою до гори. Закриваємо плівкою та стягуємо щільно у круглий рулет. Підготовлений рулет загортаємо у фольгу та ставимо до пароконвектомату при температурі 180 °С на 10 хвилин напівпару до повної готовності. Готовий рулет охолоджуємо і відпускаємо холодним.

Інструктивно-технологічна картка

Сібас запечений №456

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сібас	700	455		
Лимон свіжий	35	35		
Сіль	3	3		
Олія оливкова	4	4		
Тім'ян свіжий	5	5		
Маса риби запеченої		**350**		
Соус бренуаз №626		**25**		
Вихід	**350/25**			

Технологія приготування

Рибу обробляємо цілою тушкою (без зябр та плавників), на шкірі робимо надрізи. Частину лимона нарізаємо напівкільцями, з решти натираємо цедру та видавлюємо сік. У розрізи вкладаємо напівкільцями лимон та гілочки тім’яну, в черевну частину риби поливаємо соком лимону та посипаємо цедру. Запікаємо за температурою 180°С , протягом 12-15 хв. Перед подачею поливають соусом бренуаз.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладена ціла риба, полита соусом.

Смак і запах – властивий запеченій рибі даного виду; смак вміру солоний.

Колір – скоринка золотиста, обсмажена рівномірно, м'якоть біла.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Сібас смажений на рожні №457

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сібас (лаврак) охолоджений	149	127		
Сіль	3	3		
Перець білий горошок	0,8	0,8		
Оливкова олія	10	10		
Лайм	8	7		
Вихід смаженої риби		**100**		
Соус рокфор № 569		**50**		
Вихід	**100/50**			

Технологія приготування

Охолоджену цілу тушку сібаса (лаврак) обчищаємо від луски, видаляємо плавники, зябра, очі, нутрощі, підсолюємо, додаємо свіжомелений білий перець, у випотрошений животик викладаємо шматочки лайма. Змащуємо з усіх боків оливковою олією сібас і смажимо на рожні до отримання підсмаженої шкірочки, а потім запікаємо за температурою 180 °С 10-15 хвилин у духовій шафі до готовності. Відпускають рибу цілою тушкою під соусом рокфор.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – смажена ціла тушка риби.

Смак і запах – смаженої риби, смак в міру підсолений, з ароматом лайму.

Колір – на розрізі – білий.

Консистенція – м´яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Січеники з фенхелем та цедрою лимона №458

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	169	110		
або хек с/м без голови	128	110		
Цедра лимону	2	2		
Насіння фенхелю	1	1		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	1	1		
Манна крупа для паніровки	20	20		
Олія рослинна	10	10		
Маса напівфабрикату		**120**		
Маса запеченого січеника		**100**		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Філе риби без шкіри та кісток нарізаємо на шматочки і пропускаємо через м'ясорубку з великою решіткою. Підготовлену масу солимо, додаємо перець чорний мелений, цедру лимона, насіння фенхелю. Вимішуємо та формуємо січеники круглої форми по 60 г кожен. Паніруємо в манній крупі. Викладаємо на деко, змащене олією та запікаєм при температурі 180^0С 10-15 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені круглої, приплюснутої форми січеники.

Смак і запах – властивий запеченій рибі даного виду, з цитрусовим відтінком; смак в міру солоний.

Колір – м'якоть біла.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Фішболи №459

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Судак	170	110		
або хек с/м без голови	128	110		
Сік лимона	5	5		
Сіль	1	1		
Олія оливкова	30	30		
Маса напівфабрикату		**120**		
Соус молочний (бешамель) № 548		**150**		
Маса запеченого фішболу		**100**		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Філе риби без шкіри та кісток нарізаємо на шматки і пропускаємо через м'ясорубку з великою решіткою. Підготовлену масу солимо, додаємо сік лимона. Вимішуємо та формуємо фішболи у вигляді кульок по 20 гр Обсмажуємо на пательні з олією з усіх боків до утворення золотистої скоринки, заливаємо соусом молочним (бешамель). Фішболи колоруємо за допомогою пальника до утворення засмаженої скоринки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені кульки фішболи в соусі.

Смак і запах – смак в міру солоний.

Колір – м'якоть біла.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Фішболи з товстолоба по-українськи №460

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе тріски	94	81		
Товстолобик	169	81		
Шпик (сало)	21	20		
Яйця	1/5 шт.	8		
Часник	3	2		
Біла паніровка	15	15		
Маса напівфабрикату		**125**		
Буряк	87	75		
Естрагон	2	2		
Сіль	4	4		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Маса готових фішболів		**100**		
Гарнір №278, 288, 292		**150**		
Соус № 557		**50**		
Вихід:	**100/150/50**			

Технологія приготування

Рибу розбираємо на чисте філе, пропускаємо через м’ясорубку з додаванням шпику і часнику, заправляємо сіллю, перцем, перемішуємо і вибиваємо. Формуємо у вигляді кульок, паніруємо у білій паніровці. Буряк нарізаємо тонкими слайсами, викладаємо у посуд для запікання, на нього викладаємо рибні кульки, між кульками стебла естрагону. Запікаємо за температури180 градусів 20-25 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені кульки фішболи в соусі.
Смак і запах – смак в міру солоний.
Колір – м'якоть біла.
Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Рибні пальчики №461

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенко



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Судак	132	86		
або хек с/м без голови	99	86		
Хліб пшеничний цільнозерновий	15	10		
Сіль йодована	0	0		
Яйця курячі	1/10 шт	4		
Борошно пшеничне	8	8		
Сухарі панірувальні	12	10		
Олія рослинна	2	2		
Маса напівфабриката		**115**		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Рибу розділяємо на філе без шкіри та кісток. Філе пропускаємо через м'ясорубку разом із замоченим у воді хлібом, додаємо сіль, ретельно перемішуємо і вибиваємо. З рибної котлетної маси формуємо невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 44-45 г/шт. Паніруємо в борошні, льєзоні і панірувальних сухарях. Викладаємо на деко, попередньо змащене олією, доводимо до готовності у духовій шафі при температурі 180 °С протягом 25-30 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - рибні палички прямокутної форми, запаніровані в сухарях, з рум’яною скоринкою.

Смак та запах - приємні, притаманні страві з рибної котлетної маси.

Колір - світло-коричневий.

Консистенція- м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Ля сандвіч із дорадо №462

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе дорадо	250	250		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,5	0,5		
Оливкова олія	10	10		
Перець солодкий	80	40		
Шпинат свіжий	40	15		
Крем сир	30	30		
Лимон	17	15		
Вершки 30%	80	80		
Цедра лимону	2	2		
Вермут (мартіні)	15	15		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**320**			

Технологія приготування

З філе дорадо пінцетом дістаємо кісточки по хребту, реберні кістки зрізаємо філейним ножем. Перець солодкий промиваємо змащуємо олією і запікаємо в пароконвектоматі 7-10 хв при температурі 260°С, щоб шкіра обвуглилась. Після чого виймаємо з пароконвектомату, кладемо в воду з льодом і знімаємо шкірку, розрізаємо і видаляємо серцевину, нарізаємо брусочками. Шпинат промиваємо і відрізаємо стебло, обсмажуємо 1-2 хв. з додаванням невеликої кількості оливкової олії.

Філе дорадо посипаємо сіллю і меленим перцем і намащуємо крем-сиром не торкаючись шкіру. Одне філе кладемо шкірою на пергамент, зверху кладемо нарізаний перець і обсмажений шпинат, зверху накриваємо другим філе шкірою до верху та змащуємо олією. Запікаємо рибу в пароконвектоматі 8-10 хв. при температурі 180^{0}С.

В сотейник наливаємо вермут і випаровуємо на половину, додаємо вершки, цедру лимона і уварюємо до загусання соусу.

З лимону вирізаємо дольку. На тарілку в трьох місцях виливаємо соус та хаотично розводимо або розбризкуємо по тарілці. На середину тарілки кладемо рибний сандвіч і зверху на нього кладемо дольку лимона, прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба м’яка, соковита.

Смак і запах – запеченої риби, в міру солоний.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Філе сібаса з кіноа №463

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе сібаса	160	150		
Сіль	2	2		
Перець чорний молотий	0,5	0,5		
Оливкова олія	30	30		
Цукіні	70	30		
Помідори чері	47	45		
Картопля	40	20		
Кіноа	50	50		
Мікрогрін	2	2		
Вино біле	50	50		
Сік лимону	220	50		
Цукор	30	30		
Куркума	2	2		
Крохмаль кукурудзяний	3	3		
Вихід	**280**			

Технологія приготування

З філе сібаса дістаємо пінцетом кісточки вздовж хребта, реберні кістки зрізаємо філейним ножем. Картоплю чистимо, вирізаємо три кульки французькою ложкою. Цукіні миємо, обсушуємо, нарізаємо по всій довжині слайси без насіння товщиною 8 мм. Три помідори чері промиваємо, робимо з верху на шкірі надрізи навхрест, бланшуємо в окропі 30 с, з окропу кладемо в лід з водою і знімаємо шкірку.

Філе сібаса солимо, перчимо, змащуємо оливковою олією, кладемо на пергамент і запікаємо в пароконвектоматі при температурі 180^{0}С 7 хв.

Підготовлені овочі обсмажуємо на оливковій олії з додаванням солі. З лимону карбовочним ножем знімаємо цедру. Окремо в сотейник наливаємо біле вино і свіжовижатий сік лимону, доводимо до кипіння, додаємо цукор та куркуму, на прикінці варіння додаємо цедру лимону і уварюємо на половину. Після уварювання додаємо крохмаль, розведений в невеликій кількості води.

Кіноа варимо до готовності в підсоленій воді, потім промиваємо, щоб була розсипчаста і перед подачею прогріваємо.

На центр тарілки викладаємо запечене філе сібасу, зверху смужкою посипаємо вірвареною кіноа, поряд з рибою на тарілку викладаємо овочі, прикрашаємо мікрогріном. Соус подаємо в соуснику або поливаємо ним страву.

Інструктивно-технологічна картка

Дорадо смажена цілою №464

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Риба дорадо зачищена	600	450		
Олія рослинна	20	20		
Тим'ян	3	3		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	1	1		
Маса смаженого дорадо		**400**		
Соус № 553		**50**		
Зелень петрушки	3	2		
Лимон	27	25		
Розмарин	3	2		
Вихід	**1000**			

Технологія приготування

Дорадо обсмажуємо на грилі, змащуємо розтопленим вершковим маслом. На тарілку наливаємо соус, кладемо смажену дорадо, посипаємо нарізаною петрушкою і перцем чилі, посипаємо присипкою. Подаємо з лимоном, прикрашаємо гілочкою чебрецю.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – смажена ціла тушка риби.

Смак і запах – смаженої риби, смак в міру підсолений, з ароматом лайму.

Колір – на розрізі – білий.

Консистенція – м ´яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Філе дорадо з лавандовим соусом №465

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Риба дорадо філе	90	90		
Кабачок цукіні	43	40		
Капуста броколі	42	40		
Зелень шпинат	40	40		
Сіль	1	1		
Часник	2,2	2		
Масло вершкове	15	15		
Маса соусу		**40**		
Лайм свіжий	3	1		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Олія рослинна	5	5		
Зелень мікрогрін редис	1	1		
Олія зелена	2	2		
Вихід	**230**			

Технологія приготування

На підготовленому філе дорадо на шкірі робимо надрізи, додаємо сіль, перець чорний мелений, сік лайму, збризкуємо рослинною олією, викладаємо на пергамент і запікаємо 15-20 хв при температурі 250-280 °С до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Підготовлені цукіні нарізаємо довгими брусочками, броколі, розібрану на суцвіття, обсмажуємо на вершковому маслі з додаванням подрібненого часнику, наприкінці смаження додаємо підготовлений шпинат, злегка прогріваємо.

На тарілку для подачі наливаємо соус, викладаємо овочі, зверху – дорадо шкірою догори, декоруємо зеленим маслом та мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – філе дорадо викладене на тарілку шкірою доверху, поверх овочів. Страва декорована зеленим маслом та мікрогріном.

Смак і запах – характерних для інгредієнтів, що входять до складу соусу. Без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – риби – світло-кремовий. Інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – риби – м'яка. Філе зберігає форму, щільна, пружна. При нарізці не кришиться.

Інструктивно-технологічна картка

Стейк сома з овочами№ 466

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Риба сом	374	256		
Олія	8	8		
Сік лимона	5	5		
Спеції	5	5		
Маса смаженого стейка		**180**		
Капуста «цвітна»	38	30		
Броколі	42	30		
Спаржева квасоля свіжозаморожена	31	30		
Зелений горошок свіжозаморожений	31	30		
Морква	35	30		
Масло вершкове	10	10		
Маса відварених овочів		**150**		
Лимон	7	5		
Маслини	3	2		
Зелень	4	2		
Вихід	**180/150**			

Технологія приготування

Рибу розбираємо на чисте філе. Наріззаємо порційними шматками. Маринуємо в спеціях та лимонному соці. Обсмажкємо на грилі з обох сторін, до готовності доводимо в жаровій шафі. Овочі закладаємо в кип`ячу підсолену воду зі спеціями та вершковим маслом, варимо до готовності 6-8 хв.

Після приготування воду зливаємо, овочі та сома викладаємо на підігріту тарілку. Тарілку прикрашаєм скибочками лимоном, маслинами. Рибу поливаємо соусом, овочі – вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – риба повинна зберегти форму порційного шматка, мати рівномірно добре підсмажену кірочку.

Колір – від золотистого до світло – коричневого, на розрізі – від білого до сірого.

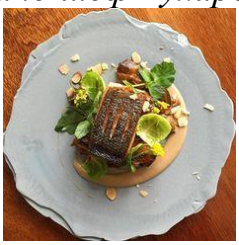
Смак – специфічний, властивий певному виду риб, без стороннього присмаку, із запахом риби та жиру.

Консистенція – м`яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Короп смажений з овочевим жульєном №467

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Короп (ціла тушка)	350/265	135		
Борошно пшеничне	10	10		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Оливкова олія	15	15		
Маса смаженої риби		**125**		
Для овочевого жульєна:				
Кабачки цукіні	27	25		
Морква	40	25		
Перець болгарський	35	25		
Шампіньйони	32	25		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Оливкова олія	30	30		
Маса готового жульєну		**70**		
Вихід	**125/70**			

Технологія приготування

Тушку коропа розбираємо, ретельно промиваємо, пластуємо на філе з шкірою, солимо, перчимо, паніруємо в борошні і обсмажуємо на оливковій олії основним способом, доводимо до готовності в пароконвектоматі.

Овочі ретельно миємо. У кабачків і болгарського перцю тоненько зрізаємо шкірку і нарізаємо тоненькою соломкою, моркву нарізаємо тоненькою соломкою, шампіньйони обчищаємо і нарізаємо на пластинки. Підготовлені овочі пасеруємо до готовності на оливковій олії, додаємо сіль, мелений чорний перець.

На тарілку викладаємо смаженого коропа, поряд гіркою розміщуємо жульєн овочевий.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – смажене філе коропа викладено на тарілку, поряд овочевий жульєн, форма нарізки овочів зберегла свою форму.

Консистенція – м’яка, соковита.

Смак та запах – в міру солона, відповідає даній страві, без сторонніх домішок.

16. Страви з морепродуктів (нерибні продукти моря)

Одним з найцінніших якостей морепродуктів є їх низька калорійність і практично повна засвоюваність організмом. У морському м’ясі міститься багато корисного білка, який має властивість набагато краще засвоюватися організмом, ніж, наприклад, білок, що міститься в свинині або яловичині. А якщо ще й враховувати, що калорійність такого м’яса в 4 рази нижче, ніж «сухопутного», то стає зрозуміло, чому його так люблять дієтологи. Регулярно вживаючи в їжу морепродукти, ви не лише збережете стрункість, але і поліпшите своє самопочуття. І все завдяки величезній кількості корисних мікроелементів і мінералів, що входять до складу цих продуктів.

Інструктивно-технологічна картка

Восьминоги бебі відварені № 468

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Восьминіг бебі охолоджений	200	200		
або восьминіг бебі заморожені	224	200		
Маса відварених восьминогів		**175**		
Маса обсмажених восьминогів		**160**		
Оливкова олія	10	10		
Паприка мелена копчена	7	7		
Сіль	3	3		
Салат айсберг	30	30		
Лайм сік	17	8		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Восьминоги бебі розморожуємо на повітрі при температурі 18-20°С протягом 1-1,5 год. Дефростовані восьминоги бебі охолоджені ретельно промиваємо у холодній воді.

Підготовлені восьминоги занурюємо у киплячу солону воду (на 1кг восьминогів беремо 2л води, 60г солі) і варимо протягом 1-3хв залежно від розміру тушки. Готові восьминоги виринають на поверхню.

Відварені восьминоги нарізаємо на шматочки по 2-3см обсмажуємо на пательні з додаванням оливкової олії впродовж 1хв, додаємо паприку мелену, сіль і обсмажуємо ще впродовж 1 хв.

Подаємо з листям салату айсберг, збризкуючи лаймовим соком.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – восьминоги нарізані порційними шматочками на подушці з листових овочів.

Запах і смак – притаманні даному виду морепродуктів з кислинкою.

Консистенція – пружна, соковита.

Колір – золотисто-коричневий.

Інструктивно-технологічна картка
Восьминоги відварені № 469

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Восьминіг морожений	436	285*/278**		
Перець болгарський	33	25		
Часник	12	10		
Помідори	64	55		
Морква	37	30		
Цибуля ріпчаста	41	35		
Вино ігристе біле сухе	75	75		
Оливкова олія	10	10		
Розмарин	3	2		
Лавровий лист	0,02	0,02		
Перець духмяний	3	3		
Вихід припущеного восьминога		**100**		
Вихід	**100**			

* Маса дефрастованого восьминога.

****** Маса битого восьминога у збивальній машині.

Технологія приготування

Заморожену тушку восьминога розморожуємо на повітрі при кімнатній температурі, кладемо у збивальну машину і б'ємо декілька хвилин. Підготовлені овочі нарізаємо довільно. Всі підготовлені інгредієнти покласти у каструлю з восьминогом, заливаємо білим сухим вином, оливковою олією та додаємо спеції і припускаємо до того моменту, доки шкірка восьминога не почне легко зніматися. Восьминога можна приготувати в су-від.

Інструктивно-технологічна картка
Креветки відварені №470

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Креветки охолоджені нерозроблені (цілком)	104	104		
або креветки с/м нерозроблені (цілі)	108	104		
Маса відварених креветок		**100**		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Креветки сироморожені нерозроблені (цілі) дрібні розморожуємо на повітрі при температурі 18-20°С протягом 30 хв. для 1кг блоку. Розморожувати повністю креветки не рекомендується, оскільки голови їх темніють, погіршується зовнішній вигляд.

Підготовлені креветки опускаємо у киплячу солону воду (на 1кг креветок беремо 3л води і 150г солі), відварюємо протягом 2-3 хв. Відварені нерозроблені креветки порціонуємо цілком.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – цільні, пружні, що зберегли форму.

Запах і смак – притаманний цьому виду продукту.

Консистенція – пружний, м’який.

Колір – панцира – рожево-червоний, м’якоті – білий.

Інструктивно-технологічна картка

Креветки смажені з петрушкою №471

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хвости креветки	180	200		
Чилі зелений	6	5		
Часник	4	3		
Лайм	25	20		
Оливкова олія	30	30		
Цукор	6	6		
Зелень петрушки	13	10		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,001	0,001		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Дефростуємо креветки за температури 1°С, миємо та кладемо в миску додаємо подрібнений перець чилі, зелень петрушки, подрібнений часник, сік лайма та оливкову олії все ретельно перемішуємо маринуємо 10-15 хв, гарно розігріваємо гриль або сковорідку до температури 200°С викладаємо креветки та смажимо з обох боків викладаємо на тарілку разом з соус який уварився під час смаження.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – креветки зберегли форму.

Запах та смак – в міру солоний, з ароматом властивий інгредієнтам.

Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Інструктивно-технологічна картка

Морепродукти смажені №472

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Креветки чорні тигрові	554	360/270*		
Гребінці морські	615	469/330*		
Маринад:				
Лимон (сік)	360	150		
Імбир	156	100		
Часник	128	100		
Сіль	30	30		
Перець білий горошок	2	2		
Розмарин	10	10		
Оливкова олія	300	300		
Лимон долька	15	12		
Мікрогрін	30	20		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Морепродукти маринуємо у суміші лимонного соку, імбирю, часнику, розмарину, доводимо до смаку солимо та перчимо. Мариновані морепродукти обсмажують на пательні.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – морепродукти зберегли форму.

Запах та смак – в міру солоний, з ароматом властивий інгредієнтам.

Консистенція – м'яка, соковита.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Інструктивно-технологічна картка
Плато з морепродуктів №473

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хвости креветки	100			
Мідія новозеландська	100			
Щупальця восьминога відварні	100			
Каракатиця	100			
Гребінець охолоджений	45			
Восьминіг бебі	65			
М’ясо рапана	170			
Кальмар	150			
Лимон	30			
Сіль	10			
Перець білий мелений	1			
Паприка	0,02			
Розмарин свіжий	3			
Оливкова олія	40			
Вино біле	20			
Перець чілі	2			
Масло вершкове	20			
Соус гостро-солодкий № 591		50		
Вихід	**650/30/50**			

Технологія приготування

Підготовлені морепродукти викладаємо у миску та додаємо сіль, перець білий мелений, паприку, розмарин, нарізаний перець чилі, та маринуємо 20-30 хв. Обсмажуємо на пательні або грилі на суміші вершкового масла з олією та наприкінці смаження додаємо біле вино. Подаємо з лимоном та соусом на вибір.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – морепродукти охайно викладені на тарілку.

Запах та смак – в міру солоні, з ароматом властивий інгредієнтам.

Консистенція – м’яка, соковита.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Інструктивно-технологічна картка
Креветки по-італійські №474

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Креветки королівські	200	180		
Вершки 33 % жирності		160		
Чебрець (тім'ян)	20	17		
Масло вершкове	10	10		
Сушені помідори*	5	5		
Біле вино	50	50		
Тостовий хліб	76	75		
Часник	5	4		
Зелень	3	2		
Вихід	**350**			

* Сушені помідори – приправа, виготовлена з помідорів, шляхом подрібнення їх та висушування. Помідори після сушіння зберігають свої корисні властивості, а також смакові якості. Мають солодко-кислий, характерний для помідорів смак.

Технологія приготування

Ножем роздавлюємо часник, і разом з гілочкою чебрецю кладемо у сотейник, в розтоплене вершкове масло. Коли часник з чебрецем відасть свій аромат – дістаємо і викидаємо. Додаємо підготовлені очищені з хвостиком креветки. Додаємо вершки, біле вино, а коли більша частина його випарується, додаємо сушені помідори.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – креветки зберегли форму.

Консистенція – м’яка, соковита.

Запах та смак – в міру солоний, з ароматом властивий креветкам.

Інструктивно-технологічна картка

Креветки смажені № 475

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Креветки тигрові хвости 16/20	1060	1040				
Часник	12,5	10				
Чебрець свіжий	30	20				
Сіль	2	2				
Олія оливкова	15	15				
Лимон	25	20				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Підготовлені креветки кладемо у миску, додаємо часник, вичавлюємо сік половини лимона. Додаємо сіль і перець, залишаємо маринуватися 15 хвилин. На сковороду наливаємо оливкову олію нагріваємо додаємо чебрець, мариновані креветки. Смажимо до готовності 5-7хв. Смажені креветки подаємо як основну страву або можна до салатів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – креветки зберегли форму.

Консистенція – м’яка, соковита.

Запах та смак – в міру солоний, з ароматом властивий креветкам.

Інструктивно-технологічна картка

Устриці запечені №476

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 шт		2 шт	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Устриці Жилардо № 2	1 шт	1 шт		
Лимон (сік)	40	36		
Вихід				

Технологія приготування

Мушлю устриць перед використанням ретельно промиваємо за допомогою щітки. Відкриваємо устриці ножем із коротким лезом, починаючи з товстої частини раковини (замка), розхитуючи ніж з боку у бік, допоки він не увійде до середини леза у мушлю, після лезо ножа прокручуємо на 90°С і відкриваємо мушлю. Розкривши мушлю та підрізаємо з внутрішнього боку місце з'єднання устриці з плоскою стулкою, відділяючи її від мушлі, зливаємо половину устричної води з мушлі.

Устицю в мушлі збризкуємо лимонним соком і запікаємо впродовж 15 хв за температури 180°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – устриця, запечена у мушлі.

Запах і смак – смак огірковий, з кислинкою.

Консистенція – пружна, м'яка, соковита.

Колір – світло-коричневий.

Інструктивно-технологічна картка

Кальмари гриль № 477

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кальмар (тушка) свіїжоморожена	7500	5100		
Маринад:				
Лимон (сік)	360	150		
Імбир	156	100		
Часник	208	100		
Сіль	30	30		
Перець білий горошок	20	20		
Розмарин свіжий	10,5	10,5		
Оливкова олія	500	500		
Вихід смажених кальмарів:		**2500**		
Салат айзберг	750	500		
Салат ромен	700	500		
Оливкова олія	100	100		
Орегано	3	3		
Лимон	555	500		
Вихід	**250/100/50**			

Технологія приготування

Філе кальмара дефростуємо та зачищаємо, нарізаємо трикутниками та робимо надрізи. Для маринаду: нарізають дрібно імбир, часник, додаємо сіль, перець білий мелений, сік лимону, розмарин та оливкову олію. Філе кальмара залишаємо маринуватися на 20 хв. Замаринованє філе кальмара обсмажуємо на грилі.

На тарілку нариваємо невеличкими шматками листя салатів, зверху викладаємо смажене на грилі філе кальмарів, збризкуємо все оливковою олією, посипаємо орегано. Відпускаємо з лимоном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на листях свіжого салату викладені шматочки смаженого на грилі кальмара, поряд шматочок лимону.

Смак та запах – смажених на грилі кальмарів, без неприємних присмаків та запахів, смак - в міру солоний, з ароматом спецій.

Колір – кальмарів-білий.

Консистенція – щільна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Морські гребінці смажені № 478

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морські гребінці охолоджені	196	196		
або морські гребінці свіжоморожені	209	196		
Масло солодко вершкове 82%	20	20		
Маса обсмажених гребінців	**-**	**100**		
Соус бер-блан №542		**30**		
Вихід	**130**			

Технологія приготування

Філе морського гребінця дефростуємо на повітрі при температурі 18-20°С протягом 1-1,5 год.

У розтопленому на пательні вершковому маслі обсмажуємо морські гребінці по 1 хв. з кожної сторони до золотистості, видаляємо зайвий жир, обсушуючи обсмажені гребінці за допомогою паперового рушничка.

Подаємо, поливаючи соусом бер-блан.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гребінці порційними шматочками, підлиті соусом.

Запах і смак – притаманні даному виду морепродуктів з вершковою ноткою.

Консистенція – пружна, м’яка, соковита.

Колір – кремовий.

Інструктивно-технологічна картка

Мідії тушковані в білому вині №479

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мідії свіжі в стулках	750	750		
Маса м'якоті відварених мідій		**160**		
Масло вершкове	100	100		
Розмарин свіжий	12	12		
Перець чилі	4	4		
Часник	10	10		
Вино біле сухе	75	75		
Маса підливи	-	**160**		
Хліб	60	60		
Вихід	**380**			

Технологія приготування

Мідії живі у стулках замочуємо у холодній воді на 2-3 год, сортуємо, відбираючи закриті і цілі для подальшого використання, потім ретельно промиваємо відібрані мідії, за потреби щіткою очищаючи стулки від піску.

У розтоплене вершкове масло для ароматизації додаємо подрібнений кільцями перець чилі, гілочки розмарину і часник разом з лусочками, розрізаний впоперек. Закладаємо підготовлені мідії, заливаємо вином, додаємо сіль, доводимо до кипіння, випарюємо алкоголь впродовж 1,5-2 хв на середньому вогні, поверх мідії накриваємо скибками хліба, закриваємо кришкою і тушкуємо далі на слабкому вогні впродовж 15-20 хв. На момент готовності мідій стулки розкриваються.

Подаємо мідії у глибокому посуді разом з підливою і хлібом, з яким готувалися мідії (2шт на порцію).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – усі мідії мають розкриті стулки, на бортику тарілки викладено скибки хліба.

Запах і смак – пряний, виражений запах і смак морепродуктів з вершковими нотками.

Консистенція – мідій – м'яка, пружна; рідини – оксамитова; хліба – м'яка, пухка.

Колір – рідини – кремовий; мідій – жовто-коричневий.

Інструктивно-технологічна картка
Кальмар фаршированний №480

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кальмар обезголовлений	228	220		
Сир фета	150	150		
Орегано сушений	5	5		
Олія оливкова	10	10		
Маса обсмаженої тушки		**310**		
Вихід	**280**			

Технологія приготування

Кальмар обезголовлений (філе) розморожуємо у холодній воді до досягнення температури в товщі філе – 1°С нижче нуля, за потреби видаляючи залишки нутрощів та хітинові пластинки, якщо вони залишені.

Дефростовану тушку кальмара фаршируємо на ½ об'єму сумішшю сиру фета із орегано. Обсмажуємо на сильному вогні на розігрітій сухій пательні з грильовим рельєфом впродовж 3 хв з кожної сторони.

Підготовлений напівфабрикат перекладаємо до гастроємкості змащеної олією оливковою і запікаємо при 180°С впродовж 20-30 хв залежно від розміру тушки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – фарширована тушка, симетрична, округла.

Запах і смак – притаманний компонентам, що входять.

Консистенція – кальмара – м'яка, пружна, начинки – ніжна, соковита.

Колір – кремовий, з яскраво-коричневими грильованими смужками.

17. Страви з м'яса

Інструктивно-технологічна карта

Яловичина су-від № 481

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком





Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловича (вирізка)	1200	1000	120	100		
Олія оливкова	50	50	5	5		
Чебрець	20	20	2	2		
Сіль	10	10	1	1		
Вихід	**100**					

Технологія приготування

До підготовленої яловичої вирізки додаємо сіль, чебрець і оливкову олію. Вакуумуємо і готуємо у су-від при температурі 56^{0}С протягом 3 годин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м’ясо соковите, зберегло форму.

Колір – від світло-сірого до темного.

Смак та запах – у міру солоний, з ароматом властивим певному виду м’яса та чебрецю.

Консистенція – консистенція ніжна, м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Свіжина № 482

Запропоновано шеф -кухарем Віталієм Гуралевичем





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (шийна частина)	1175	765				
Олія рослинна	70	70				
Цибуля ріпчаста	600	580				
Часник	7	6				
Сіль	12	12				
Суміш 5 перців (приправа)	3	3				
Лавровий лист	0,02	0,02				
Бульйон курячий		235				
Зелень	20	14				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

Свинину нарізаємо на кубики 1,5х1,5 см, цибулю нарізаємо півкільцями. М'ясо обсмажуємо на сковороді з олією, додаємо цибулю та смажимо до втрати гіркоти, додаємо посічений часник, все обсмажуємо щоб пішов запах часнику, додаємо бульйон, сіль, перець, лавровий лист та тушкуємо до готовності м'яса.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м'ясо нарізане однаковими кубиками.

Колір – характерний для тушкованого м'яса.

Смак та запах – смаженого м’яса та цибулі.

Консистенція – м'ясо соковите.

Інструктивно-технологічна картка

Зінківська ковбаса з пюрем топінамбура № 483

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Зіньківська ковбаса № 152	**230**	**210***		
Крем з топінамбура № 252		**60**		
Чіпс №649		**5**		
Зелений майонез трав'яний № 625		**10**		
Олія з копченої паприки № 678		**5**		
Гель гарбузовий № 681		**5**		
Мікрогрін настурції	2	1		
Вихід	**270**			

* Маса розігрітої запеченої ковбаси.

Технологія приготування

Ковбасу нарізаємо кружечками, злегка підпікаємо в хоспері або в грилі саламандра. На тарілку викладаємо запечену ковбасу, збоку кладемо гарячий крем з топінамбура та чіпси з топінамбура. Тарілку декоруємо зеленим майонезом та гарбузовим гелем. Крем з топінамбура поливаємо олією з копченої паприки та прикрашаємо мікрогріном настурції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ковбаса нарізана однаковими шматочками.

Колір – характерний для смаженого м'яса.

Смак та запах – смаженого м'яса та цибулі.

Консистенція – м'ясо соковите.

Інструктивно-технологічна картка

Голубці з м’ясом свинини і рисом № 484

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (котлетне м’ясо)	164	121		
Капуста білоголова	218	160		
Рис	13	36		
Цибуля	33	28		
Морква	48	40		
Масло вершкове	10	10		
Маса пасерованих овочів		**50**		
Маса начинки		**175**		
Маса напівфабрикату		**335**		
Соус сметано-томатний № 550		**125**		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

У капусти відрізуємо качан, кладемо в каструлю і заливаємо окропом. Тримаємо до тих пір, поки верхні листки не почнуть відокремлюватися, зрізуємо в них потовщення. Цибулю дрібно січемо, моркву нарізаємо соломкою і обсмажуємо, відварюємо рис до напівготовності. До підготовленого м’яса додаємо рис, перець, сіль та пасеровані овочі, перемішуємо все до однорідної маси. На підготовлений листок капусти кладемо начинку і згортаємо, надаючи овально-прямокутну форму. Укладаємо напівфабрикати у сотейник, заливаємо соусом, додаємо воду, сіль, лавровий лист. Доводимо до кипіння, потім готуємо в пароконвектоматі до готовності.

Подаємо голубці по 2 шт. на порцію.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – голубці зберегли форму, зверху политі соусом.

Смак – кисло-солодкий з ароматом спецій.

Запах – тушкованої капусти.

Колір – поверхні злегка рум'яний, на розрізі фарш сіро-білого кольору.

Інструктивно-технологічна картка

Ростбіф № 485

Запропоновано шеф -кухарем Владиславом Володіним



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Яловичина (товстий, тонкий край)	1800	1300				
Олія оливкова	55	55				
Лавровий лист	2	2				
Оцет бальзамічний	40	40				
Соєвий соус	20	20				
Часник	7	6				
Сіль	12	12				
Суміш 5 перців приправа	3	3				
Часник	21	17				
Чебрець свіжий	4	3				
Розмарин свіжий	4	3				
Вихід	**55**					

Технологія приготування

Обсмажуємо вирізку, попередньо замариновану, у суміші бальзамічного оцту та соєвого соусу з додаванням суміші перців, часнику та лаврового листа., на оливковій олії з усіх боків на сильному вогні, щоб «замкнути» весь смак під апетитною скоринкою. У процесі обсмажування додаємо гілочку чебрецю і розмарину для аромату. Перекладаємо у жаростійку форму і ставимо в попередньо розігрітий пароконвектомат за температури 190^{0}С та запікаємо протягом 17-20 хв до готовності.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – м’ясо соковите, зберегло форму.
Колір – характерний для запеченого м'яса.
Смак та запах – смаженого м'яса, спецій та приправ.
Консистенція – м'ясо соковите.

Інструктивно-технологічна картка
Медальйони смажені під соусом мірабо № 486

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (вирізка)	216	159		
Бекон свіжий	31	30		
Перець чорний мелений	0,002	0,002		
Сіль	4	4		
Орегано	0,2	0,2		
Оливкова олія	10	10		
Маса смаженого м'яса		**100**		
Куряча печінка	31	29		
Борошно пшеничне	3	3		
Оливкова олія	5	5		
Маса смаженої печінки		**20**		
Філе анчоусів консервоване	10	10		
Гарнір № 239, 278		**220**		
Соус мірабо №544		**50**		
Вихід	**100/20/35/220/10/50**			

Технологія приготування

Із середньої частини, зачищеної, підготовленої вирізки нарізаємо на порційні шматки товщиною 40-50 мм, злегка відбиваємо, посипаємо сіллю, перцем чорним меленим та орегано, загортаємо у тоненькі пласти бекону, закріплюємо шпажкою і обсмажуємо на оливковій олії з обох боків та доводимо до готовності у пароконвектоматі за температурі 180^{0}С протягом 5-7 хв, а потім заливаємо соусом мірабо та тушкуємо декілька хвилин.

Шматочки підготовленої курячої печінки паніруємо у борошні та обсмажуємо на оливковій олії з обох боків до утворення рум'яної скоринки.

На тарілку викладаємо запечену грінку з тостового хліба та сиру пармезан, на грінку викладаємо готові медальйони, зверху кладемо смажену курячу печінку та філе анчоусів, гарніруємо овочами, запеченими на грилі та поливаємо соусом мірабо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – медальйони викладені на тарілці, на грінці з тостового хліба та сиру пармезан, зверху – смажена куряча печінка та філе анчоусів, поруч – овочі запечені на грилі, страва полита соусом мірабо.

Колір – характерний для смаженого м'яса.

Смак та запах – смаженого м'яса, спецій та приправ.

Консистенція – м'ясо ніжне, соковите.

Інструктивно-технологічна картка
Чинахи по-львівськи №487

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (лопатка)	173	147		
або яловичина (бокова і зовнішня частина задньої ноги)	216	159		
Квасоля	26	25		
Картопля	133	100		
Цибуля ріпчаста	20	15		
Морква	27	20		
Гриби білі сушені	18	18		
Часник	11	9		
Томатна паста	15	15		
Олія рослинна	15	15		
Перець чорний мелений	1	1		
Лавровий лист	0,03	0,03		
Борошно пшеничне	18	18		
Масло вершкове	18	18		
М'ясний бульйон № 163		**143**		
Зелень	11	9		
Вихід	**350**			

Технологія приготування

Підготовлене м'ясо нарізаємо середнім кубиком та обсмажуємо до золотистого кольору. Цибулю і моркву нарізаємо соломкою та обсмажуємо до м'якості. Картоплю нарізаємо середнім кубиком. Квасолю відварюємо до готовності. Гриби промиваємо та замочуємо на 15 хв. Часник нарізаємо дрібним кубиком. Борошно пасеруємо до горіхового кольору та додаємо вершкове масло і охолоджений бульйон, додаємо спеції та сіль.

Підготовленні продукти викладаємо шарами у горщик: м'ясо, картопля, гриби, квасоля, часник, морква з цибулею і заливаємо бульйоном з пасерованим борошном і томатною пастою. Запікаємо в пароконвектоматі за температури 180^{0}С протягом 40-50 хв до готовності.

Готові чинахи подаємо з нарізаною зеленю та часником в горщиках, в яких готувались чанахи.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму, м'які.
Колір – від темно-червоного до коричневого, колір м'яса сірий або коричневий.
Смак та запах – тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.
Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Яловичина під соусом з лисичками та пармезаном №488

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком

Назва сировини	1 порція		3порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (вирізка)	250	200		
Для начинки:				
Лисички	100	80/40		
Цибуля шалот	27,8	20/10		
Сир пармезан	33	30		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Олія оливкова (для смаження)	15	15		
Маса смажених грибів з цибулею і сиром		**70**		
Маса фаршированої яловичини		**280**		
Олія оливкова (для смаження)	15	15		
Маса смаженої яловичини		**240**		
Соус з лисичками № 560		**40**		
Вихід	**240/40**			

Технологія приготування

Яловичу вирізку дефростуємо, зачищаємо, по всій довжині, робимо внутрішній надріз, у вигляді «кишеньки», паралельно готуємо начинку: лисички перебираємо, зачищаємо, ретельно миємо, відокремлюємо від сторонніх домішок, цибулю шалот зачищаємо, шинкуємо напівкільцями, пасеруємо на оливковій олії до напівготовності, охолоджуємо, додаємо тертий сир пармезан, ретельно перемішуємо. Приготовленою начинкою фаршируємо вирізку, закріплюємо шпажкою, обсмажуємо на ребристій поверхні, попередньо змастивши її оливковою олію до утворення характерного візерунку у вигляді решітки, доводимо до готовності в пароконвектоматі 5-7 хв при температурі 180^0С.

На тарілку для відпуску викладаємо фаршировану яловичину в цілому вигляді, соус частково поливаємо на м’ясо, решту соусу – поряд з готовою стравою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілці для подачі викладена фарширована яловичина, соус частково налитий на м’ясо, решта соусу – поряд.

Колір – від темно-червоного до коричневого, колір м'яса сірий або коричневий.

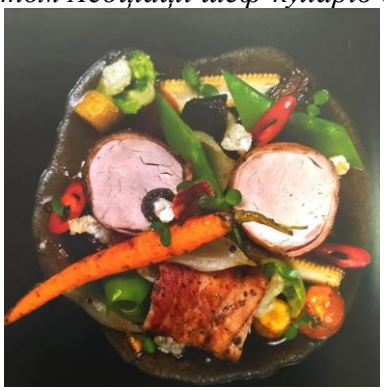
Запах та смак – відповідають даній страві, без сторонніх присмаків.

Консистенція – м’яса – м’яка, соковита, соусу – напівпуста.

Інструктивно–технологічна картка

Свинина із запеченими овочами № 489

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (вирізка)	300	270		
Бекон	71	70		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Маса готової вирізки в беконі		**220**		
Олія соняшникова	15	15		
Бруква	29	25		
Буряк	29	25		
Корінь селери	22	20		
Морква двох кольорів	30	30		
Кукурудза міні	30	30		
Сіль йодована	2	2		
Цукор	1	1		
Вершкове масло	15	15		
Помідори чері	31	30		
Горох стручковий	6	5		
Брюсельська капуста	7	5		
Соус деміглас № 534, 536, 537		**40**		
Чіпси №649, 651, 652		**3**		
Перець чилі	1,2	1		
Мікрогрін	2	2		
Вихід	**350/40**			

Технологія приготування

Бекон нарізаємо тонкими слайсами і викладаємо у вигляді драбинки на харчовій плівці. Зачищену свинячу вирізку кладемо на край бекона і загортаємо у вигляді рулета за допомогою плівки, щільно замотуємо, закріплюємо краї і готуємо м’ясо в беконі способом су-від за температури 65 градусів протягом 1,5 год. Заготовку охолоджуємо, зайву рідину видаляємо.

Напівфабрикат вирізки в беконі обсмажуємо на сковороді на добре розігрітій олії до золотистої скоринки, розрізаємо на три частини. Брукву, буряк, корінь селери і моркву посипаємо сіллю і цукром (з розрахунку 2 частини солі і 1 частина цукру) і запікаємо в пароконвектоматі за температури 160 градусів протягом 40 хвилин.

Запечені овочі обсмажуємо з невеликою кількістю вершкового масла, додаємо на сковороду міні кукурудзу, зелений горошок, наприкінці – томати чері. Листя брюсельської капусти замочуємо в холодній воді.

На тарілку наливаємо соус у вигляді кола, викладаємо м’ясо, протушені овочі, додаємо брюсельську капусту, тонкі слайси перцю чилі і цибульні чіпси. Прикрашаємо мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку наливаємо соус у вигляді кола, викладаємо м’ясо, овочі, тонкі слайси перцю чилі і цибульні чіпси. Страва прикрашена мікрогріном.

Колір – від темно-червоного до коричневого, колір м'яса сірий або коричневий.

Запах та смак – відповідають даній страві, без сторонніх присмаків.

Консистенція – м’яса – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Крученики з білими грибами № 490

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (вирізка)	290	265		
Грибний дюксель*				
Гриби білі свіжі	83	80		
Гриби білі свіжоморожені	83	80		
Цибуля ріпчаста	47	45		
Олія соняшникова	10	10		
Часник свіжий	3	2		
Соус деміглас № 534	**5**	**5**		
Вершки кулінарні 33%	20	20		
Маса грибного дюкселя		**50**		
Маса готових кручеників		**220**		
Соус деміглас грибний №535		**10**		
Зелений майонез № 625		**15**		
Суміш гострих горіхів		5		
Бекон		10		
Сирний соус №568		**20**		
Грибний гель № 681		**30**		
Гриби шімеджі	6	5		
Земля з маслин №671		2		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**320**			

*Дюксель (*duxelles*) – дрібно нарізана суміш грибів або грибних ніжок, цибулі звичайної або шалот, трав (чебрець, петрушка, чорний перець), засмажена в олії і випарена до стану пасти. Іноді до суміші ще додають вершки, трохи мадери чи хересу.

Технологія приготування

Гриби нарізаємо дрібним кубиком, обсмажуємо разом з цибулею і часником на олії, додаємо соус деміглас, вершки, доводимо до кипіння, тушкуємо на повільному вогні, постійно помішуючи до загусання, доводимо до смаку. Готовий дюксель охолоджуємо.

Вирізку зачищаємо, розрізаємо і тонко відбиваємо, викладаємо грибний дюксель, загортаємо крученики у вигляді рулетів, щільно загортаємо у кілька шарів харчової плівки, готуємо способом су-від за температури 55°С протягом 40 хвилин.

Готові крученики охолоджуємо у плівці. Розгортаємо та розігріваємо крученики в пароконвектоматі за температури 220 °С 3-5 хвилин.

У розігрітих кручеників підрізаємо краї, розрізаємо крученики на дві частини, змащуємо підігрітим грибним соусом деміглас. Грибний гель розігріваємо, заправляємо у сифон та вичавлюємо. За допомогою ложки робимо кнелю.

На тарілку наносимо декор із зеленого майонезу. Перекладаємо крученики, посипаємо гострою сумішшю з горіхів, прикрашаємо чіпсами з бекону, поливаємо сирним соусом і посипаємо землею з маслин, поруч кладемо кнеллю із грибного гелю та декоруємо мікрогріном і грибами шімеджі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – крученики зберегли форму, викладені на тарілку із зеленим майонезом, посипані сумішшю з горіхів, поряд - чіпси з бекону, сирний соус, крихти з маслин, грибна кнеля. Страва сервірована мікрогріном і грибами шімеджі.

Колір – колір м'яса сірий або коричневий.

Запах та смак – відповідають даній страві, без сторонніх присмаків.

Консистенція – м’яса – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Яловиче ребро в гострій паніровці № 491

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (ребро)	135	122		
Кмин (цілі зерна)	1	1		
Олія соняшникова	8	8		
Квас	21	21		
Часник	8	8		
Ріпчаста цибуля	18	15		
Морква	13	12		
Корінь петрушки	5	4		
Оцет винний	15	15		
Помідори у власному соку (пелаті)	60	60		
Перець солодкий	12	11		
Бульйон яловичий № 163		**45**		
Паприка	1	1		
Паста пішта*	1	1		
Сіль	2	2		
Цукор	1	1		
Сметанний соус № 551		40		
Цвітна капуста з каперцями № 236		**100**		
Суміш гострих горіхів і насіння		3		
Цибуля шніт	2	1		
Пудра зелена	1	1		
Квіти	2	1		
Вихід	**150/40/8/5**			

* Соус угорський гострий Ерош Пішта – легендарна приправа, що складається з великоподрібненої гострої паприки та солі. Особливий рецепт соусу, який оберігається й передається з покоління в покоління, зробив його смачним доповненням місцевих страв.

Технологія приготування

На добре розігрітій олії обсмажуємо зерна кмину, додаємо нарізані ребра, солимо, додаємо корінь петрушки, цибулю, часник, моркву, солодкий перець, тушкуємо близько 3-5 хв, постійно помішуючи. Додаємо оцет із квасом, випаровуємо на 30-40%, потім кладемо томати у власному соку (пелаті), тушкуємо протягом 5 хв, додаємо бульйон з яловичини, паприку, пасту пішта, цукор. Сотейник накриваємо листом пергаменту з невеликим отвором

посередині і випаровуємо рідину на повільному вогні 2,5 години. По готовності соус проціджуємо і випаровуємо до густої консистенції.

Ребро змащуємо випареним соусом і запікаємо в пароконвектоматі за температури 170°С протягом 10 хв, перед подачею ще раз змащуємо соусом.

На край тарілки кладемо ребро у глазурі, додаємо наверх суміш гострих горіхів і насіння, подрібнену цибулю шніт і квіти, поряд вичавлюємо із сифона сметанний соус, прикрашаємо зеленою пудрою. Викладаємо підготовлену капусту і декоруємо сушеними капарцями.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – яловиче ребро, викладене на край тарілки, посипане сумішшю гострих горіхів і насіння, подрібненою цибулею шніт і квітами, поряд – сметанний соус, присипаний зеленою пудрою та викладена капуста, яка прикрашена сушеними капарцями.

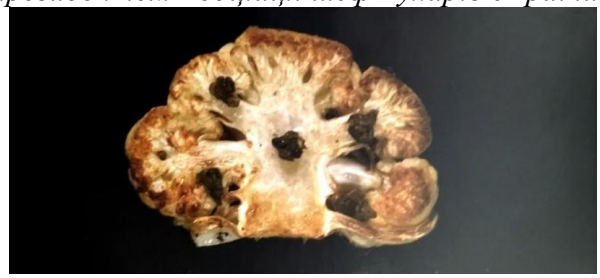
Колір – колір м'яса сірий або коричневий.

Запах та смак – відповідають даній страві, без сторонніх присмаків.

Консистенція – м’яса – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Цвітна капуста з капарцями № 492

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цвітна капуста	174	140		
Сіль	1	1		
Вершкове масло	60	60		
Капарці	32	30/10*		
Вихід	**100**			

* Маса сушених капарців

Технологія приготування

Капарці висушуємо в дегідраторі 12 годин за температури 72°С. Цвітну капусту нарізаємо впоперек слайсами товщиною близько 1 см, солимо і готуємо на середньому вогні на вершковому маслі 5-7 хв, постійно поливаючи гарячим розтопленим маслом, і періодично перевертаємо. Прибираємо капусту з вогню, даємо відпочити 5-6 хв і продовжуємо аналогічний процес 4-5 хв. Після цього даємо капусті знову відпочити 3-5 хв і обсмажуємо 3-4 хв.

Викладаємо підготовлену капусту і прикрашаємо сушеними капарцями.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – готову капусту посипаємо сушеними капарцями. Капуста зберегла свою форму нарізки, має хрустку кірочку.

Колір – колір світло-коричневий, на розрізі білий.

Запах та смак – у міру солоний, ароматна з вираженим смаком вершкового масла.

Консистенція – всередині м’яка, соковита, ніжна.

Інструкційно-технологічна картка

Рулет з телятини зі шпинатом та горіхами №493

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Телятини (м'якоть грудної частини)	245	200		
Шпинат	29	27		
Фундук	34	34		
Капарці	13	13		
Сіль	1	1		
Перець	0,01	0,01		
Маса напівфабрикату	-	**272**		
Олія рослинна	7	7		
Маса запеченого м'яса	-	**210**		
Вихід	**210**			

Технологія приготування

Підготовлену телятину розрізаємо у тонкий пласт і відбиваємо кулінарним молотком до товщини близько 5 мм, додаємо сіль, перець чорний мелений. Фундук подрібнюємо ножем і змішуємо з капарцями. Шпинат промиваємо, обсушуємо, викладаємо на пласт м'яса, на шпинат – шар горіхів з капарцями. Загортаємо м'ясо у формі рулету.

Сформований рулет змащуємо соняшниковою олією. Загортаємо рулет у фольгу, викладаємо на деко та ставимо у розігрітий пароконвектомат і запікаємо при температурі 180^{0}С протягом 25 хвилин. Готовий рулет трохи охолоджуємо, розгортаємо від фольги та нарізаємо тонкими шматочками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рулет нарізаний на порційні шматочки, викладений на тарілку. Всередині начинка зі шпинату, фундука та капарців. Порційні шматочки тримають форму.

Смак і запах – характерних для інгредієнтів, що входять до рулету. Без сторонніх присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – щільна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Чилі кон карне №494

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (котлетне м'ясо)	500	425		
Цибуля ріпчаста	130	115		
Часник	30	25		
Селера (стебло)	100	85		
Олія соняшникова	25	25		
Вино червоне	175	175		
Мед	50	50		
Бульйон кістковий № 164		**300**		
Перець солодкий	240			
Помідори у власному соку	800	800		
Ворчестер	15	15		
Паприка копчена	1	1		
Зіра	1	1		
Коріандр	0,02	0,02		
Перець чилі свіжий	4	3		
Орегано сухий	0,02	0,02		
Сіль	6	6		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Квасоля червона консервована	400	400		
Кінза свіжа	6	5		
Сметана	20	20		
Начос		100		
Вихід				

* Шрірача – це різновид гострого соусу або пасти з чилі, дистильованого оцту, часнику, цукру та солі.

Технологія приготування

Цибулю нарізаємо кубиком та обсмажую на олії, додаємо кубиком нарізане стебло селери, пасеруємо, додаємо посічений часник. Подрібнюємо яловичину через м'ясорубку і додаємо у пательню, обсмажуємо добре і додаємо вино, воно повинно закипіти, додаємо бульйон, помідори, нарізаний дрібним кубиком перець солодкий, сіль і тушкую 25-30 хв, доводимо до смаку додаємо спеції та пряноші, краще попередньо їх прогріти і подрібніти у ступці, додаємо гострий перець та ворчестер і тушкуємо на повільному вогні 45 хв. Наприкінці додаємо готову квасолю, тушкуємо з квасолею 15 хв.

Інструкційно-технологічна картка

Свинячі ребра з томатним соусом і чорносливом №495

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (ребра)	275	250		
Сіль	3	3		
Солодка американська гірчиця	10	10		
Гілочки чебрецю	5	5		
Часник	3,8	3		
Маса смажених ребер		**160**		
Для маринаду:				
Томатний сік	125	125		
Чорнослив	25	25		
Маса маринаду		**150**		
Вихід	**235**			

Технологія приготування

Підготовлені та зачищені від зайвого жиру свинячі ребра натираємо з усіх боків сумішшю солі, солодкої американської гірчиці та подрібненого часнику.

Перекладаємо замаринговані ребра у форму для запікання, зверху викладаємо гілочки чабрецю. Готуємо ребра у пароконвектоматі при температурі 180^0С протягом 30 хвилин.

Приготування маринаду. Змішуємо томатний сік та чорнослив, перебиваємо інгредієнти за допомогою блендера. Заливаємо підсмажені реберця томатним маринадом та готуємо ще протягом 3 годин за температури 140^0С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запечені шматки ребер, тушковані в маринаді зберегли форму нарізки. Викладені на тарілку, зверху политі маринадом, в якому тушкувалися, декоровані гілочками чебрецю.

Смак і запах – м’яса і соусу, смак в міру солений, з ароматом чорносливу. Без сторонніх присмаку та запаху.

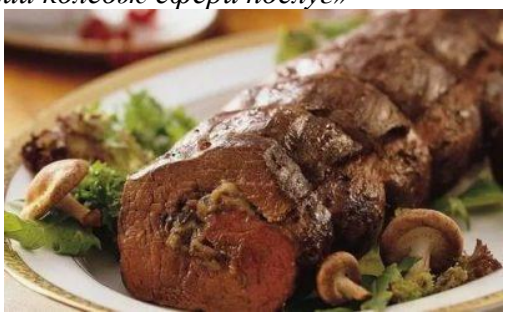
Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – м’ясо ніжне, соковите.

Інструктивно - технологічна картка

Завиванець з яловичини та грибів №496

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловича (вирізка)	250	150		
Гриби печериці	78	50		
Шпинат	25	14		
Сир моцарела	10	10		
Сіль	2	2		
Перець суміш	0,02	0,02		
Часник	4	3		
Розмарин	2	1		
Чебрець	2	1		
Вино червоне	50	50		
Олія соняшникова	10	10		
Цибулевий конфітюр №264		**50**		
Картопляний діп № 305		**70**		
Соус Деміглас № 536, 537		**25**		
Гель гарбузовий № 681		**5**		
Чіпс з вафельного тіста № 640		**5**		
Пастернак карамелізований		40		
Мікрозелень	3	2		
Вихід	**120**			

Технологія приготування

М'якоть яловичини відбиваємо до товщини 1 см, надаємо форму чотирикутника. Солимо, посипаємо перцем, уздовж укладаємо шпинат, нарізані пасеровані гриби та сир моцарела, загортаємо у вигляді рулету, викладаємо на фольгу. Запікаємо в пароконвектоматі за температури 180^{0}С 10-15 хв.

На круглу тарілку наливаємо цибулевий конфітюр, поруч прямокутник картопляного діпу, зверху карамелізований корінь пастернаку. Готовий завиванець викладаємо на тарілку. Декоруємо страву мікрозеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – завиванець зберіг форму, не розпався, має рум'яну кірочку.

Колір – колір на розрізі м'яса світло-коричневий.

Смак та запах – властивий запеченим продуктам з ароматом підливи.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструкційно-технологічна картка

Мусака №497

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Баклажан	66	62,5		
Цукіні або кабачок	78	75		
Картопля	17	15		
Фарш асорті	125	125		
Помідори	46	45		
Томатна паста	9	9		
Чебрець свіжий	1	1		
Цибуля ріпчаста	19,5	17		
Сир пармезан	13	13		
Олія соняшникова	10	10		
Сіль	2	2		
Перець	0,01	0,01		
Для соусу бешамель:				
Вершкове масло	15	15		
Борошно пшеничне	15	15		
Молоко	125	125		
Сіль	1	1		
Перець	0,01	0,01		
Вихід	**270**			

Технологія приготування

Підготовлену, обчищену картоплю промиваємо, нарізаємо тонкими кружальцями. Цукіні та баклажан нарізаємо аналогічно. Викладаємо у форму для запікання кружечки картоплі, цукіні та баклажанів.

Приготування соусу бешамель. Розтоплюємо у сотейнику вершкове масло, додаємо пшеничне борошно та пасеруємо при помірному нагріві, постійно помішуючи, слідкуючи, щоб масло із борошном не пригоріло. Готуємо до появи легкого горіхового кольору, протягом 2-3 хвилин. Вливаємо молоко, додаємо сіль та мелений чорний перець. Варимо соус, помішуючи віничком, до загусання та консистенції не дуже густої сметани.

Виливаємо частину соусу на овочі. Обчищену ріпчасту цибулю нарізаємо дрібними кубиками та обсмажуємо на розігрітій пательні до м’якості. До цибулі додаємо фарш, нарізані середніми кубиками свіжі томати, томатну пасту, сіль, перець чорний мелений та гілочки чебрецю. Перемішуємо та смажимо кілька хвилин. Викладаємо фарш зверху на овочі із соусом та рівномірно розподіляємо лопаткою. Зверху на фарш рівномірно виливаємо другу частину соусу бешамель. Якщо він трохи загус, підігріваємо його та перемішуємо.

Зверху посипаємо натертим пармезаном. Запікаємо мусаку у розігрітому пароконвектоматі при температурі 180^0С протягом 30 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – мусака нарізана на порційні шматки квадратної або прямокутної форми, на поверхні рум'яна кірочка; на розрізі – м'ясний фарш з овочами.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Смак та запах – запечених овочів з м'ясом, з ароматом соусу бешамель. Без сторонніх присмаку та запаху.

Консистенція – соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Свинина з білими грибами №498

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком

Назва сировини	1 порція		3порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (корейка з реберними кістками)	333	213		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Олія оливкова (для смаження)	15	15		
Маса смаженого м'яса		**170**		
Гриби білі свіжі	110	80		
або гриби білі свіжоморожені	111	80		
Олія оливкова (для смаження)	15	15		
Сир пармезан	11	10		
Маса смажених грибів з сиром		**60**		
Маса напівфабрикату м'яса з грибами		**230**		
Маса запеченого м'яса з грибами		**200**		
Мікс салатів	30	30		
Вихід	**200/30**			

Технологія приготування

Свинину (корейку з реберними кістками) зачищаємо, з реберних кісток знімаємо м'якоть, розрізаємо по кістках, злегка відбиваємо, солимо, перчимо, обсмажуємо на оливковій олії, паралельно білі гриби дефростуємо, зачищаємо, нарізаємо скибочками, пасеруємо до золотистого кольору на оливковій олії, посипаємо тертим сиром пармезан, припиняємо теплову обробку. Підготовлену масу викладаємо на порційний шматок корейки по всій поверхні, запікаємо за температури 180^0С протягом 8-10 хв.

На тарілку для відпуску викладаємо порційний шматок запеченого м'яса з грибами, поряд – гіркою мікс салатів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку для подачі викладений порційний шматок запеченого м'яса з грибами, поряд – гіркою мікс салатів.

Колір – м'яса – світло-сірий.

Смак та запах – відповідають даній страві, без сторонніх присмаків.

Консистенція – м'яса – м'яка, соковита, салата – щільна, соковита.

Інструкційно-технологічна картка
Мітболи з телятини №499

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Телятина	126	98		
Вода	22	22		
Борошно пшеничне	10	10		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Маса напівфабрикату		**130**		
Олія рослинна	7	7		
Маса готових мітболів		**110**		
Для соусу:				
Вершки 15-20%	50	50		
Молоко	50	50		
Вершкове масло	12	12		
Борошно пшеничне	7	7		
Сир твердий	50	50		
Сіль	0,5	0,5		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Маса соусу		**170**		
Зелень	3	2		
Вихід	**280**			

Технологія приготування

Приготування фаршу. Телятину промиваємо, зачищаємо від плівок та двічі пропускаємо через м'ясорубку, додаємо сіль, перець, холодну воду. Ретельно перемішуємо та вибиваємо декілька разів. Додаємо пшеничне борошно, ще раз перемішуємо. Формуємо з фаршу кульки невеликого розміру, діаметром 1,5-2 см. Обсмажуємо кульки на пательні з невеликою кількістю олії до золотистої скоринки та перекладаємо у форму для запікання в один шар.

Приготування вершкового соусу. В сотейнику розтоплюємо вершкове масло та додаємо пшеничне борошно. Пасеруємо до появи легкого горіхового аромату, додаємо вершки та молоко, ретельно перемішуємо віничком, до однорідної консистенції. Додаємо сіль, перець та припиняємо нагрів, додаємо твердий сир, натертий на крупній терці, перемішуємо соус, щоб сир рівномірно розподілився.

Заливаємо мітболи вершковим соусом і запікаємо в пароконвектоматі при температурі 180^{0}С протягом 15-20 хвилин до утворення золотистої скоринки.

При відпуску посипаємо мітболи дрібно посіченою зеленню кропу та петрушки.

Інструктивно-технологічна картка
Біфштекс з яйцем №500

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто
Яловичина (котлетне м'ясо)	155	114		
Шпик	18	17		
Перець чорний мелений	0,1	0,1		
Сіль йодована	2	2		
Маса напівфабрикату		**130**		
Олія рослинна	10	10		
Маса смаженого біфштексу		**100**		
Яйце куряче	1 шт	40		
Маса яєчні		**40**		
Гарнір № 284, 285, 292, 293		**150**		
Вихід	**290**			

Технологія приготування

До подрібненого м'яса додаємо шпик, нарізаний кубиками (5х5 мм), сіль, спеції, перемішуємо, формуємо напівфабрикат у вигляді круглої, приплюснутої котлети, 1 шт на порцію. Готовий січений біфштекс гарніруємо, поливаємо м'ясним соком і викладаємо на нього яєчню натуральну. При відпуску біфштекс з яйцем подаємо з гарніром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – приплюснута - кругла форма, поверхня та краї рівні, рівномірно просмажені, без тріщин.

Колір – поверхня котлети коричнева, на розрізі сіра або темно-сіра з вкрапленням шматочків шпику, білок білий, жовток жовтий або помаранчевий.

Смак та запах – смаженого м'яса, у міру солоний з ароматом спецій і свіжого смаженого яйця.

Консистенція – соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини.

Інструктивно-технологічна картка
Котлета для гамбургера №501

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яловичина (котлетне м'ясо)	155	114		
Шпик	18	17		
Молоко	10,5	10,5		
Перець чорний мелений	0,06	0,06		
Сіль	1,7	1,7		
Маса напівфабрикату		**143**		
Олія	10	10		
Маса смаженої котлети		**100**		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

До подрібненого м'яса додаємо шпик, нарізаний кубиками (5х5 мм), сіль, спеції, молоко, вимішуємо, формуємо у вигляді круглих битків по 1 шт. на порцію і смажимо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – приплюснута - кругла форма, поверхня та краї рівні, рівномірно просмажені, без тріщин.

Колір – поверхня котлети коричнева, на розрізі сіра або темно-сіра з вкрапленням шматочків шпику, білок білий, жовток жовтий або помаранчевий.

Смак та запах – смаженого м'яса, у міру солоний з ароматом спецій і свіжого смаженого яйця.

Консистенція – соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини.

Інструктивно-технологічна картка
Котлета для бургера №502

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина (котлетне м'ясо)	87	65		
Яловичина (м’якоть шийної частини, котлетне м'ясо)	87	65		
Цибуля ріпчаста	7	6		
Часник свіжий	3	2		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,06	0,06		
Маса напівфабрикату	-	**150**		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Підготовлене м'ясо свинини та яловичини подрібнюємо на м'ясорубці через решітку з великими отворами. Додаємо до фаршу сіль та перець чорний мелений, подрібнену цибулю та часник, вимішуємо та вибиваємо січену масу, формуємо котлету круглої форми, товщиною 1,5-2 см. Маса котлети залежить від діаметру булочки для бургеру. Сформовані котлети викладаємо на пергаментний папір і залишаємо в холодильній камері на 5 хвилин.

Підготовлений напівфабрикат смажимо основним способом на гриль-пательні до утворення рум'яної скоринки з обох боків, доводимо до готовності в пароконвектоматі при температурі 180^0С протягом 5-7 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – приплюснута кругла форма, поверхня та краї рівні, рівномірно просмажені, без тріщин.

Колір – поверхня котлети коричнева, на розрізі - сіра або темно-сіра.

Смак та запах – смаженого м'яса, у міру солоний з ароматом спецій.

Консистенція – соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини.

Інструктивно-технологічна картка

Ліниві голубці з капустою, пшоном та м’ясом № 503

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичом



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Пшоно	95	90		
Соус м’ясний з томатами № 543		**100**		
Бульйон курячий № 160		**50**		
Капуста червона тушкована № 289		**80**		
Чіпс № 649		**5**		
Цибулевий кранч	11	10		
Вихід	**270**			

Технологія приготування

В кип`ячу воду додаємо сіль, олію соняшникову, підготовлене пшоно, варимо при слабкому нагріві 20 хв. Соус м’ясний томатний, курячий бульйон доводимо до кипіння, тушкуємо 1-2 хв, додаємо до готового пшона та ретельно перемішуємо. Тушковану червону капусту викладаємо на тарілку, розсовуємо ложкою, робимо кільце та всередині заглиблення. В середину викладаємо пшоно з м’ясом, посипаємо цибулевим кранчем. Декоруємо чіпсами з капусти.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – чіпси з капусти зеленого кольору.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Смак та запах – у капусті відчувається зіра, вона злегка кислувато-солодкувата, пшоно з м’ясним соусом м’яке, ніжне.

Консистенція – капуста злегка хрустка, пшоно з м’ясом – густа маса, соус не підтікає.

Інструктивно-технологічна картка
Цукіні фаршировані №504

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цукіні	266	160		
Яловичина (котлетне м'ясо)	164	121		
Копчений бекон	20	18		
Цибуля ріпчаста	29	24		
Олія рослинна	10	10		
Мариновані гриби	47	45		
Бульйон курячий № 160		**10**		
Прованські трави	3	3		
Сіль йодована	3	3		
Перець чорний мелений	1	1		
Маса готового фаршу		**135**		
Панірувальні сухарі	5	5		
Вершкове масло	5	5		
Сир твердий	5	5		
Маса напівфабрикату		**295**		
Маса запеченого цукіні		**280**		
Вихід	**280**			

Технологія приготування

Бекон та ріпчасту цибулю нарізаємо кубиком, гриби – часточками. Розрізуємо цукіні вздовж, за допомогою ложки виймаємо серцевину.

На розігрітій з олією пательні обсмажуємо бекон з цибулею. Окремо пасеруємо м'ясний фарш до готовності. До готового фаршу додаємо пасеровані цибулю з беконом, мариновані гриби, перець чорний мелений, сіль і прованські трави. Додаємо трохи бульйону у м'ясну суміш, перемішуємо.

Фаршируємо цукіні м'ясним фаршем, посипаємо зверху панірувальними сухарями або натертим сиром та збризкуємо розтопленим вершковим маслом. Запікаємо в пароконвектоматі за температури 180^0С протягом 45 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – запечені цукіні мають рівну поверхню, без тріщин, з рум'яною кірочкою.

Колір – золотистий.

Смак та запах – в міру солоний, без сторонніх домішок, характерний запеченим овочам.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Фаршировані помідори по-прованськи №505

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помідори свіжі	265	250		
Фарш свинина	38	38		
Фарш яловичий	38	38		
Хліб пшеничний	50	50		
Молоко	100	100		
Яйця	0,5 шт	10		
Зелень петрушки	3	2		
Часник	3	2		
Олія рослинна	10	10		
Сіль	2	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Помідори миємо і видаляємо плодоніжку. Відрізаємо верхню частину помідорів, щоб отримати «шапочки». За допомогою ложки, видаляємо м'якоть і відкладаємо. Промиваємо помідори і залишаємо у друшляку, щоб стекла зайва рідина. Подрібнюємо м'якоть помідорів з петрушкою та часником.

У миску з м'ясним фаршем додаємо хліб, замочений у молоці, яйця, подрібнену суміш помідорів з петрушкою і часником, сіль, перемішуємо та обсмажуємо на розігрітій з олією пательні. Смажимо до готовності м'яса. Цією сумішшю фаршируємо помідори та викладаємо їх у форму для випікання. Зафаршировані помідори накриваємо попередньо зрізаною «шапочкою». Запікаємо при температурі 180^{0}С протягом 20 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – томати наповнені фаршем, викладені на тарілку, без тріщин.

Колір – червоний.

Смак та запах – запечених овочів, смак в міру солений, з яскраво вираженим ароматом м'яса та спецій.

Консистенція – м'яка, соковита.

Стейки

Стейк – це м’язова частина яловичини, де жирова тканина накопичується рівномірними прошарками. У всьому світі культура споживання стейків має свою філософію й характеризується різними техніками приготування — від класичної насолоди соковитим м’ясом до альтернативних варіацій, якими активно поповнюється кулінарна бібліотека.



Історія стейків

Стейк, здається, є важливою частиною культури США, але насправді історія його походження досить довга і насичена. Саме слово «стейк» вперше згадується в середині XV століття і походить від скандинавського steik або stickna. У словнику Оксфорда слово трактується як «товстий шматок м’яса», але при цьому в статті можна знайти і стейки з риби, що цілком природно для скандинавських країн.

Стейк почав свою горду ходу Америкою після того, як колоністи почали завозити на її землі першу велику рогату худобу. У першій половині XVII століття британці привезли до Америки биків і корів з графства Девон, які повинні були постачати місцевих не тільки м’ясом, але також молоком і шкірою, допомогти робітникам орати землю. Поступово американці перестали полювати на буйволів і зайнялися розведенням власної рогатої худоби, тим паче, що родючі та просторі луки, які їх оточували, цьому дуже сприяли.

Відтоді в Америці стали з’являтися різні породи великої рогатої худоби, які американці дуже цінували за смачне м’ясо або за велике виробництво молока. Однією з таких порід стала Блек Ангус або Абердин-ангус – приблизно 80% усієї виробленої мармурової яловичини світу припадає саме на цих бичків. Чорний Ангус потрапив до США в 1873 році й зараз вважається найпопулярнішою м’ясною породою.

Хоча США і не є батьківщиною стейків, американці відточили стандарти якості та мистецтво їх приготування, тому сьогодні без них неможливо уявити типове барбекю, сімейну вечерю в Техасі або меню в придорожньому мотелі. А раніше стейки вважалися привілеєм виключно заможних людей – їх готували в перших американських стейк-хаусах, «біфштекс-банкетах», і коштували вони

великих грошей. Інші стейк-хауси були місцями відпочинку тільки для чоловіків – там ковбої відпочивали, курили сигари і насолоджувалися добірним м’ясом.

На щастя, в цій сфері відбулися глобальні зміни, і тепер можливість поласувати стейками відкрита для всіх. А ось вимоги до виробництва м’яса на всіх етапах у американців стабільно високі. Бички чотири місяці харчуються збалансованим кормом, в якому є кукурудза – так м’ясо набуває солодкуватого присмаку і мармурових жирових прошарків. Також тушки або їх частини дозрівають близько 30 днів за особливої температури, щоб м’ясо було м’яким і ніжним після приготування.

Стейкові породи биків

Абердін-ангуська Чорний ангус 		Бички породи Black Angus походять із Шотландії. Цю породу вивели на початку XIX століття двоє шотландських заводчиків графств Абердиншир та Ангус. Вони схрестили чорну комолу (безрогу) худобу і буру худобу. Безрогі корови рудого чи чорного кольору, м’ясо яких відрізняється високою мармуровістю. При правильному догляді та відгодівлі, можна отримати преміальні відруби з найтоншим жировим прошарком, ніжним і дуже соковитим м’ясом. Це шотландська порода, яка набула популярності по всьому світу.
Лімузинська 		Лімузинські бички мають коричневий відтінок забарвлення, а також дуже соковите та ніжне м’ясо. Це французька порода, яка набула популярності по всьому світу, особливо в Португалії, Австралії та Латинській Америці. Яловичина має різні ступені мармуровості, залежно від частини туші.
Шароле 		Шаролезька порода відрізняється білим або кремовим забарвленням, досить великою вагою та підвищеним виробленням білка. М’ясо шаролезських бичків має помірну жирність та відмінну мармуровість. Витримуючи близько трьох тижнів, можна отримати ідеальну яловичину для стейків. Це бургундська порода, яка набула поширення в Америці,

		Канаді, Австралії та багатьох інших країнах, включаючи Європу.
Кіанська 		Білі бички Кіанської породи мають ніжне м’ясо з мінімальною кількістю жиру та не надто вираженою мармуровістю. Вони м’язисті, що забезпечує високу якість яловичини. Порода набула особливого поширення в Америці та Італії. Також породу часто схрещують з іншими м’ясними породами, включаючи герефордську та абердин-ангуську.
Герефорд 		Герефордські бички мають чорне або руде забарвлення з білими підпалинами. Це м’ясна порода, яка поширилася по всьому світу, зайнявши одне із найважливіших місць на світовому ринку м’яса. Якщо правильно доглядати та відгодовувати породу, її м’ясо дає чудову мармуровість. Англійська порода набула особливої популярності в Америці, Канаді, Новій Зеландії, Австралії та інших країнах світу.
Шортгорнська 		Корівки із шортгорнської породи було виведені у 70-х роках минулого століття. Сірого, рудого та білого забарвлення, шортгорнські бички дуже мускулисті та швидко набирають вагу. Ця порода також відноситься до найбільш використовуваних у світі, адже поширилася практично на всі англомовні регіони, Південну Америку і навіть Зімбабве.
Обрак 		Рудого кольору, бичків породи Обрак прийнято розводити в гірській місцевості, де вони набрали достатню мускулатуру та вагу на раціоні з трав. Така відгодівля дозволяє отримати м’ясо з дуже насиченим яловичим ароматом. В основному їх розводять на півдні Франції, але вони є і в інших

		країнах, таких як Америка, Британія, Німеччина і т.д.
Базаська 		Графітно-сірі, базаські корови мають середній зріст та досить велику вагу. Їх м'ясо досить мармурове, ніжне і якнайкраще підходить для стейків та антрекотів. На одній із с/г виставок, колишній президент Франції оцінив Базаську породу, як мало поширену, але одну з найкращих французьких порід. Вона набула найбільшого поширення саме на території Франції.
Червона лугова (Мінсько-Анжуйська) 		Руді бички з великими білими плямами вважаються однією з найбільших м'ясних порід у світі. Червона лугова порода відрізняється дуже смачним та соковитим м'ясом з відмінною мармуровістю і насиченим смаком. Їх вивели у Франції у Валі де ла Луар, де й досі розводять їх більшу частину. Також порода поширилася в Америці, Австралії та Канаді.
Вагю 		Японська порода Вагю включає яловичину від чотирьох порід: короткорогої, безрогої, коричневої та чорної. Це м'ясо прийнято їсти сирим, а якщо використовувати його для приготування стейків, то краще зупинитись на ступені прожарювання rare, у крайньому випадку – medium rare. Також цю породу часто схрещують з іншими, особливо в Америці та Австралії. Представники породи у Європі пішли від американських, а не японських бичків.

Секрети мармурових стейків

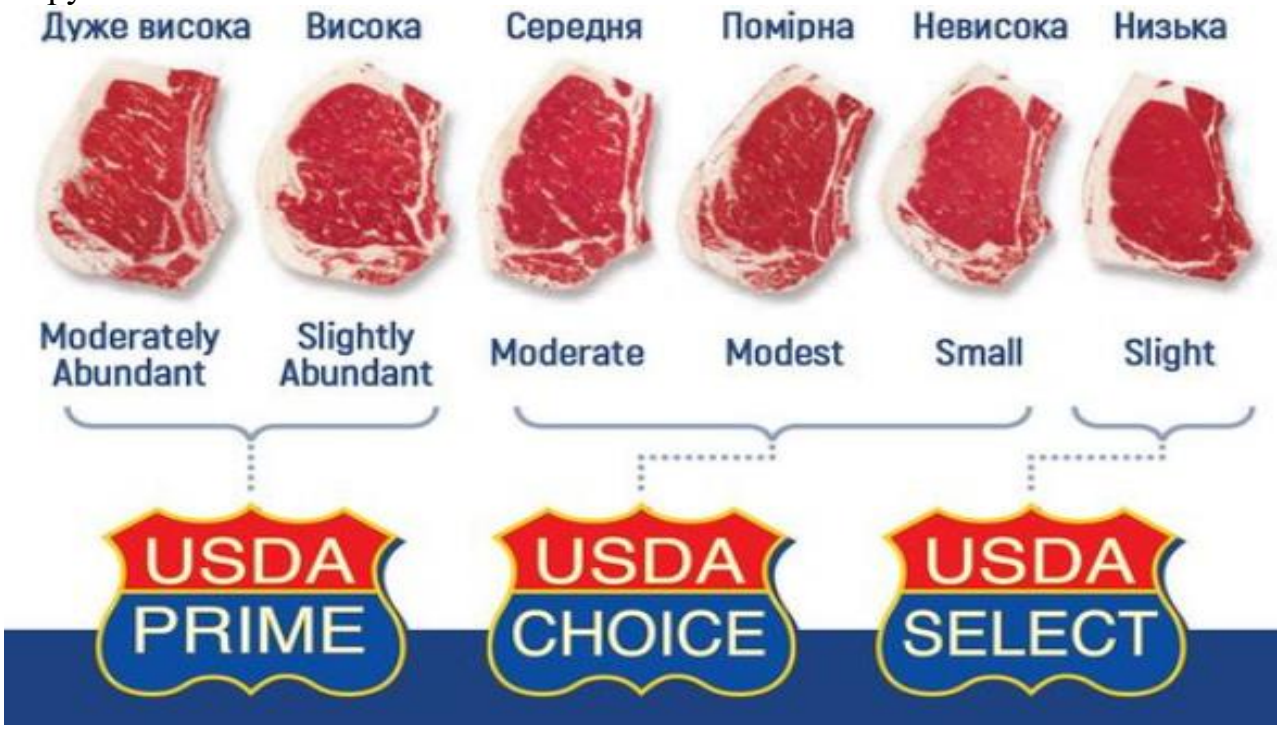
Мармурова яловичина отримала свою назву завдяки тонким жировим прошаркам, що додає їй малюнок, схожий на мармуровий візерунок. Порода Чорний Ангус є головним «постачальником» еталонних стейків до вашого столу. Після правильної відгодівлі та дозрівання їхнє м’ясо досягає мармуровості рівня Choice, оптимальної в співвідношенні ціна-якість.

Для приготування стейків використовують молоде м’ясо яловичини. У такому м’ясі жирові прошарки розподілені рівномірно, що робить їх корисними для організму людини. Мармурову яловичину вважають еталоном якості і за насиченістю поживними речовинами (на кшталт білків, амінокислот, омега-3 й омега-6 жирних кислот, кількох груп вітамінів, фосфору й заліза), і за особливостями ніжного смаку та здатністю організму перетравлювати молоде м’ясо ефективніше. На мармуровість м’яса впливають кілька чинників, головними з яких є порода бика та умови його утримання. Логічно, що від ступеня мармуровості залежать якість м’яса й відповідно його вартість.



Мармуровість – наявність у м'ясному шматку жирових прошарків, які розташовуються між м'язовими волокнами. Преміальний стейк вирізняється високим показником мармуровості. Жир має приємний білий відтінок, відсутній специфічний запах. Саме жир забезпечує м'ясу ніжність, насичений смак та приємний аромат.

Наявність жирових прошарків – ключовий показник для преміальних стейків. Мармуровість впливає не тільки на запах, відтінок та текстуру, а й на простоту приготування м'яса. Залежно від ступеня мармуру всі стейки ділять на 3 групи:



Prime (Прайм)	**Choice (Чойс)**	**Select (Селект)**
		
Його рекомендують готувати на відкритому грилі, запікати в духовці або смажити на сковороді до прожарювання Medium. Високий ступінь мармуровості випливає з особливостей відгодівлі тварини. Для цього використовують зерно (суміш кукурудзи та ячменю). Воно дозволяє змінити колір жиру із жовтого на білий. Мармуровість багато в чому залежить від фізіологічного (не біологічного) віку тварини. Його визначають за станом кісток, сполучних тканин, хрящів тощо. Важливу роль відіграє порода тварини. Найпопулярнішою вважається Black Angus (Блек Ангус). Вік тварини становить до 30 місяців .	Майже нічим не відрізняються від стейків Prime, але мають знижений мармуровий показник. Вік тварини – до 3.5 років . Має ідентичний смак і аромат, які розкриваються в процесі готування. Якщо стейк отримали зі спинної або поперекової частини туші тварини, його можна запікати в духовці, а потім обсмажувати.	Більш доступний варіант, але не менш смачний та поживний. М'язи мають щільнішу текстуру, а жирові прошарки товсті і знаходяться, в основному, з боків м'ясного зрізу. М'ясо залишається ніжним при правильному приготуванні. Смажити стейк на сухій сковороді небажано (якщо не лопатка). Стейки Select рекомендують замаринувати, а потім смажити на сковороді або грилі.

Вибираючи добірний стейк, обов’язково звертайте увагу на його товщину – він має бути не тонший ніж два сантиметри. Розрізувати потрібно в поперечному напрямку за ростом волокон.

Дозрівання

Гарний стейк можна приготувати зі свіжого м’яса. Щоб отримати на виході ідеальний стейк, починати готувати потрібно, коли м’язи м’яса будуть повністю розслаблені. Через брак часу дозрівання компенсується маринуванням, ось тільки в культурі споживання стейків є правило — смак маринаду не має відчуватися. Тому правильний процес приготування потребує часу й терпіння.



Ферментація

Ферментація – процес, який запускається в тканинах м’яса під час його дозрівання. Розслабляючись, м’язова тканина стає м’якішою. Процес дозрівання може бути сухим і вологим. Перший підсилює природний смак і аромат м’яса, другий – робить м’ясо соковитішим, але позбавляє його характерного насиченого смаку.



Класифікація стейків

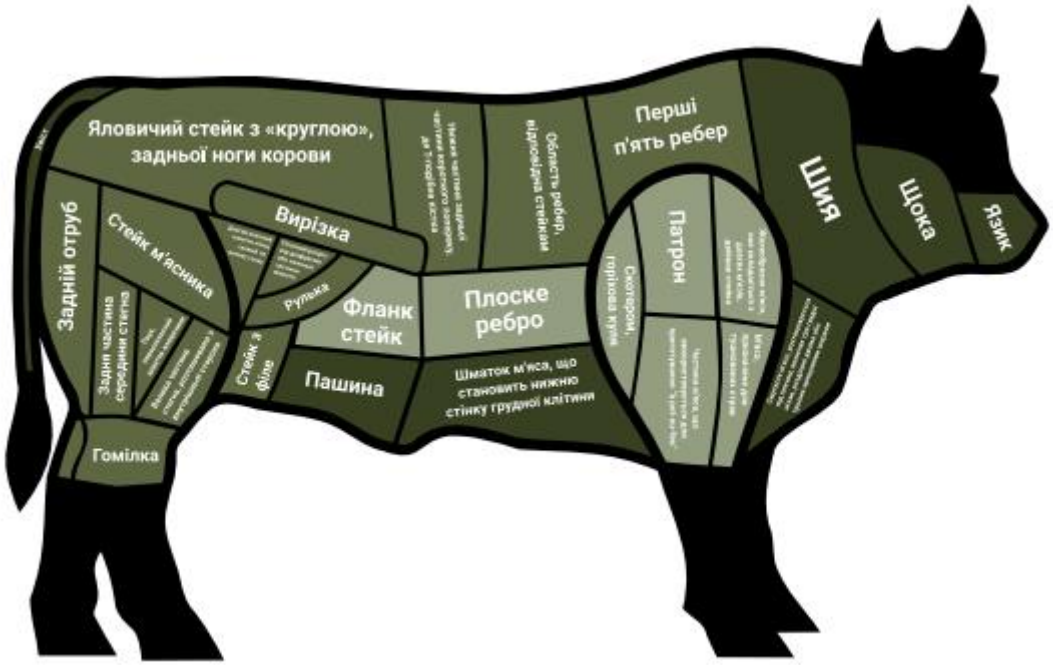
Класичні стейки	**Альтернативні стейки**
Рібай	Чак-рол
Ковбой	Шолдер тендер
Клаб	Раунд
Шатобріан	Топ-блейд
Топ-сірлоїн	Стейк м’ясника (хенгер-стейк)
Нью-Йорк	Мачете
Філе Міньйон	Скьорт
Ті-боун	Фланк
Портерхаус	Трай-тіп (стейк Санта-Марія)
Томагавк	Вегас-стріп
	Рамп-стейк
	Денвер

Класичні стейки – це стейки із найкращих частин туші бичків. А саме з тих м’язів, які за життя тварини були мінімально залученими у русі, а отже не скорочувалися постійно, тому там майже немає затисків. Це означає, що м’ясо ніжне та м’яке за структурою, легше смажиться, простіше готується і «тане» у роті.

Такі м’язи займають всього 10-12% туші, і саме тому так ціняться.

Альтернативні стейки – це стейки із дешевших частин туші. Таких, де м’язи за життя були більш навантажені та напружені, скорочувалися при русі. Тому і структура м’яса не така ніжна, у порівнянні із преміальними стейками.

Втім, альтернативні стейки НЕ поступаються класиці у смакових якостях, скоріше у способі отримання та структурі м’яса. Отже, їх трішки важче готувати, адже потрібно пам’ятати про те, що потрібно зм’якшити м’ясо – відбити чи промаринувати.



Популярні класичні та альтернативні стейки

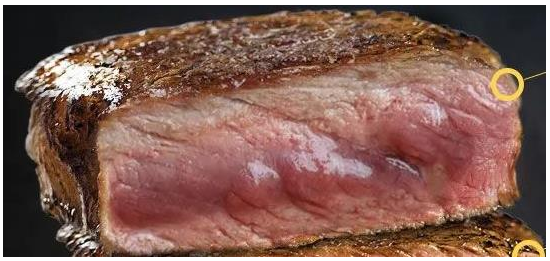
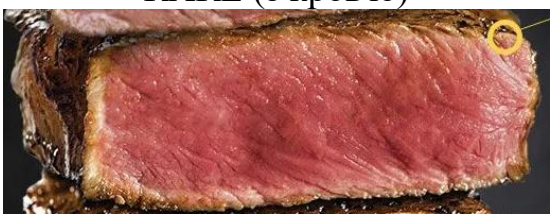
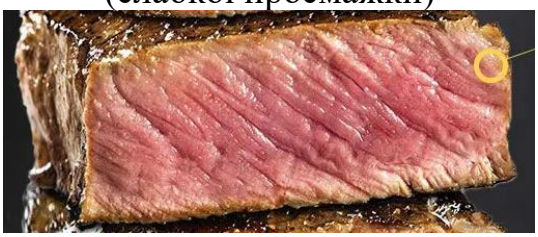
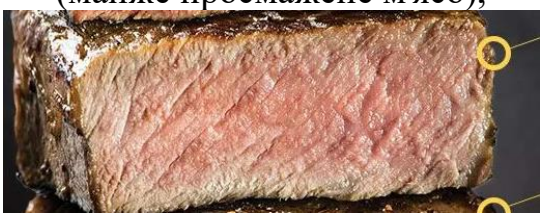
Рібай Steak Ribeye 	Один із найвідоміших та найвишуканіших стейків. Зруб м’яса проводиться із товстого краю спинної частини реберної клітини бика від 6 до 12 ребра. Особливість рібая – значна кількість жирових прошарків, що рівномірно розподілена по всьому шматку м’яса. Це робить його зовсім невибагливим у приготуванні, і водночас дуже соковитим стейком із маслянистим горіховим ароматом.
Стейк Денвер 	Стейк із невеликого м’яза, що розташований між шийним відділом хребта та лопаткою. Це найніжніша частина шийного відрубу. Денвер – соковитий та м'якший за чак-рол. Після маринування отримує неповторний смак.
Філе міньйон 	Скейк вирізають з центральної частини вирізки, ріжуть на циліндри товщиною 3-6 см. Дуже часто його називають «жіночим стейком», оскільки він буквально тане в роті. Навіть при товщині 5-8 см цей стейк смажиться швидко, а потім тане у роті. Смак із вершково-оксамитовою ніжністю, але не сильно виділяється м’ясною виразністю.
Стейк ковбой 	Цей стейк із того ж добірного відрізу валов'яного м'яса між ребрами та хребтом, що і Рібай. Відмінність: у стейку ковбой є невелика реберна кістка.
Стейк стріплойн Нью-Йорк 	Нью-Йорк – другий за популярністю стейк. Це вирізка із тонкого переднього краю, розташованого в поперечній частині туші після 13-го ребра. Особливість: товста смужка жиру із одного боку. Це дозволяє зберегти соковитість стейка навіть при інтенсивному смаженні. Має концентрований м’ясний смак. Якщо смуга жиру проходить по всьому периметру, то Нью-Йорк стає стейком Стріплойн (strip-loin – «філе-смужка»).
Стейк клаб 	Стейк Клаб – це той же ніжний Стріплойн тільки зі збереженою реберною кісткою, вирізається зі спинної частини на ділянці товстого краю найдовшого м'яза спини, має невелику реберну кістку.

Шатобріан 	Голова яловичої вирізки. Цей стейк подається не стоячи, а викладається на тарілці в довжину. Ніжний і м'який. При обсмажуванні утворюється хрумка скоринка та тонкий прошарок ступеня просмажування well-done, а всередині м'ясо залишається ніжним. Його смажать цілим і часто беруть на двох.
Стейк Топ-сірлоїн 	Відруб із крижів. Вирізається із поперекової частини спини в області головної частини вирізки. М'ясо м'яке та ароматне. Втім Сірлоїн стейки легко пересушити, особливо якщо орієнтуватися на той бік стейка, де є жировий прошарок.
Steak T-Bone Ті-боун 	Назва повністю відповідає зовнішньому вигляду. Це стейк з двох видів м'яса, розділених Т-подібною хребетною кісткою. З одного боку кістки – ніжна пісна вирізка, з іншого – брутальний насичений м'ясним смаком Стріплойн.
Портерхаус 	Цей стейк ще називають «великий Ті-боун» чи «стейк по-флорентийски». Вирізається із поперекової частини спини в області товстого кінця вирізки. Містить два «види» м'яса: тонке філейне та частина вирізки. Вага може сягати 1,5 кг.
Тамагавк 	Дуже ніжне м'ясо, соковите із вираженим присмаком. Вага тамагавка сягає до 2 кг. По суті, це стейк Рібай, що подається на довгому зачищеному ребрі.
Піканья 	Стейк трикутної форми, вирізається із крижів із верхньої частини тазостегнового відрубу. Зверху покритий рівномірним прошарком жиру. Популярний в Латинській Америці, зокрема в Бразилії. Цінують Піканью не за ніжність, а за брутальну текстуру і насичений м'ясний смак.
Батерстейк (Butter steak) 	Батерстейк – ексклюзивний стейк, знайомий багатьом своїм оригінальним виглядом. Щоб яловичина отримала унікальні смакові якості, її витримують у шарі вершкового масла за особливою технологією. Причому навіть масло проходить цикл попередньої підготовки під м'ясо.

	Батерстейк відрізняється унікальною технологією ферментації. Він дозріває методом сухої витримки у камері з гімалайською сіллю щонайменше 10 днів. Але на відміну від інших стейків, його попередньо щільно загортають у фермерське вершкове масло спеціальним методом.
Чак-рол стейк 	М'який, соковитий шматок м’яса, що вирізається із довгого спинного м'яза між лопаткою та ребрами. Майже не містить жирових прошарків. Має довгасту форму, тому нагадує класичну вирізку. За смаком схожий на рібай, але більш жилястий та жорсткий. Потребує маринування.
Фланк стейк **Flank steak** 	Відріз від нижньої частини живота ближче до ноги. Це досить жорсткий шматок м’яса, з великими і довгими волокнами. Смак яскравий, з гарно вираженим м’ясним ароматом. Рекомендується обов’язково маринувати перед приготуванням.
Раунд стейк 	Доволі жорсткий за структурою стейк, що вирізають зі стегнового м’яза. Перед приготуванням треба замаринувати. Стейк раунд навіть можна «відбити». А потім краще готувати у духовці чи на грилі.
Скьорт стейк **Skirt steak** 	Це шматок м’яса, що вирізається із діафрагми бика (черевної частини ближче до ребер). Хоча ця група м’язів піддається навантаженню за життя, але внутрішня частина стейка – м’яка. Скьорт, хоч і не найніжніший стейк, зате смачний, із першокласним жировим прошарком, соковитий. Перед приготуванням рекомендується почистити від плівок та замаринувати.
Мачете 	Тонкий та довгий стейк з діафрагми. Називається так через свою схожість за формою на латиноамериканський сільськогосподарський ніж. Готувати за схожими принципами як і Скьорт.

Хенгер стейк м’ясника **Hanging tender steak** 	Стейк із м’ясистої частини діафрагми. Помірний ступінь мармуровості, яскравий яловичий смак і неймовірний аромат. М’ясо ніжне, бо майже не задіяне за життя тварини. Колись м’ясники залишали цей стейк собі, а не продавали (а м’ясники щось знають!).
Топ-блейд 	Стейк із зовнішньої частини лопатки являє собою широкий, довгий шматок м’яса. Друга по ніжності та м’якості після вирізки частина туші. Один із найм’якіших з альтернативних стейків, тому є кумиром кухарів по всьому світу. Сполучна тканина всередині стейка при готуванні стає «гумовою», тому при поїданні рекомендують просто її уникати.
Вегас-стріп 	Наймолодший вид стейка. Його виділили у 2012 році. З тієї частини лопатки, що раніше йшла на фарш, зрізали усе зайве, та залишили самі м’язи. За смаком нагадує Нью-Йорк, але має більш жорстку структуру. Один із небагатьох альтернативних стейків, що не потребує маринування.
Рамп-стейк 	Вирізається із м’язи із задньої частини туші. Оскільки ці м’язи тварини постійно працюють під час життєдіяльності, м’ясо жорстке. Втім, ціна набагато нижча, ніж у преміальних стейків. Також Рамп зберігає яскравий м’ясний смак. Важливо промаринувати 6-8 годин перед приготуванням.
Вагю (Японія) 	Стейк готують з японських корів, м'ясо яких має високу ступінь мармуровості. Воно настільки ніжне, що його лише злегка обсмажують. Максимальна межа прожарювання такого м'яса — medium rare.  

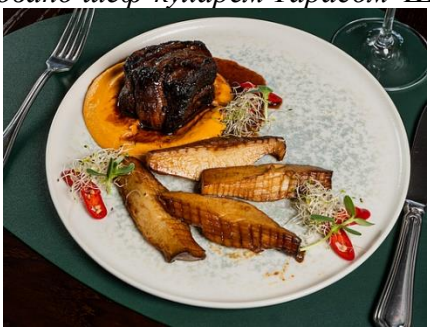
Ступені просмажування

BLUE 	Швидко «закрите» на грилі м'ясо. Практично сире м'ясо, в якому просмажена лише скоринка, температура м'яса – 30°С.
RARE (з кров'ю) 	Непросмажене м'ясо з кров'ю (200 градусів, 2-3 хвилини) обсмажене зовні, стейк червоний усередині.
MEDIUM RARE (слабкої просмажки) 	М'ясо доведене лише до стану відсутності крові, з соком яскраво вираженого рожевого кольору (190 – 200°С, 4-5 хвилин), температура м'яса – 40-45°С.
MEDIUM (середньої просмажки) 	Середньопросмажене м'ясо, стейк усередині містить світло-рожевий сік (180°С, 6-7 хвилин), температура м'яса – 50-55°С.
MEDIUM WELL (майже просмажене м'ясо), 	Стейк з прозорим соком (180°С, 8-9 хвилин), температура м'яса 60-65°С.
WELL DONE (просмажене) 	Абсолютно просмажене м'ясо, майже без соку (180°С, 8-9 хвилин + доготування в пароконвектоматі), температура м'яса 70°С.;

Інструктивно-технологічна картка

Стейк шатобріан з грибами № 506

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком



Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Стейк шатобріан	220	180		
Олія оливкова	15	15		
Сіль	3	3		
Перець мелений суміш	1	1		
Гриби ерінги № 258		**50**		
Пюре з фіолетової картоплі № 242		**100**		
Соус №539		**30**		
Перець чилі свіжий	6	4		
Мікрогрін	3	2		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

Виймаємо м’ясо з холодильника, залишаємо його на 15-20 хвилин при кімнатній температурі, щоб ступінь просмажування був точнішим.

Перед готуванням, решітку грилю змащуємо соняшниковою олією, щоб стейк не пригорав. На сильному вогні в хоспері або на грилі обсмажуємо стейк з двох боків, так сік, що утворюється під час приготування не виходить з нього. Перед приготуванням не маринуємо м’ясо. Краще змащуємо його оливковою олією.

Після приготування змащуємо стейк топленим вершковим маслом. Посипаємо сіллю та перцем.

Оптимальний ступінь просмаження – Medium Rare. При подачі на тарілку викладаємо пюре з фіолетової картоплі, на нього стейк, поруч смажені гриби на грилі, поливаємо соусом до стейку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – стейк зберіг форму, має рум’яну шкірочку, зверху политий соусом.

Смак і запах – смак насичений, аромат ніжний, в міру солоний, з ароматом смаженого мяса і спецій.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Стейк стріплоїн №507

Запропоновано шеф-кухарем Олексієм Повторейком





Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Стейк стріплоїн	110	100		
Масло вершкове	5	5		
Перец чорний кампотський	0,010	0,010		
Сіль морска	2	2		
Цукор	1	1		
Олія рослинна	30	30		
Кукурудза відварна № 256		**30**		
Салат з листів салату № 62		**100**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

На добре розігрітий гриль кладемо підготовлений стейк. Для початку стейк потрібно «запаяти», щоб не вийшов м'ясний сік. Для цього просто обсмажуємо стейк по 1 хвилині на сильному вогні з обох сторін, а потім обсмажуємо по 2,5 хвилини з кожного боку. Залежно від того, яке просмажування ми хочемо отримати, перевертаємо стейк 2-4 рази. Для того, щоб нанести на стейк малюнок решітки у вигляді ромбів або клітинок, викладаємо стейк перпендикулярно лініям решітки, після чого розвертаємо на 90 градусів, щоб лінії решітки були паралельні стейку. Ту ж саму процедуру повторюємо з іншого боку стейка. А для малюнка «ромбом», викладаємо стейк по діагоналі, а потім так само розвертаємо на 90 градусів. При подачі стейк змащуємо вершковим маслом, солимо, перчимо. На підігріту тарілку викладаємо стейк, смажену кукурудзу гриль та салат.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – стейк зберіг форму, має рум’яну шкірочку зверху.

Смак і запах – смак насичений, аромат ніжний, в міру солоний, з ароматом смаженого мяса і спецій.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Стейк рібай №508

Запропоновано шеф-кухарем Олексієм Повторейком





Назва сировини	1 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Стейк рібай	110	100		
Масло вершкове	5	5		
Перец чорний кампотський	0,010	0,010		
Сіль морска	2	2		
Цукор	1	1		
Олія рослинна	30	30		
Кукурудза відварна № 256		**30**		
Салат з листів салату № 62		**100**		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

На добре розігрітий гриль кладемо підготовлений стейк. Для початку стейк потрібно «запаяти», щоб не вийшов м'ясний сік. Для цього просто обсмажуємо стейк по 1 хвилині на сильному вогні з обох сторін, а потім обсмажуємо по 2,5 хвилини з кожного боку. Залежно від того, яке просмажування ми хочемо отримати, перевертаємо стейк 2-4 рази. Для того, щоб нанести на стейк малюнок решітки у вигляді ромбів або клітинок, викладаємо стейк перпендикулярно лініям решітки, після чого розвертаємо на 90 градусів, щоб лінії решітки були паралельні стейку. Ту ж саму процедуру повторюємо з іншого боку стейка. А для малюнка «ромбом», викладаємо стейк по діагоналі, а потім так само розвертаємо на 90 градусів. При подачі стейк змащуємо вершковим маслом, солимо, перчимо. На підігріту тарілку викладаємо стейк, смажену кукурудзу гриль та салат.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – стейк зберіг форму, має рум’яну шкірочку, зверху политий соусом.

Смак і запах – смак насичений, аромат ніжний, в міру солоний, з ароматом смаженого мяса і спецій.

Консистенція – м’яка, соковита.

18. Страви швидкого приготування

Гамбургер (*hamburger*) – це гаряча страва, зазвичай, складається з котлети з подрібненого м'яса, як правило, яловичини, вміщеної всередину нарізаної булочки.





Гамбургери часто подають із сиром, салатом, помідорами, цибулею, маринованими огірками, беконом або чилі; соусами, такими як кетчуп, гірчиця, майонез, реліш; часто їх кладуть на булочки з кунжутом. Гамбургер, увінчаний сиром, називається чизбургер.





Термін "бургер" також може застосовуватися до м'ясної котлети як такої, особливо у Великій Британії, де термін "котлета" використовується рідко або цей термін може навіть ставитися просто до яловичого фаршу . Оскільки термін «гамбургер» зазвичай має на увазі яловичину, для ясності страва може мати в назві вказівку типу використовуваного м'яса або його замінника: бургер з яловичини, бургер з індички, бургер з бізона, бургер з портобело або вегетаріанський бургер . В Австралії та Новій Зеландії шматок курячої грудки на булочці відомий як «курячий бургер», який, як правило, не вважається бургером у США, де його, зазвичай, називають курячим сендвічем, але в австралійській англійській та новозеландській англійській для сендвіча потрібно нарізаний хліб (не булочка), тому він не вважається сендвічем.





Гамбургери, зазвичай, продаються в ресторанах швидкого харчування, закусочних, а також спеціалізованих та елітних ресторанах. Існує безліч міжнародних та регіональних варіацій гамбургерів.

Інструктивно-технологічна картка
Гамбургер № 509

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Булочка гамбургер	**80**	**80**		
Котлета для гамбургера		**100**		
Помідори свіжі	47	40		
Огірки солоні	12,5	10		
Майонез	50	50		
Салат айсберг	30	20		
Цибуля маринована №		25		
Петрушка (зелень)	2,7	2		
Картопля смажена фрі		150		
Вихід	**80/100/145/150**			

Технологія приготування

До подрібненого м'яса додаємо шпик, нарізаний кубиками (5х5 мм), сіль, спеції, молоко, вимішуємо, формуємо у вигляді круглих битків по 1 шт. на порцію і смажимо.

Розрізану навпіл булку намащуємо майонезом, кладемо листя салату айсберг, кружальця солоного огірка, зверху смажений біфштекс, зверху кружальця помідору і накриваємо «кришкою». Відпускаємо гамбургер з маринованою цибулею та картоплею фрі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма кругла, між двох шматків булки лежить смажений біфштекс, солоний огірок, помідор та листя салату.

Смак і запах – смаженого м'яса, смак в міру солоний, з ароматом спецій і м'яса.

Колір – помідору – червоний, біфштексу – розріз світло-сірий.

Консистенція – соковита, однорідна, без грубої з'єднувальної тканини.

Бургер – це слово відразу ж пробуджує апетит. Круглі булочки з котлетою посередині не можуть залишити байдужим жодного любителя смачно поїсти.





Бургери буваю різні ... З м'ясом, з сиром, кільцями цибулі або помідором, листям салату, соусом, який є чи не головним інгредієнтом. А хто ж приготував перший в світі бургер?

27 липня 1900 року, коли американський гастроном Луї Лессінг поклав традиційний німецький біфштекс між двома круглими булочками, додав туди соус і листочок салату, і продав свій перший гамбургер у рідному місті Нью-Хейвен. Цей день можна вважати днем народження знаменитої страви, яка з тих пір стала «королем» світового фаст-фуду.





Широко відомими гамбургери стали під час Всесвітньої виставки в Сент-Луїсі в 1904 році.

На сьогоднішній день існує безліч рецептів приготування гамбургерів. При цьому у багатьох країнах світу є свої варіанти приготування цієї страви. Так, наприклад, в Австралії, Новій Зеландії і на Гаваях гамбургер готують з підсмаженою часточкою ананаса. У Кореї, Мексиці і на Тайвані можна спробувати гамбургери, приправлені всілякими гострими спеціями.



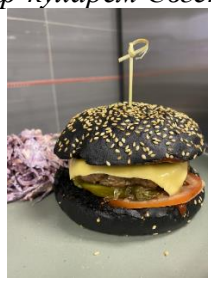


Бургер дійсно підкорив серце світу та завоював популярність у представників всіх верств населення.

Інструктивно-технологічна картка

Бургер чорний №510

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком


Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Булочка для бургера чорна	80	80		
Котлета для бургера		100		
Кетчуп	5	5		
Сир гауда	5	5		
Шинка	5	5		
Цибулевий мармелад № 263		**5**		
Помідор свіжий	6	5		
Огірок маринований	6	5		
Салат коул слоу № 67		**35**		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Булочку для бургера розрізаємо вздовж навпіл на дві половини. Половинки булочки викладаємо м'якушем вниз на гарячу пательню. Підсушуємо до утворення на поверхні золотистої скоринки. Нижню частину булочки змащуємо кетчупом, викладаємо нарізані кружальцями томати, кружальцями порізані мариновані огірки, гарячу котлету для бургера, наверх на котлету тоненькі скибочки сиру та цибулевий мармелад, зверху викладаємо тоненькі скибочки шинки та накриваємо верхньою частиною булочки для бургера, попередньо змащену кетчупом. Бургер закріплюємо шпажкою. Відпускаємо бургер з салатом коул слоу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – страва має вигляд сендвіча в булці. Всередині булочки інгредієнти зберігають свою послідовність.

Смак і запах – характерний для інгредієнтів, наявних у складі бургера.

Колір – властивий всім наявним інгредієнтам.

Консистенція – булочка м'яка, пориста, котлета соковита, однорідна, овочі соковиті.

Інструктивно-технологічна картка

Бургер класичний № 511

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Булочка для бургера	90	90		
Котлета для бургера № 501, 502		**100**		
Кетчуп	5	5		
Огірок маринований	22	20		
Салат коул слоу № 67		**35**		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Булочку для бургера розрізаємо уздовж навпіл на дві половини. Половинки булочки викладаємо м’якушем вниз на гарячу пательню. Підсушуємо до утворення на поверхні золотистої скоринки. Нижню половину булочки змащуємо кетчупом, викладаємо гарячу котлету для бургера, зверху викладаємо скибочками порізані мариновані огірки, накриваємо верхньою частиною булочки для бургера. Відпускаємо бургер з салатом коул-слоу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – страва має вигляд сендвіча в булочці. Всередині булочки інгредієнти зберігають свою послідовність.

Смак і запах – характерний для інгредієнтів, наявних у складі бургера.

Колір – властивий всім наявним інгредієнтам.

Консистенція – булочка м'яка, пориста, котлета соковита, однорідна, овочі соковиті.

Інструктивно-технологічна картка
Бургер фірмовий № 512

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Булочка для бургера пшенична	1 шт	90		
Котлета для бургера № 501, 502		**100**		
Кетчуп	5	5		
Гірчиця	5	5		
Томат свіжий	12	10		
Огірок маринований	12	10		
Салат айсберг	40	35		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Булочку для бургера розрізаємо уздовж навпіл на дві половини. Половинки булочки викладаємо м’якушем вниз на гарячу пательню. Підсушуємо до утворення на поверхні золотистої скоринки. Нижню частину булочки змащуємо кетчупом та гірчицею, викладаємо на неї гарячу котлету для бургера, зверху викладаємо кружальцями порізані мариновані огірки, лист салату айсберг, нарізані кружальцями томати, накриваємо верхньою частиною булочки для бургера, попередньо змащену кетчупом та гірчицею.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – страва має вигляд сендвіча в булочці. Всередині булочки інгредієнти зберігають свою послідовність.

Смак і запах – характерний для інгредієнтів, наявних у складі бургера.

Колір – властивий всім наявним інгредієнтам.

Консистенція – булочка м'яка, пориста, котлета соковита, однорідна, овочі соковиті.

Інструктивно-технологічна картка

Гранд бургер № 513

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенко



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Булочка з кунжутом	82	80		
Помідор	40	38		
Огірок маринований	35	35		
Соус тар-тар № 571, 572, 573		**50**		
Сир чедер	15	15		
Салат айсберг	35	25		
Паприка копчена	1	1		
Картопля фрі		100		
Соус BBQ	50	50		
Котлета з яловичини № 501, 502		**150**		
Вихід	**330/100/50**			

Технологія приготування

Булочку розрізаємо уздовж навпіл на дві половини. Половинки булочки викладаємо м’якушем вниз на гарячу пательню. Підсушуємо до утворення на поверхні золотистої скоринки. Нижню частину булочки змащуємо соусом тар-тар, викладаємо на неї гарячу котлету з яловичини, зверху викладаємо кружальцями порізані мариновані огірки, лист салату айсберг, нарізаємо кружальцями помідорами, накриваємо верхньою частиною булочки для бургера, попередньо змащену соусом BBQ.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – страва має вигляд сандвіча в булочці. Всередині булочки інгредієнти зберігають свою послідовність.

Смак і запах – характерний для інгредієнтів, наявних у складі бургера.

Колір – властивий всім наявним інгредієнтам.

Консистенція – булочка м'яка, пориста, котлета соковита, однорідна, овочі соковиті.

Чізбургер (*Cheeseburger*) – вид гамбургера з обов'язковим додаванням сиру. На додаток до м'яса чизбургер може мати велику кількість різноманітних приправ, наприклад, кетчуп і майонез. Чизбургер часто подають разом із картоплею фрі, яєчнею або салатами. Зазвичай, вартість чизбургера трохи перевищує вартість гамбургера, за рахунок вартості доданого в сендвіч сиру. Завдяки додаванню сиру містить на 20% більше калорій, ніж гамбургер.





Чизбургер – невід'ємна частина їжі стилю фастфуд.

18 вересня в США відзначають неофіційний Національний день чизбургера. У цей день ресторани роблять знижки і пропонують безкоштовні чизбургери.

Інструктивно-технологічна картка
Чізбургер №514

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Булочка	82	80		
Котлета № 501		**100**		
Сир тостовий	20	20		
Помідори свіжі	47	40		
Огірки свіжі	12,5	10		
Соус майонез	50	50		
Салат айсберг	32	30		
Цибуля маринована № 580		**25**		
Картопля фрі		150		
Петрушка зелень	2,7	2		
Вихід	**200/145/150**			

Технологія приготування

Розрізану навпіл булку намощуємо майонезом, кладемо листя салату айсберг, кружальця солоного огірка, зверху смажений біфштекс, зверху кружальця помідору та шматок тостового сиру, і накриваємо «кришкою». Відпускаємо чізбургер з маринованою цибулею.

Вимого до якості

Зовнішній вигляд – форма кругла, між двох шматків булки лежить смажений біфштекс, солоний огірок, помідор, тостовий сир та листя салату.

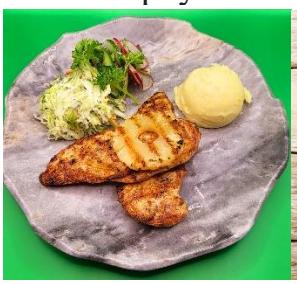
Смак і запах – смаженого м'яса, смак в міру солоний, з ароматом спецій і м'яса.

Колір – помідору – червоний, біфштексу – розріз світло-сірий.

Консистенція-соковита, однорідна, без грубої з'єднувальної тканини.

19. Страви з птиці та кролика

Страви з птиці, дичини та кролятини мають приємний смак, високу поживність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин. За вмістом азотистих речовин найціннішим є філе птиці. Порівняно з м'ясом свійських тварин сполучної тканини в м'ясі птиці менше, вона ніжніша та пухкіша. Страви з дичини вирізняє специфічний (іноді гіркуватий) присмак. Страви з нежирної птиці характерні для дієтичного харчування.





ніжне, нежирне, воно добре перетравлюється і засвоюється. Страви з кролятини смачніші, якщо тушка полежить один-два дні після забою. М'ясо щойно забитого кроля рекомендують кілька годин маринувати. Найцінніші частини – сідло та задні ніжки. Їх смажать, а решту тушкують і готують страви із січеного м'яса. Гарніри з круп, картоплі доповнюють ці страви вуглеводами, а овочеві збагачують їх вітамінами й мінеральними речовинами.




Птицю, дичину та кролів варять, припускають, смажать, тушкують, запікають. Спосіб теплової обробки залежить від виду, угодованості й віку тварин.

Стару птицю варять або тушкують, оскільки в неї тверде м'ясо, що під час смаження погано розм'якшується.

Норму закладання солі, спецій та зелені в рецептурах не зазначено, їх додають на порцію в такій кількості: солі й зелені петрушки або кропу – 3-5 г, перцю – 0,05 г, лаврового листа – 0,02 г.

У рецептурах норми пернатої дичини зазначено в штуках: 1; 0,5; 0,25. їх подають із розрахунку виходу готового виробу – приблизно 125,100 і 75 г.

Інструктивно-технологічна картка

Рулет з сиром фета та помідорами №515

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Філе куряче	165	150		
Сіль	3	3		
Перець білий горошок	1	1		
Орегано	1	1		
Помідор	70	45		
Сир фета	26	25		
Базилік (свіжий)	3	2		
Грибний крем трюфельний	3	3		
Масло вершкове	3	3		
Стружка мигдальна	5	4		
Вихід готового рулету		**170**		
Гарнір № 278, 283		**150**		
Соус наполітен № 540		**50**		
Вихід	**170/150/50**			

Технологія приготування

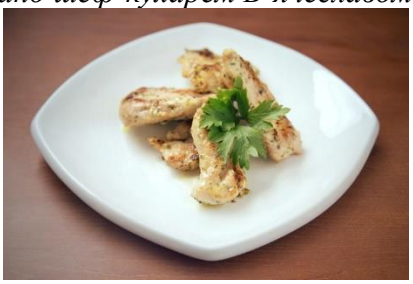
Помідори ошпарюємо, знімаємо шкірку, розрізаємо на 4 частини, видаляємо серцевину, а отриману частину використовуємо для фарширування філе.

Підготовлене куряче філе розрізаємо навпіл, не дорізаючи його з одного боку, розкриваємо, змащуємо грибним кремом з ароматом трюфелів, солимо, посипаємо меленим білим перцем та орегано. Викладаємо підготовлені помідори, шматочки сира фета, свіжий базилік та загортаємо у рулет, перекладаємо на фольгу, добре змащену вершковим маслом, загортаємо і формуємо у вигляді «ковбаски». Запікаємо у пароконвектоматі за температури 180°С на протязі 17-20 хв. З готового рулету знімаємо фольгу та панірuємо у підсмаженій стружці мигдалю. Рулет нарізаємо на 3-4 шматочки і відпускаємо з гарячим мелі-мело з соусом наполітен.

Інструктивно-технологічна картка

Смажене куряче філе № 516

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче	271	187		
Сіль	3	3		
Перець білий мелений	1	1		
Олія соняшникова	10	10		
Маса смажного філе		125		
Зелень	3	2		
Вихід	**130**			

Технологія приготування

Куряче філе, зачищене від плівок та сухожилків, нарізаємо на шматочки, злегка відбиваємо, кладемо на розігріту з олією сковороду і смажимо до утворення рум'яної кірочки з обох боків до готовності.

Філе використовуємо до салатів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – філе зберігло форму нарізування, з світло- золотистою рівномірно підсмаженою скоринкою.

Смак і запах – властивий смаженій курці з ароматом спецій, в міру солоний.

Колір – м'яса на розрізі білий, кірочки світло – золотистий.

Консистенція – м'яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Чікен попс (crispy chicken pops) №517




Назва сировини	1 порція		3порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче	500	426		
Кефір	130	130		
Соус барбекю	20	20		
або шрірача*	20	20		
Сіль	6	6		
Перець білий мелений	1	1		
Паніровка:				
Кукурудзяний крохмаль	100	100		
Борошно пшеничне	70	70		
Сухарі панко	30	30		
Паприка	1	1		
Сіль	3	3		
Вихід	**75/150/50**			

* Шрірача – це різновид гострого соусу або пасти з чилі, дистильованого оцту, часнику, цукру та солі.

Технологія приготування

Куряче філе нарізаємо кубиком приблизно 2х2 см, додаємо спеції, сіль, соус барбекю або шрірачу, якщо бажаєте гостренького, кефір. Паніровка: змішуємо усі інгредієнти (при бажанні сухарі можна замінити на борошно. Замаринковані шматочки курки панірuємо у борошні, викладаємо на дошку або решітку, щоб підсохли 10 хв, і тоді одразу смажимо у фритюрі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – філе нарізане кубиками, з світло-золотистою рівномірно підсмаженою скоринкою.

Смак і запах – властивий смаженій курці, в міру солоний.

Колір – м’яса на розрізі білий, скоринка світло – золотистий.

Консистенція – м’яка, соковита, скоринка хрустка.

Інструктивно-технологічна картка
Індичка з абрикосами №518



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе індички	800	760		
Абрикос свіжий	200	180		
Цибуля ріпчаста	150	138		
Вершкове масло	80	80		
Борошно пшеничне	25	25		
Томатне пюре	50	50		
Сіль	2	2		
Перець мелений	1	1		
Кориця мелена	1	1		
Цукор	2	2		
Зелень петрушки	3	3		
Курячий бульйон № 160		**200**		
Вихід	**520**			

Технологія приготування

Філе індички промиваємо, нарізаємо на кубики. Обсмажуємо на вершковому маслі і перекладаємо у сотейник з товстим дном. Цибулю чистимо і нарізаємо кубиком, пасеруємо на вершковому маслі до прозорості. Абрикоси миємо, видаляємо кісточки. Борошно злегка пасеруємо до кремового кольору.

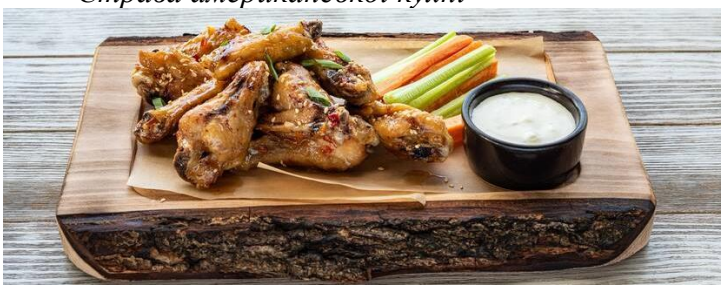
В сотейник з індичкою додаємо пасеровану цибулю з томатним пюре, корицю, невелику кількість курячого бульйону, тушкуємо 30-35 хв. Додаємо абрикоси, пасероване борошно, розведене бульйоном, тушкуємо 5-6 хв при слабкому кипінні.

При подачі посипати дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Інструктивно-технологічна картка
Крила бафало з соусом №519

Страва американської кухні





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курячі крила	330	250		
Приправа для курки	3	3		
Борошно пшеничне	25	25		
Сіль	2	2		
Перець червоний мелений	0,02	0,02		
Паприка	0,02	0,02		
Соус шрірача	15	15		
Табаско	1	1		
Масло вершкове	50	50		
Часник сухий гранульований	0,02	0,02		
Олія соняшникова	70	70		
Соус № 566, 568, 591		**50**		
Вихід	**200/50**			

Технологія приготування

Крила промиваємо, обсушуємо паперовим рушником і нарізаємо по суглобах на фаланги. У глибокій мисці з'єднуємо борошно з сіллю, червоним меленим перцем, паприкою і приправою для курки. Нарізані крильця панірuємо в борошняної суміші і відставляємо в сторону маринуватися на 20-30 хв.

Обсмажуємо у фритюрі промариновані крильця до готовності.

В окремій ємності з'єднуємо всі необхідні інгредієнти для соусу бафало: розм'якшене при кімнатній температурі вершкове масло, гострий соус, додаємо пару крапель табаско, гранульований часник, трохи приправи для курки і меленого гострого перцю.

Перемішуємо всі інгредієнти для соусу, ставимо каструлю або сотейник на вогонь і доводимо до кипіння, але не кип'ятимо. Готовим гарячим соусом заливаємо обсмажені крильця.

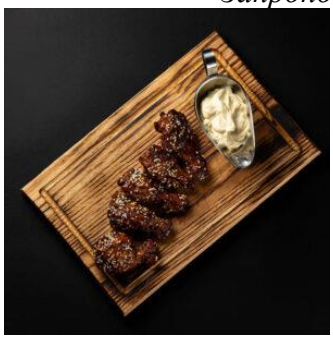
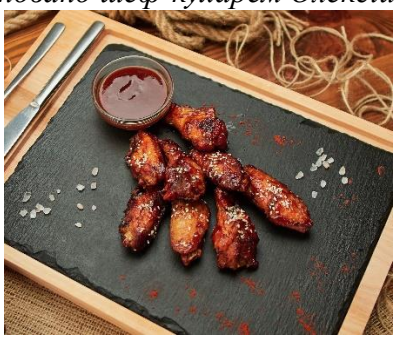
Прикриваємо миску великою кришкою і кілька разів струшуємо, щоб соус рівномірно розподілився по крилах.

Відставляємо готову страву в сторону на 5 хвилин, щоб крильця встигли повністю просочитися соусом. Подаємо курячі крильця бафало в гарячому вигляді.

Інструктивно-технологічна картка

Крила бафало з сирним соусом №520

Запропоновано шеф-кухарем Олексійом Повторейком


Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курячі крила	330	250		
Приправа для курки	3	3		
Кукурудзяний крохмаль	25	25		
Сіль	2	2		
Перець чорний мелений	0,02	0,02		
Паприка	0,02	0,02		
Соус теріякі	15	15		
Табаско	1	1		
Сезам	2	2		
Олія соняшникова	70	70		
Соус № 568		**50**		
Вихід	**250/50**			

Технологія приготування

Крила промиваємо, обсушуємо паперовим рушником і нарізаємо по суглобах на фаланги.

У глибокій мисці з'єднуємо кукурудзяний крохмаль, сезам сіллю, чорним меленим перцем, паприкою і приправою для курки.

Нарізані крильця панірuємо в паніровці і обсмажуємо у фритюрі до готовності. Подаємо разом з сирними соусами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені крила.

Смак і запах – пікантний, приємний, в міру солоний, аромат спецій.

Колір -– червоно-коричневий, на розрізі світло-рожевий, білий.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Курячі крила запечені в азійському стилі №521




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крила курячі	340	266		
Маринад :				
Перець чилі пластівці	2	2		
Кориця мелена	2	2		
Кардамон	6	6		
Гвоздика мелена	2	2		
Соєвий соус	40	40		
Олія соняшникова	10	10		
Хурма (шарон)	57	49		
Перець чилі свіжий	11	10		
Зірка бадьяну (аніс)	1	1		
Вихід	**190**			

Технологія приготування

Готуємо маринад: з'єднуємо всі спеції в ступці, перетираємо. В спеції додаємо соєвий соус, ретельно перемішуємо. Підготовлені курячі крила заливаємо маринадом, залишаємо маринуватись 15-60 хв. Викладаємо крила на деко, змащене олією, запікаємо при температурі 200°С, 20 хв. Декор: хурму нарізаємо кружальцями товщиною 5 мм, карамелізуємо з обох боків, перець чилі нарізаємо кружальцями.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на тарілку викладені крила.

Смак і запах – пікантний, приємний, в міру солоний, аромат спецій та запеченого м'яса птиці.

Колір – червоно-коричневий, на розрізі світло-рожевий, білий.

Консистенція – м'яка, ніжна, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Курка тушкована з вершками і шпинатом № 522



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куряче філе	165	150		
Маса смаженого філе		**115**		
Шпинат	15	13		
Вершки 33% жирністю	65	65		
Часник	3	2		
Олія рослинна	30	30		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Вихід	**190**			

Технологія приготування

Підготовлене куряче філе зачищаємо від плівок та зайвого жиру. Обсмажуємо в добре розігрітій сухій та без жиру пательні до золотистої скоринки по 2-3 хвилини з кожного боку (якщо курка пристане до пательні, чекаємо, коли утвориться золотиста скоринка, вона має легко відстати).

Дістаємо філе з пательні і залишаємо його трохи охолонути. Пательню не миємо, відставляємо. Нарізаємо куряче філе однаковими скибочками завтовшки 5 мм.

На ту ж пательню, на якій смажилась курка, додаємо олію, розчавлений зубчик часнику та вливаємо вершки. Через хвилину викладаємо скибочки курячого філе, додаємо шпинат, сіль, перець та тушкуємо 4-5 хвилин, періодично помішуючи.

Вимоги до якості

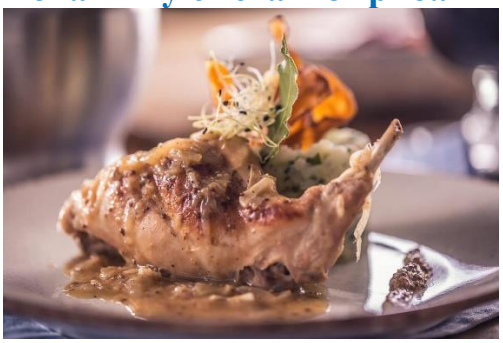
Зовнішній вигляд – шматочки нарізаного курячого філе зберегли форму, тушковані із шпинатом у вершках.

Колір – притаманний інгредієнтам.

Смак та запах – тушкованого м’яса, характерних для інгредієнтів, що входять до страви. Без сторонніх присмаку та запаху. Інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка
Кролик тушкований у сметані з грибами № 523



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кролик (тушка потрошений)	1190	545		
Борошно пшеничне	30	30		
Сіль	5	5		
Перець чорний мелений	0,2	0,2		
Вершки	350	350		
Молоко	350	350		
Кедрові горіхи	15	15		
Печериці	75	75		
Олія рослинна	50	50		
Сметана	75	75		
Маса тушкованого кролика		**450**		
Маса соусу		**100**		
Для гарніру:				
Яблука	68,2	60		
Цукор	20	20		
Масло вершкове (для смаження)	10	10		
Маса смажених яблук		**50**		
Вихід	**450/100/50**			

Технологія приготування

Тушку кролика доочищаємо, відокремлюємо від тулуба передні та задні ніжки, на порцію використовуємо 1 передню та 1 задню ноги. Відокремлені частини м’яса солимо, перчимо, панірuємо в борошні, обсмажуємо в сотейнику до золотистого кольору, вливаємо вершки, молоко, доводимо до кипіння, уварюємо на помірному нагріві протягом 1,5-2 год, в процесі варіння додаємо кедрові горіхи і попередньо нарізані скибочками печериці. В кінці приготування додаємо сметану, доводимо до кипіння, припиняємо теплову обробку. Паралельно готуємо гарнір: яблука ретельно миємо, видаляємо насіннєве гніздо, нарізаємо часточками, смажимо до золотистого кольору на вершковому маслі з додаванням вершкового масла.

На тарілці для відпуску викладаємо порційні шматки кролика, поливаємо соусом, в якому готувався кролик, поряд викладаємо гарнір.

Інструктивно- технологічна картка
Фаршировані курячі ніжки №524




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Окіст курячий	320	300		
Печериці	62	50		
Морква	34	28		
Морожений горошок і кукурудза	25	25		
Свіжозаморожена кукурудза				
Цибуля ріпчаста	24	20		
Яйця	1/2шт	20		
Сир твердий	34	30		
Вершкове масло	10	10		
Сіль	3	3		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Мускатний горіх	0,01	0,01		
Карі	0,02	0,02		
Маса смажених стегенець		**250**		
Зелень	6	4		
Вихід		**300**		

Технологія приготування

Курячий окіст миємо, знімаємо шкірку і відрубуємо кістку так, щоб частина її залишилась зі шкірою. Зачищуємо кістку від м’яса, м'ясо відділяємо від кісток і подрібнюємо на м’ясорубці. Додаємо смажені гриби (відварену моркву, розморожені горошок і кукурудзу), цибулю, твердий сир, яйця, сіль, спеції. Фарш добре перемішуємо. Шкіру наповнюємо фаршем і формуємо виріб у вигляді стегенець. При формуванні краї шкіри загортаємо навхрест. Фаршировані стегенця змащуємо жиром і викладаємо на лист, смажимо в жаровій шафі при температурі 250 градусів протягом 30-40хв. Готові стегенця викладаємо на підігріту тарілку, оформлюємо овочами та зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – стегенця без тріщин, викладені на тарілці оформленій овочами.

Смак – ніжний, в міру солоний, притаманний м’ясу курки.

Запах – смаженої курки.

Колір –на розрізі біло-рожевий, поверхня золотиста.

Консистенція – соковита, м’яка.

Інструктивно-технологічна картка
Котлета куряча в сухариках № 525



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто
Курка	154	81		
Хліб пшеничний	18	20		
Молоко	26	25		
Внутрішній жир	3	3		
Сухарі пшеничні	10	10		
Маса напівфабрикату		118		
Олія	5	5		
Маса готових котлет		**100**		
Гарнір № 240, 241, 242, 243, 244		**150**		
Соус №552, 558, 559		**50**		
Вихід	**300**			

Технологія приготування

М'ясо птиці без шкіри і кісток нарізаємо шматочками, подрібнюємо на м’ясорубці разом з внутрішнім жиром, з’єднуємо із замоченим в молоці білим хлібом без скоринки, додаємо сіль. Пропускаємо через м’ясорубку та вибиваємо масу.

З котлетної маси формуємо, запаніровані в пшеничному хлібі, який нарізаємо кубиком або соломкою. Форма котлети трохи з приплюснутим тупим кінцем (по 2 шт. на порцію), вихід напівфабрикату 57 г.

Смажимо котлети основним способом, до готовності доводимо в жаровій шафі.

На нагріту до 40°С неглибоку тарілку кладемо котлети, поливаємо їх вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберегли форму, поверхня з рум’яною скоринкою.

Смак – у міру солоний.

Колір – скоринки світло-золотистий, на розрізі від світло-сірого до кремувато-сірого.

Консистенція – м’яка, пухка, соковита, однорідна.

Інструктивно – технологічна картка

Кордон-блю (cordon bleu) №526

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто
Філе куряче	121	110		
Плавлений тостовий сир	16	16		
Шинка	19	17		
Борошно пшеничне	8	8		
Яйця	$^{1}/_{5}$шт	8		
Батон	25	16		
Маса напівфабрикату:		**175**		
Олія оливкова	12	12		
Петрушка зелень		2		
Гарнір № 239		**150**		
Хрущики № 650, 651, 652		**5**		
Вихід	**165/150/5**			

Технологія приготування

Зачищене філе курки (без шкіри), розрізаємо вздовж, злегка відбиваємо, в середину вкладаємо тостовий сир, шинку. Напівфабрикату надаємо овальну форму. Підготовленим напівфабрикат паніруємо у борошні, яйцях, сухарях, смажимо на пательні. Подаємо з гарніром та хрущиками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберегла форму, поверхня з рум'яною скоринкою.

Смак – у міру солоний.

Колір – скоринки світло-золотистий, на розрізі від світло-сірого до кремувато-сірого.

Консистенція – м'яка, пухка, соковита, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Куряче філе гриль №527

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто
Філе куряче	183	166		
Маринад для курячого філе гриль		30		
Перець чорний мелений	0,05	0,05		
Орегано	0,05	0,05		
Перець червоний мелений	0,05	0,05		
Олія оливкова	20	20		
Соус наполітен № 540		**50**		
Вихід	**120/50**			

Технологія приготування

Куряче філе маринуємо в маринаді, протягом 3-4 годин. Посипаємо сіллю, перцем чорним меленим, обсмажуємо до готовності на грилі.

Відпускаємо як самостійну страву з гарніром та соусом. Можна використовувати до салатів та закусок.

Інструктивно-технологічна картка
Курячий балотін №528

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе куряче	107	98		
Печінка куряча	16	16		
Гриби білі сухі	4	4/9*		
Перець зелений горошком	1	1		
Маса напівфабрикату		**124**		
Масло вершкове	10	10		
Соус № 609, 610, 612		**50**		
Гарнір № 240, 685		**100**		
Вихід	**100/50**			

* Маса відварених сухих грибів.

Технологія приготування

Підготовлене куряче філе солимо, змащуємо розбитими зернами зеленого перцю, фаршируємо відвареними білими грибами, шматочками печінки, викладаємо на пергаментний папір з фольгою змащений вершковим маслом і загортаємо у вигляді рулету, добре притискаємо, видаляємо зайве повітря з рулету. Підготовлені рулети готуємо на пару на протязі 15-20 хв, потім розгортаємо і запікаємо у пароконвектоматі 5-10 хв, попередньо змащуємо розтопленим вершковим маслом. Готові рулети порціонуємо на невеличкі шматки, відпускаємо зі складним гарніром під апельсиновим соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – рулет розрізаний на порційні шматки круглої форми, поруч складний гарнір, по колу страва полита соусом апельсиновим.

Смак і запах – смаженого м´яса птиці і печінки з ароматом вершкового масла.

Колір – в розрізі м´яса птиці-білий, печінки – жовто-коричневий.

Консистенція – м´яка, соковита, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Курка з тигровою креветкою та печінкою № 529

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто
Гомілка куряча	150	110*		
Філе куряче	85	80		
Креветка тигрова без голови 16/20	55	50		
Грибний крем з трюфелями	5	5		
Куряча печінка		40		
Шпинат свіжий	37	28/14**		
Сітка жирова	30	30		
Маса напівфабрикату		**330**		
Маса запеченої гомілки		**200**		
Шпарагівка запечена № 293		**150**		
Соус тропікана № 612		**30**		
Вихід	**200/150/30**			

* Гомілка без кістки.

** Маса бланшованого шпинатує.

** Маса уварених вершків.

Технологія приготування

Філе відбиваємо змащуємо грибним кремом з трюфелями, викладаємо бланшированый шпинат, підготовлену чищену тигрову креветку, печінку та загортаємо у вигляді рулета. Підготовлену гомілку без кісточки фаршируємо рулетом з філе і загортаємо у жирову сітку. Запікаємо у пароконвектоматі за температури 180°С 25 хвилин.

На готову запечену шпарагівку викладаємо розрізану гомілку, декоруємо чіпсами та мікрогріном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – гомілка запечена рівномірно без тріщин.

Смак і запах – смак смаженої птиці, приємний в міру солоний, з запахом смажених грибів, квасолі та помідорів.

Колір – курки-білий.

Консистенція – м'яса- м'яка, соковита, гарніру-густа.

20. Страви з субпродуктів

Інструктивно-технологічна картка

«Язик су-від» № 530

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Язик яловичий	1500	1500		
Цибуля ріпчаста	125	110		
Морква	125	110		
Гірчиця солодка	20	20		
Олія рослинна високоолеїнова	60	60		
Вода	3000	3000		
Сіль харчова	150	150		
Лимон (цедра)	20	20		
Часник	20	20		
Лавровий лист	2	2		
Ягоди ялівця	2	2		
Перець духмяний горошок	3	3		
Вихід	**1000**			

Технологія приготування

Часник чистимо, розчавлюємо ножом. Воду, спеції, цедру лимону, доводимо до кипіння, накриваємо харчовою плівкою, охолоджуємо. В холодний розсіл закладаємо язик і витримуємо 8-11 год., потім дістаємо з розсолу, просушуємо паперовим рушником, натираємо гірчицею. Підготовлений язик кладемо у вакуумний пакет, додаємо нарізану соломкою моркву, цибулю нарізану кубиками та високоолеїнову рослинну олію. Готуємо способом су-від, за температури 74,2 градуса 20 год. Готовий язик закладаємо в пакет на 2-3 хв. в холодну воду, після цього знімаємо шкурку з язика.

Язик, приготовлений способом су-від, нарізують на порції, використовують як основну страву або для закусок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматки язику нарізані відповідної форми, викладені на тарілку як основна страва або закуска.

Колір – від світло-сірого до сірого.

Смак та запах – властиві відварному язику; смак в міру солоний, з ароматом спецій, моркви, цибулі, цедри лимону.

Консистенция – щільна**,** м’яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Куряча печінка з яблуками по-французьки № 531

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куряча печінка	182,8	170		
Сіль	1,5	1,5		
Перець білий горошком	1	1		
Борошно пшеничне	3	3		
Олія оливкова	5	5		
Вершкове масло	3	3		
Вихід смаженої печінки:	-	**120**		
Яблука по-французьки №265	-	**70**		
Ожина с/м Або малина с/м	14,1 14,1	12 12		
Соус тропікана № 612	-	**50**		
Вихід	**120/70/12/50**			

Технологія приготування

Підготовлену зачищену печінку нарізаємо на шматки по 2 шт. на порцію, посипаємо білим меленим перцем, сіллю. Паніруємо у борошні і смажимо на великому вогні з обох сторін. Потім на змащений вершковим маслом посуд викладаємо обсмажену печінку і доводимо її до готовності у пароконвектоматі при температурі 180 градусів протягом 5-7 хвилин.

Відпускаємо печінку з яблуками по-французьки, ожиною або малиною та соусом тропікана.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на кружальця яблук по-французьки викладені шматки смаженої печінки (2 шт. на порцію), зверху акуратно викладені ягоди ожини або малини. Страва полита соусом тропікана.

Смак і запах – смаженої печінки, смак в міру підсолений.

Колір – на розрізі світло-сірий. У потовщеній частині печінки не припускається почервоніння.

Консистенція – м´яка, соковита.

Інструктивно-технологічна картка

Гречаники запечені № 532

Запропоновано шеф -кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гречка	40	87		
Підчеревина	50	46		
Печінка куряча	75	51		
Олія соняшникова	10	10		
Яйця	2 шт	80		
Сіль	2	2		
Приправа суміш 5 перців	0,002	0,002		
Маса гречаників	-	**150**		
Сітка жирова свиняча	72	45		
Маса напівфабрикату	-	**195**		
Цибуля синя маринована № 580	-	**20**		
Яблучний хрін № 575	**32**	**30**		
Кранч цибулевий	-	2		
Цибуля зелена	3	1,5		
Чіпс з петрушки № 687	-	**1**		
Гель гарбузовий № 681	-	**5**		
Вихід	**220**			

Технологія приготування

Гречку відварюємо до готовності, підчеревину підсмажуємо до золотистого кольору, цибулю нарізаємо дрібним кубиком, підсмажуємо на олії до золотистого кольору. На м'ясорубці подрібнюємо смажену підчеревину та курячу печінку. Змішуємо варену гречану кашу з подрібненою підчеревиною та курячою печінкою, смаженою цибулею та яйцями, солимо, перчимо за смаком. Перемішуємо ретельно та залишаємо на 30 хв в холодильнику, щоб маса настоялася. На один гречаник використовуємо 50 г начинки та 15 г сітки жирової свинячої. На порцію три гречаника. Сітку розрівнюємо, кладемо начинку, завертаємо, як голубці, та викладаємо на пергаментний папір швом донизу. Запікаємо у пароконвектоматі при температурі 180^{0}С приблизно 10-15 хв або в хоспері – 5-7 хв до золотистого кольору.

На тарілку кладемо гречаники, просипаємо копченими шкварками та декоруємо чіпсами з петрушки. Збоку кладемо синю мариновану цибулю, посипаємо цибулевим кранчем, з іншого боку - ложку яблучного хріну та декоруємо зеленою цибулею. Тарілку декоруємо гарбузовим гелем.

Інструкційно-технологічна картка
Печінка з яблуками №533

Запропоновано шеф -кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	брутто	Брутто
Печінка яловича	170	141		
Борошно пшеничне	6	6		
Маса напівфабрикату	-	**147**		
Вершкове масло	10	10		
Рослинна олія	8	8		
Карі приправа	0,01	0,01		
Паприка	1	1		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	0,01	0,01		
Маса смаженої печінки	-	**100**		
Яблука свіжі	30	25		
Цукор	2	2		
Кріп свіжий	1	1		
Вихід	**125**			

Технологія приготування

З яловичої печінки знімаємо плівку, промиваємо під проточною водою та нарізаємо на великі шматки. Кожен шматочок злегка відбиваємо пласкою стороною молотка для відбивання м'яса, обсушуємо паперовим рушником та панірuємо в борошні.

Запанiровані шматочки печінки обсмажуємо на розігрітій пательні, на суміші вершкового масла та рослинної олії по 2-3 хвилини з кожного боку, потім додаємо карі, паприку, сіль та перець чорний мелений.

З яблук видаляємо серцевину та нарізаємо їх скибочками. На розігріту пательну насипаємо цукор, додаємо вершкове масло, перемішуємо. Яблука викладаємо на пательню та обсмажуємо до золотистої скоринки.

До обсмажених яблук додаємо печінку, перемішуємо та припиняємо нагрів. Посипаємо нарізаним кропом для подачі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – смажена печінка викладена на тарілку разом із скибочками яблук, зверху страва посипана дрібно нарізаним кропом.

Колір – смаженої печінки, смак в міру солений з ароматом карамелізованих яблук.

Смак та запах – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – м’яка, соковита, не допускається наявність грубої плівки.

21. Соуси

Інструктивно-технологічна картка

Деміглас № 534

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порцію		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кістки яловичі	10000	10000				
Вода	13000	13000				
Коріння селери	1300	1000				
Цибуля ріпчаста	2100	2000				
Морква	1100	1000				
Помідори свіжі	1100	1000				
Вино червоне сухе	1500	1500				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Бульйон готуємо в кілька прийомів тому всю сировину ділимо на три прийоми приготування:

1-й день: кістки запікаємо в духовці протягом 1 год при температурі 145-160°С, після запікання зливаємо жир. Овочі обсмажуємо на сухій пательні, додаємо до кісток, заливаємо водою, варимо на повільному вогні 15-18 год. У процесі приготування постійно знімаємо піну, видаляємо жир.

2-й день: виварені кістки і овочі проціджуємо. Запікаємо нову партію овочів і кісток при температурі 160°С протягом 1 год, жир видаляємо. Запечені кістки з овочами перекладаємо в бульйон і варимо 15-18 год на повільному кипінні. Утворений жир – постійно видаляємо.

3-й день: повторюємо все як в 2-й день.

4 й день: відварені кістки виймаємо, бульйон проціджуємо, додаємо вино і уварюємо до густої консистенції на повільному вогні 18 год, в процесі варіння постійно видаляємо жир.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напівгустий, еластичний, драглеподібний.

Смак – в міру солоний, з ароматом використаних продуктів.

Колір – коричневий.

Інструктивно-технологічна картка

Деміглас грибний № 535

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Білі гриби сухі	450	450				
Печериці свіжі	500	450				
Морква	124	100				
Селера стебло	112	100				
Цибуля ріпчаста	104	80				
Олія рослинна	200	200				
Томатна паста	60	60				
Соус тамарі	30	30				
Вода	4000	4000				
Вихід	**10**					

Технологія приготування

У великій мисці змішуємо гриби, моркву, селеру, цибулю додаємо олію і томатну пасту, все ретельно перемішуємо, щоб гриби і овочі рівномірно покрилися олією і пастою. Розігріваємо пароконвектомат до 22^0С, рівномірним шаром викладаємо гриби з овочами на деко, і запікаємо 20-25 хв до золотистого кольору. У велику каструлю кладемо сухі білі гриби, запечені гриби з овочами, додаємо соус тамарі та заливаємо водою, доводимо до кипіння. Варимо при повільному кипінні, поки об’єм не зменшиться на чверть. Переливаємо бульйон у блендер, перебиваємо до отримання однорідної маси. Проціджуємо через сито.

Інструктивно-технологічна картка

Соус деміглас № 536

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кістки харчові	1090	1090				
Селера (корінь)	305	305				
Морква мита неочищена	305	305				
Цибуля ріпчаста	305	305				
Часник	65	65				
Маса запеченої сировини		1413				
Олія соняшникова	45	45				
Вино червоне сухе	150	150				
Томатна паста	65	65				
Сіль	22	22				
Вода	1740	1740				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Кістки ретельно промиваємо у холодній воді, обсушуємо рушничком перед запіканням.

Підготовлюємо до запікання неочищені коренеплоди: селеру ріжемо великими шматками, цибулю ділимо вздовж на чотири частини, моркву миту неочищену від шкірки розділяємо впоперек на 3-4 частини, часник розділяємо впоперек навпіл. Підготовлені коренеплоди на вистелене пергаментом деко викладаємо нарізаною стороною догори і підпікаємо без жиру, разом з харчовими кістками, до утворення світло-коричневої скоринки, не допускаючи підгоряння впродовж 20 хв у розігрітій до 220-240°С духовій шафі.

Підпечені кістки і овочі перекладаємо до каструлі, додаємо олії і обсмажуємо на середньому вогні впродовж 1-2 хв. Додаємо вино і томатну пасту, перемішуємо, заливаємо гарячою водою, доводимо до кипіння, упарюємо на слабкому вогні впродовж 2-4 год. Перед використанням вилучаємо овочі і кістки з соусу, солимо, проціджуємо через сито.

Рекомендовано використовувати у стравах з м’яса, дичини.

Умови реалізації: на водяній бані при температурі 65-75°С впродовж 3-4 год.

Умови зберігання: у холодильній камері при 0-5°С до 48 год.

Інструктивнотехнологічна картка

Соус деміглас № 537

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля ріпчаста	59	50				
Цибуля-порей	26	20				
Селера (корінь)	44	30				
Морква	62	50				
Олія рослинна	10	10				
Томатна паста	20	20				
Кістки харчові	200	200				
Вино червоне сухе	150	150				
Часник	64	50				
Чебрець	1	1				
Коріандр	1	1				
Соус карамель		50				
Вода	1500	1500				
Вершкове масло	20	20				
Сіль	30	30				
Лавровий лист	0,5	0,5				
Цукор	20	20				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Овочі нарізаємо, пасеруємо на рослинній олії, потім додаємо воду і тушкуємо. Харчові кістки підсмажують у жаровій шафі 30-40 хвилин, переодично поливаючи вином. Підготовлені кістки викладаємо в кастрюлю з овочами, додаємо часник, лавровий лист, томатну пасту, вино, доливаємо воду. Уварюємо до зменшення в об'ємі в два раза. В кінці варки додаємо спеції. Готовий соус проціджуємо, вводимо борошняну пасеровку і підготовлений соус карамель. Доводимо до кипіння.

Готовий соус використовуємо до м'ясних та рибних страв, а також як похідну для приготування інших соусів.

Інструктивно-технологічна картка

Соус карамель № 538

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оцет бальзамічний (білий)	100	100		
Цукор	450	450		
Оцет столовий 9%	50	50		
Апельсини (цедра, сік)	908	400		
Вершки 36%	250	250		
Вихід	**1000**			

Технологія приготування

Апельсини промиваємо, зрізаємо цедру та нарізуємо її соломкою. З очищених від цедри апельсинів вичавлюємо сік. На пательню насипаємо цукор пісок, додаємо оцет та нагріваємо цукор до появи «карамельного» кольору. Потім обережно вливаємо вичавлений сік з апельсинів та додаємо нарізану соломкою цедру.

Наприкінці готування додаємо вершки і доводимо соус до кипіння.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса густої консистенції, без грудочок.

Колір- світло – коричневий, карамельний.

Смак та запах – приємний, солодкий, з нотками апельсину.

Консистенция – однорідна, густа, без грудочок.

Інструктивно-технологічна картка

Соус парадокс № 539

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морква	1286	1029				
Масло вершкове	80	80				
Мед	60	60				
Лимон (сік)	190	80				
Сметана	100	100				
Петрушка (корінь)	32	24/15				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Нарізані моркву та корінь петрушки пасеруємо на вершковому маслі 4-5 хвилин, потім додаємо воду і припускаємо до готовності. Овочі перетираємо. Мед кладемо на пательню, топимо, додаємоь сік лимону і випарюємо 2-3 хв, з'єднуємо з овочевим пюре, доводимо до кипіння, вводимо сметану. Готовий соус подаємо до страв з риби.

Інструктивно-технологічна картка

Соус наполітен № 540

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетт о	Брутто	Нетто
Помідори	1175	1000				
Масло вершкове	200	200				
Цукор	30	30				
Сіль	20	20				
Базилік	12	10				
Розмарин	20	20				
Перець білий мелений	0,5	0,5				
Вихід						

Технологія приготування

Розтоплюємо вершкове масло, додаємо підготовлені, розрізані на 4 частини помідори, розмарин і тушкуємо 40 хв. В кінці тушкування додаємо цукор, сіль, базилік, білий перець. Готовий соус перетераємо блендером і проціджуємо через сінуа.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса, без плівки та поверхні.

Смак і запах – насичений м´який, з присмаком і ароматом тушкованих помідорів.

Колір – червоний.

Консистенція – еластична, в´язка.

Інструктивно-технологічна картка

Соус ліонез* № 541

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оцет бальзамічний (білий)	100	100		
Вино біле	375	375		
Вершки 36%	800	800		
Цибуля ріпчаста	72	60		
Сіль	10	10		
Цукор	5	5		
Вихід	**1000**			

* Sauce lyonnaise – соус французької кухні, приготований з вина, олії, оцту та цибулі. Саме присутність останньої дала йому назву «ліонський», оскільки Ліон славиться стравами з цибулі, і назва a la lyonnaise означає, що в страві є цибуля. Соус використовується при запіканні, до м'ясного асорті або овочів.

Технологія приготування

Дрібно нарізану кубиком ріпчасту цибулю, оцет бальзамічний, ігристе вино, вершки, сіль, цукор з'єднуємо і випарюємо до загусання соусу. Соус перетираємо через сито, прогріваємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса густої консистенції, без грудочок.

Колір – кремовий.

Смак та запах – приємний, в міру солоний, з нотками вина, цибулі.

Консистенция – однорідна, густа, без грудочок.

Інструктивно-технологічна картка

Соус бер блан з креветками (Beurre blanc) №542

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля шалот	250	200				
Часник	60	50				
Масло вершкове	600	600				
Вино біле сухе	150	150				
Винний оцет	50	50				
Коктейльні креветки	150	100				
Вихід	**25**					

Технологія приготування

Дрібно нарізану цибулю та часник пасеруємо з половиною кількості вершкового масла. Додаємо вино, оцет, кладемо креветки та прогріваємо 2 – 3 хв. Додаємо решту масла.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна нерозшарована маса з дрібно нарізаними коктейльними креветками.

Смак і запах – з ароматом цибулі, часнику та креветок.

Колір – жовтуватий.

Консистенція – однорідна зі шматочками креветок.

Інструктивно-технологічна картка

Соус болоньєз* №543

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1 порція		3 порції		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Телятина	322	300				
Свинина	368	300				
Оливкова олія	100	100				
Цибуля ріпчаста	239	200				
Корінь селери	139	95				
Гвоздика	0,7	0,7				
Кориця мелена	7	7				
Горіх мускатний мелений	6	6				
Перець білий горошок	1,4	1,4				
Чебрець	0.6	0.6				
Лавровий лист	0,2	0,2				
Сіль	14	14				
Цукор коричневий пісок	8,5	8,5				
Розмарин свіжий	2,5	2,5				
Петрушка зелень	27	20				
Томат-паста	150	150				
Молоко	200	200				
Вино біле сухе	150	150				
Мартіні	50	50				
Вихід	**100**					

*****Болоньєз (соус Sauce bolognaise) — м'ясний соус для італійської пасти родом з Болоньї. Традиційно готується жителями Болоньї зі свіжими тальятеле (tagliatelle alla bolognese) і зеленої лазаньї.

Технологія приготування

Підготовлену ріпчату цибулю та корінь селери нарізаємо дрібним кубиком, пасеруємо на оливковій олії до напівготовності. Потім додаємо підготовлений м'ясний фарш, обсмажуємо. До напівготового фаршу вливаємо біле сухе вино, додаємо цибулю «клуте», мелену корицю, мелений мускатний горіх, білий перець, чебрець, розмарин, лавровий лист, томатну пасту та молоко. Усе ретельно перемішуємо, уварюємо до зменшення в об'ємі на третину. За 10 хв до закінчення приготування додаємо мартіні. В кінці приготування додаємо нарізану зелень петрушки.

Інструктивно-технологічна картка

Соус мірабо № 544

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Куряча печінка		80				
Масло вершкове	100	100				
Борошно	10	10				
Коньяк	80	80				
Вино червоне напівсолодке	400	400				
Соус деміглас № 536		**400**				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Курячу печінку обсмажуємо на вершковому маслі, додаємо борошно, коньяк та підпалюємо, потім додаємо червоне напівсолодке вино, соус деміглас і упарюємо 5-10 хв.

Інструктивно-технологічна картка
Соус білий основний № 545




Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бульйон		1100				
Масло вершкове	50	50				
Борошно пшеничне	50	50				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Петрушка (коріння)	40	30				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Білу жирову борошняну пасеровку охолоджуємо до температури 60-70^{0}С, розводимо четвертою частиною гарячого бульйону (м'ясного або рибного), перемішуємо до утворення однорідної маси. Поступово вливаємо решту бульйону, додаємо дрібно нарізане коріння петрушки або селери, ріпчасту цибулю і варимо 25-30 хв. Наприкінці варіння додаємо сіль, перець чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджуємо, розварені овочі протираємо і доводимо до кипіння. Якщо соус використовуємо як самостійний, його заправляємо лимонною кислотою і вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса, без плівки на поверхні і грудочок всередині.

Смак і запах – смак насичений, з присмаком овочів, аромат ніжний.

Колір – білий злегка кремовий.

Консистенція – еластична, напіврідка, в’язка.

Інструктивно-технологічна картка

Соус флорентіно № 546





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Соус білий основний № 545		**500**				
Соус голандський з оцтом бальзаміко № 564		**500**				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Готовий білий основний соус змішуємо з соусом голандським з оцтом бальзаміко у рівних пропорціях.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса, без плівки на поверхні.

Смак і запах – злегка кислуватий приємний присмак, насичений ароматом коріння, цибулі, вершкового масла і яєць, з яскраво вираженим ароматом бальзамічного оцту.

Колір – злегка жовтуватий.

Консистенція – в’язка, еластична, напіврідка.

Інструктивно-технологічна картка

Соус кисло-солодкий № 547



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цукор	200	200				
Томатне пюре	300	300				
Крохмаль	100	100				
Вино	300	300				
Вода	1000	1000				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

В сотейнику розпускаємо цукор до легкого потемніння, додаємо томатне пюре і припускаємо разом, вливаємо киплячу воду і проварюємо. Вводимо розведений крохмаль з водою 1:3, доводимо до кипіння, додаємо вино, солимо. Кисло-солодким соусом поливаємо рибу або подаємо окремо в соуснику.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса, без плівки на поверхні і грудочок всередині.

Смак і запах – смак насичений, кисло-солодкий, аромат ніжний.

Колір – червоний.

Консистенція – еластична, напіврідка, в’язка.

Інструктивно-технологічна картка

Соус молочний (бешамель) № 548

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	53	52				
Масло вершкове	20	20				
Молоко 2,5%	950	950				
Мускатний горіх	6	6				
Сіль йодована	3	3				
Вихід						

Технологія приготування

Розтоплюємо вершкове масло на пательні та пасеруємо на ньому борошно до золотавого кольору. В молоко додаємо мускатний горіх, ретельно перемішуємо та поступово додаємо в пасероване борошно. Постійно перемішуючи соус доводимо на слабкому вогні до консистенції густої сметани.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок.

Смак і запах – притаманний наявним рецептурним інгредієнтам – молока та мускатного горіху.

Колір – жовтуватий.

Консистенція – густа, сметано подібна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус молочний з яйцем № 549

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим




Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло вершкове	130	130				
Борошно пшеничне	130	130				
Молоко	650	650				
Сіль	10	10				
Цукор пісок	15	15				
Мускатний горіх мелений	3,5	3,5				
Яйця	3шт	120				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

В пасероване на вершковому маслі до світло-кремового кольору борошно додаємо молоко, сіль, цукор пісок та мускатний горіх. Варимо при слабому кипінні 7-10 хвилин. Готовий соус охолоджуємо до 40°С і додаємо підготовлені яйця, ретельно перемішуючи до однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – густа однорідна маса. Не допускається навність грудочок.

Смак і запах – притаманний наявним рецептурним інгредієнтам - молока та мускатного горіху.

Колір – жовтуватий.

Консистенція – густа, сметано подібна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус сметанно-томатний №550

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	На 1000		На 1 порцію		На 3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Томатна паста	100	100				
Мед	100	100				
Сметана	1000	1000				
Сіль	10	10				
Перець білий мелений	1	1				
Лавровий лист	0,04	0,04				
Вихід	**125**					

Технологія приготування

Сметану з'єднуємо з увареним до половини об'єму томатним пюре, ретельно перемішуємо, доводимо до смаку, додаємо на прикінці кипіння мед.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – червоний, однорідний.

Смак – в міру солоний з ароматом використаних продуктів, не допускається запах пареного борошна.

Колір – червоний.

Інструктивно-технологічна картка

Соус сметанний № 551

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порцію		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Сметана	500	500				
Сіль	10	10				
Перець білий мелений	1	1				
Чебрець свіжий	3	2				
Цукор	70	70				
Бульйон курячий № 160		**500**				
Вихід	**150**					

Технологія приготування

В сотейнику доводимо до кипіння курячий бульйон, додаємо сметану, сіль, цукор, перець білий мелений та гілочку чебрецю, доводимо до кипіння.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – білий, однорідний.

Смак – в міру солоний з ароматом використаних продуктів, не допускається запах пареного борошна.

Колір – білий.

Інструктивно-технологічна картка

Соус з копчених вершків № 552

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кулінарні вершки 30%	80	80		
Сіль	2	2		
Вихід	**70**			

Технологія приготування

Змішуємо у каструлі вершки та сіль, варимо за температури 90°С протягом 5 хв, підкопчуємо за допомогою смокера, проціджуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса з гладкою оксамитовою поверхнею.

Консистенція – еластична, однорідна.

Смак та запах – ніжний, вершковий, з ароматом копчення.

Колір – від білого до кремового.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вершковий до риби № 553

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля	221	200				
Часник	21	20				
Вершкове масло	50	50				
Вино	100	100				
Сок лимона	120	30				
Сіль	5	5				
Перець	2	2				
Вершки	1000	1000				
Ікра летучої риби (тобіко*)	50	50				
Вихід	**100**					

*Тобіко – ікра летючої риби, традиційно вважається частиною японської кухні. Це цінний морський делікатес. Унікальність даного продукту полягає в тому, що ікра летючої риби готується в соусі, виробленому за старовинними рецептами.

Технологія приготування

Нарізану ріпчасту цибулю пасеруємо із вершковим маслом, додаємо часник, пасеруємо ще пару хвилин постійно помішуючи. Додаємо вино, воно знищить температуру і випаровується, частково охолоджуючи пательню. Після додаємо вершки і спеції, доводимо до кипіння. Соус проціджуємо через сито. В проціджений соус додаємо ікру летучої риби та доводимо до смаку, додавши сіль, перець та сік лимону.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна, нерозшарована маса, без плівки на поверхні, без грудочок, з рівномірно розподіленою ікрою летучої риби.

Смак і запах – властивий вершкам з вираженим смаком ікри, смак помірно солоний, з ароматом пасерованої цибулі з часником.

Колір – світло-помаранчевий.

Консистенція – напіврідка, в’язка, еластична.

Інструктивно-технологічна картка

Соус гірчичний № 554

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Олія соняшникова	300	300				
Яйця (жовток)	3шт	48				
Гірчиця американська	50	50				
або гірчиця французька	50	50				
Оцет 3%	550	550				
Цукор	50	50				
Сіль	20	20				
Перець чорний мелений	1	1				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Гірчицю розтираємо з сіллю, цукром, меленим перцем, жовтками і поступово розводимо оцтом, проціджуємо, додаємо олію, і все добре збиваємо.

Соус використовуємо для холодних страв та закусок, салатів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі компоненти перемішані до однорідної маси.

Консистенція – рідка.

Смак та запах – кисло-солодкуватий, запах з ароматом гірчиці,

Колір – гірчичний

Інструктивно-технологічна картка

Соус вершково-ікорний № 555

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля	221	200				
Часник	21	20				
Вершкове масло	50	50				
Вино	100	100				
Сок лимона	120	30				
Сіль	5	5				
Перець	2	2				
Вершки	1000	1000				
Ікра червона	50	50				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Нарізану ріпчасту цибулю пасеруємо із вершковим маслом, додаємо часник, і пасеруємо ще пару хвилин, постійно помішуючи, додаємо вино, воно знищить температуру і випаровується, частково охолоджуючи пательню. Після додаємо вершки і спеції доводимо до кипіння, соус процідити через сито. В проціджений соус додаємо ікру червону, доводимо до смаку, додавши сіль, перець, сік лимону.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна, нерозшарована маса, без плівки на поверхні, без грудочок, з рівномірно розподіленою ікрою летучої риби.

Смак і запах – властивий вершкам з вираженим смаком ікри, смак помірно солоний, з ароматом пасерованої цибулі з часником.

Колір – світло – помаранчевий.

Консистенція – напіврідка, в’язка, еластична.

Інструктивно-технологічна картка

Соус карбонара № 556



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вершки	1000	1000				
Соєвий соус	170	170				
Часник	26	22				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Вершки доводимо до кипіння, додаємо соєвий соус, подрібнений часник. Перемішуємо, доводимо до кипіння.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вершково-шафрановий № 557

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кулінарні вершки	80	80	240	240
Шафран	0,01	0,01	0,03	0,03
Перець чорний горошком	0,01	0,01	0,03	0,03
Сіль	2	2	6	6
Вихід	**70**			

Технологія приготування

Шафран заливаємо холодною водою. Залишаємо його на 30 хв, щоб настоявся. Після чого проціджуємо, додаємо до вершків та доводимо до смаку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Консистенція – еластична, однорідна.

Смак та запах – ніжний, вершковий, з ароматом шафрану.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вершково-гірчичний № 558

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вершки 33 %	600	600				
Гірчиця американська	150	150				
Сіль	10	10				
Соус соєвий	60	60				
Олія оливкова	80	80				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

В сотейник вливаємо вершки. Вершки уварюємо 2-3 хв, постійно помішуємо, додаємо американську гірчицю, соєвий соус, сіль, олію та перемішуємо. Варимо постійно помішуючи ще 2-3 хв. Соус подаємо до холодних та гарячих страв та закусок.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – без грудочок, однорідна еластична маса.
Смак і запах – пікантний, властивий вершкам та гірчиці.
Колір – гірчичний.
Консистенція – однорідна, еластична, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка №

Соус морне № 559

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло вершкове	70	70		
Борошно пшеничне	70	70		
Молоко	680	680		
Яйце (жовток)	4 ½ шт	58		
Вершки кулінарні 30% жирності	115	115		
Сир твердий	250	230		
Сіль	10	10		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

З’єднуємо вершки з жовтками, додаємо сіль і ретельно перемішуємо віничком.

Окремо готуємо світле ру, додаючи борошно у розігріте на пательні вершкове масло, ретельно помішуємо масу, розбиваючи грудочки і запобігаючи підгоранню. Готуємо впродовж 2-3 хв до появи характерного горіхового аромату і зміни кольору борошна до золотисто-солом’яного. Ру має бути дуже гладким і вологим, з глянцевим блиском – не сухим і не жирним. Додаємо молоко кімнатної температури і ретельно перемішуємо віничком до однорідності.

Вершково-яєчну суміш додаємо до гарячої молочно-борошняної суміші, перемішуємо, додаємо натертий сир, ретельно розмішуємо соус до утворення однорідної тягучої, але достатньо рідкої маси.

Рекомендуємо подавати із запеченими овочами, хрусткими овочевими пирогами.

Умови реалізації: на водяній бані при 75°С не більше 2 год.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Запах і смак – виражений сирний.

Консистенція – однорідна, еластична, в’язка.

Колір – яскраво жовтий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вершковий з лисичками №560



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	Нетто
Лисички	750	600				
Цибуля шалот	278	200				
Олія оливкова	100	100				
Вершки 33%	1000	1000				
Сіль	4	4				
Перець чорний мелений	0,3	0,3				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Лисички перебираємо, зачищаємо, ретельно миємо, відокремлюємо від сторонніх домішок. Цибулю шалот зачищаємо, нарізаємо напівкільцями. Підготовлену цибулю шалот та лисички пасеруємо на оливковій олії до напівготовності, вливаємо вершки, доводимо до кипіння, уварюємо 15-20 хв до необхідної консистенції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напівгуста маса, кремового кольору з лисичками та цибулею, які рівномірно розподілені по масі.

Консистенція – однорідна, без сторонніх домішок.

Запах та смак – відповідають даному виробу без сторонніх присмаків.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вершковий з грибами № 561

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вершки 33% жирності	50	50		
Гриби печериці	10	8		
Цибуля ріпчаста				
Відвар грибний	10	10		
Масло вершкове	3	3		
Борошно пшеничне	5	5		
Часник	3	2		
Сіль	1	1		
Вихід	**50**			

Технологія приготування

Гриби промиваємо, чистимо від усього зайвого і дрібно нарізаємо. Цибулю і часник дрібно нарізаємо.

На сковороді розігріваємо олію, додаємо цибулю, часник і обсмажуємо до прозорості. Додаємо гриби і тушкуємо під кришкою до випаровування рідини. В кінці солимо і перчимо.

В сотейнику готуємо жирову борошняну пасеровку (РУ). Вливаємо в сотейник з борошном і маслом вершки, грієм на слабкому вогні 1-2 хв, постійно помішуючи, але не доводячи до кипіння. Додаємо до вершків гриби і готуємо, помішуючи, протягом 3-х хв.

Інструктивно-технологічна картка

Соус голандез № 562

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яєчний жовток	$13^{7}/_{5}$	220				
Вода	110	110				
Сік лимону	110	110				
Масло вершкове	560	560				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

На водяній бані збиваємо жовтки, поступово вводячи воду з лимонним соком та вершкове масло. Постійно контролюємо температуру не вище 65°С, поки соус не почне згущати. Даємо охолонути.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна середньої густини емульгована маса, світлого кольору, без масла, яке відокремилося.

Смак і запах – притаманний голандезу; смак в міру кислий, солоний, гострий.

Колір – жовтий

Консистенція – однорідна в’язка.

Інструктивно-технологічна картка

Соус голандський №563

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця (жовтки)	12шт	192				
Масло вершкове	800	800				
Вода	150	150				
Лимон (сік)	160	67				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

В процесі приготування голландського соусу вершкове масло емульгує. Завдяки цьому незважаючи на великий вміст ліпідів (до 65%), він не дає відчуття жирності і має ніжний смак. Для отримання емульсії сирі яєчні жовтки розтираємо з невеликою кількістю води, додаємо частину необхідного по рецептурі масла (1/3), суміш ретельно розтираємо і безперервно помішуючи, прогріваємо на водяній бані за температури 70˚С. Не припиняючи нагрівання і помішування, вводимо розтоплене масло, що залишилось. Готовий соус заправляємо сіллю, лимонним соком і проціджуємо.

Голандський соус та його похідні не можна нагрівати вище за температури 70˚С.

Подаємо соуси до страв з відварної спаржі, цвітної брюсельської капусти і відварної нежирної риби, а також використовуємо для приготування похідних соусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса без плівок на поверхні.

Смак і запах – тонкий, злегка кислуватий з ароматом вершкового масла та яєць.

Колір – злегка жовтуватий.

Консистенція – в’язка, еластична, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус голандський з оцтом бальзаміко № 564

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйця (жовтки)	12 шт	192				
Масло вершкове	800	800				
Вода	150	150				
Оцет бальзаміко	60	60				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Жовтки сирих яєць, з'єднуємо з холодною кип'яченою водою, кладемо $^1/_3$ вершкового масла, прогріваємо на водяній бані постійно помішуючи при температурі 75-80°С до загусання. Додаємо тонкою цівкою решту вершкового масла, перемішуємо до повного з'єднання його з жовтками. Після цього вводимо оцет бальзаміко, доводимо до смаку та проціджуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса, без плівки на поверхні.

Смак і запах – злегка кислуватий, з ароматом вершкового масла і яєць, з яскраво вираженим ароматом бальзамічного оцту

Колір – злегка жовтуватий.

Консистенція –в'язка, еластична, напівридка.

Інструктивно-технологічна картка №4

Соус айолі № 565

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	Нетто
Часник свіжий	54	42				
або часник запечений	90	42				
Яйця (жовток)	16 ³/₅ шт	213				
Олія	417	417				
Сіль	17	17				
Гірчиця (паста)	83	83				
Оцет рисовий, яблучний	42	42				
або яблучний	42	42				
або лимонний сік	42	42				
або лимон (сік)	105	42				
або оцет столовий 9%	21	21				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Два жовтки, сіль, гірчицю і оцет закладаємо в чашу блендера, збиваємо при одночасному безупинному додаванні олії тоненькою цівочкою до утворення однорідної емульсії. Додаємо очищений часник, блендеруємо суміш до однорідності.

Рекомендовано подавати до страв з креветок, рибних страв і відварених овочів.

Умови реалізації: 3-7°С впродовж 15-30 год, 10-15°С впродовж 5-10 год.

Умови зберігання: у холодильній камері при 0-5°С до 96 год.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – глянцева поверхня, оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Запах і смак – насичений і гострий за рахунок часнику і оливкової олії.

Консистенція – однорідна, еластична, в’язка.

Колір – жовтий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Соус коктейль № 566

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутт	Брутто	Брутто
Яйця (жовток)	6 ⅓ шт	82				
Олія	438	438				
Гірчиця (паста)	63	63				
Оцет яблучний	31	31				
або лимонний сік	31	31				
або лимон (сік)	78	31				
або оцет столовий 9%	16	16				
Кетчуп	313	313				
Коньяк	31	31				
або бренді	31	31				
Сіль	13	13				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Жовтки, сіль, гірчицю і оцет закладаємо в чашу блендера, збиваємо при одночасному безупинному додаванні олії тоненькою цівочкою до утворення однорідної емульсії. Додаємо кетчуп, ретельно перемішуємо, насамкінець додаємо коньяк або бренді і знову ретельно перемішуємо.

Рекомендовано подавати до страв з морепродуктами, рибою або салатами та закусками, де вони присутні.

Умови реалізації: 3-7°С впродовж 15-30 год, 10-15°С впродовж 5-10 год.

Умови зберігання: у холодильній камері при 0-5°С до 72 год.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – оксамитова структура, однорідна маса без ознак розшарування.

Запах і смак – пікантний, кисло-солодкий.

Консистенція – однорідна, еластична, в’язка.

Колір – тьмяно-червоний, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Соус масляний № 567

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	300		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	40	40		
Лимонний сік	40	40		
Сік	3	3		
Вершкове масло	400	400		
Вихід	**50**			

Технологія приготування

Воду вливаємо в сотейник, додаємо лимонний сік, солимо і уварюємо в $^1/_5$ разів. Зменшуємо температуру нагріву і додаємо частинами замороженого вершкового масла 82% жирності і збиваємо соус за допомогою вінчика.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – без грудочок, однорідна еластична маса.

Смак і запах – пікантний, властивий вершкам та гірчиці.

Колір – гірчичний.

Інструктивно-технологічна картка

Соус сирний № 568

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир плавлений вершковий	375	375				
Бульйон курячий № 160		**375**				
Соус гострий *	25	25				
Сир чедер	225	225				
Вихід	**25**					

*Промислового виробництва.

Технологія приготування

З’єднуємо всі продукти та перебиваємо за допомогою блендера. Доводимо до кипіння. Готовий соус використовуємо для подачі страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна нерозшарована маса.

Смак і запах – з ароматом сиру, в міру солона, має гострий смак.

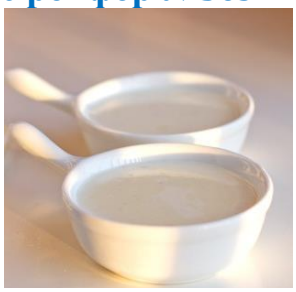
Колір – жовтуватий.

Консистенція – однорідна, еластична.

Інструктивно-технологічна картка

Соус рокфор №569





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир рокфор	319	300				
Майонез № 570		**480**				
Оцет бальзаміко (білий)	80	80				
Вершки 36%	150	150				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Дрібно натертий сир рокфор змішуємо з майонезом, додаємо оцет бальзаміко і збиваємо на кутері до отримання однорідної маси, обережно вводимо вершки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна еластична маса, з рівномірно розподіленим сиром.

Смак і запах – злегка кислуватий приємний присмак, насичений аромат сиру, бальзаміческого оцту та вершків.

Колір – злегка жовтуватий з крапинками сиру.

Консистенція – в’язка, еластична.

Інструктивно-технологічна картка

Майонез домашній № 570

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яєчний жовток	190	190				
Сік лимона	47	47				
Гірчиця гостра	47	47				
Олія соняшникова	710	710				
Сіль	5	5				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Поєднуємо жовтки та гірчицю у скляній або металевій ємності, досить великий за об'ємом для того, щоб у ній можна збивати соус вінчиком.

Злегка збиваємо жовтки з гірчицею за допомогою вінчика. Додаємо сік лимона, сіль і добре збиваємо в однорідну масу. В отриману масу маленьким струмком додаємо олію та безперервно збиваємо. Збиваємо до утворення густої пишної маси з стабільними піками.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна, напівгуста емульсія, яка не розшарувалась.
Колір – біло-кремовий.
Смак та запах – гострий, кисло-солодкий, з ароматом оцту та гірчиці.
Консистенція – в’язка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка
Соус майонез з корнішонами (тар-тар) № 571





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Майонез № 570, 588		**650**				
або майонез промисловий		650				
Капарці	200	100/70*				
Огірки мариновані (корнішони)	382	210/140*				
Зелень петрушки	94	70				
Вихід	**75**					

* Маса продуктів з видаленою рідиною.

Технологія приготування

Огірки мариновані (корнішони), каперці, дрібно нарізаємо кубиком, віджимаємо зайву рідину, зелень петрушки дрібно січемо і все з'єднуємо з майонезом, добре перемішуємо.

Подаємо до холодних страв та закусок і гарячих м'ясних, рибних страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – майонез з дрібно нарізаними корнішонами.

Запах і смак – пікантний, насичений, кисло-солодкий.

Консистенція – в'язка.

Колір – блідо-кремовий з кубиками капарців та корнішонів.

Інструктивно-технологічна картка
Соус майонез з корнішонами (тар-тар) та яйцем № 572





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Майонез № 570		650				
Капарці	200	100/70*				
Огірки мариновані (корнішони)	382	210/140*				
Зелень петрушки	94	70				
Яйця (білки)	5 шт.	120				
Вихід	**75**					

* Маса продуктів з видаленою рідиною.

Технологія приготування

Огірки мариновані (корнішони), каперці, зелень петрушки дрібно нарізаємо кубиком, віджимаємо зайву рідину. Білок відвареного яйця дрібно натераємо, все з’єднуємо добре перемішуємо.

Інструктивно-технологічна картка

Соус майонез з корнішонами (тар-тар) № 573

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком

Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Майонез промисловий	400	400				
Зелень петрушки	140	100				
Капарці	200	100				
Огірки консервовані	728	400				
Огірки свіжі *	100	80				
Вихід	**75**					

*Додаємо в літній період для свіжості, тоді зменшуємо кількість консервованих огірків.

Технологія приготування

Огірки мариновані (корнішони), каперці, зелень петрушки дрібно нарізаємо кубиком, віджимаємо зайву рідину. Білок відвареного яйця дрібно натераємо, все з’єднуємо добре перемішуємо.

Інструктивно-технологічна картка

Соус горіховий № 574

Запропоновано шеф-кухарем Володимиром Машовцем



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Соус соєвий	140	140				
Соус Мирін*	80	80				
Оцет рисовий (Муцукан)	60	60				
Горіх кешью	130	130				
Цукор	40	40				
Кунжут	60	60				
Часник	10	7				
Яблуко	60	60				
Олія соняшникова	500	500				
Цибуля ріпчаста	40	40				
Вихід	**50**					

* Рисовий соус мирін – важливий елемент японської кулінарії. Це солодке рисове вино готується з рису спеціальних сортів та є необхідним інгредієнтом для багатьох соусів. Зараз мирін це більше соус і приправа ніж вино та саке, а раніше все було навпаки. За допомогою цього компонента готується соус Теріякі. Соус мирін застосовують для приготування рибного маринаду, маринування м'яса та птиці, ним заправляють салати та коктейлі з морепродуктів, а також використовують кондитери для приготування десертів. Солодке рисове вино «Mirin» – один із трьох найдавніших японських кулінарних приправ. Використання в приготуванні суші надають їм м'який солодкуватий аромат.

Технологія приготування

Кунжут злегка підсушуємо на сухій сковорідці на маленькому вогні – він повинен придбати ніжно-кремового відтінку. Горіхи, яблука, часник, ріпчасту цибулю, кунжут закладаємо в чашу та перебиваємо блендером. В перебиту масу додаємо олію, соєвий соус, соус мирін та рисовий оцет.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Смак і запах – ніжний з ароматом соєвого соусу.

Колір – кремовий.

Консистенція – однорідна, з рівномірно розподіленими наповнювачам по всій масі.

Інструктивно-технологічна картка

Яблучний хрін № 575

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблука	1000	500				
Хрін білий консервований		500				
Вихід						

Технологія приготування

Яблуко зелене чистимо, нарізаємо та збиваємо в термоміксі з білим консервованим хроном.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Колір – білий колір.

Смак та запах – хрін кисло-солодкий на смак та з гірчинкою.

Консистенція – однорідна.

Термін зберігання 5 діб.

Інструктивно-технологічна картка

Соус базиліковий №576

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Базилік	700	525				
Оливкова олія	350	350				
Часник	96	80				
Сік лимонний		60				
Сіль	15	15				
Вихід	25					

Технологія приготування

Базилік перебираємо, використовуємо тільки листочки. Закладаємо в чашу блендера додаємо оливкову олію, сік лимона, часник, сіль та перебиваємо до утворення однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна в’язка маса, змішана з дрібно нарізаною зеленню.

Смак і запах – гострий із присмаком зелені, з ароматом базиліка, без сторонніх запахів.

Консистенція – однорідна, з рівномірно розподіленими компонентами.

Колір – із зеленим відтінком.

Інструктивно-технологічна картка

Соус огірковий № 577

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огірковий сік	140	45		
Кріп	10	10		
Оцет білий бальзамічний	1	1		
Сіль	0,5	0,5		
Цукор	1	1		
Ксантан текстура	0,5	0,5		
Вихід	**50**			

Технологія приготування

В чашу блендера закладаємо всі інгредієнти, крім текстури. Перебиваємо на найвищій швидкості до однорідності, отриману суміш проціджуємо, додаємо ксантан і ще раз перебиваємо на низькій швидкості протягом 1 хв до повного розчинення текстури. Залишаємо в холодильнику на 40-50 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна в’язка маса.

Смак і запах – огірковий з присмаком зелені, з ароматом огірка, без сторонніх запахів.

Консистенція – однорідна, з рівномірно розподіленими компонентами.

Колір – із зеленим відтінком.

Інструктивно-технологічна картка

Соус зелений мармуровий № 578

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огірки	720	630		
Оцет білий винний	90	90		
Ріпчаста цибуля		30		
Цукор	45	45		
Ягоди ялівцю	6	6		
Зерна гірчиці	3	3		
Коріандр	3	3		
Кріп	48	45		
Чебрець	3	3		
Лайм	48	45		
Олія соняшникова	45	45		
Сіль	10	10		
Перець чорний мелений	1	1		
Текстура ксантан	1,5	1,5		
Зелена олія з кропом № 692		90		
Вихід	**50**			

Технологія приготування

Вичавлюємо з огірка сік, проціджуємо його крізь дрібне сито, повністю видаливши м’якоть. Розділяємо сік на дві рівні частини. Додаємо частину винного оцту і нарізану цибулю півкільцями та цукор. Окремо на сухій сковороді обсмажуємо гірчичні зерна, коріандр, ялівець. Отриману суміш прянощів додаємо до соку. Ставимо на вогонь і доводимо до кипіння, після закипання додаємо до суміші гілочки кропу і чебрецю і на повільному нагріванні прогріваємо заготовку соусу протягом 30 хвилин. Соус проціджуємо крізь дрібне сито, добре відтиснувши рідину, охолоджуємо. До другої частини огіркового соку додаємо отриманий маринад, олію, цедру і сік лайма, сіль, перець чорний мелений та текстуру ксантан, добре перемішуємо і даємо настоятись 20 хв. Рідину проціджуємо і тонкою цівкою вливаємо зелену олію із кропом, перемішуємо лопаткою, щоб зберегти мармурову структуру.

Інструктивно-технологічна картка

Соус зелений № 579

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оливкова олія	700	700				
Базилік	119	100				
Шпинат	135	100				
Петрушка	135	100				
Кислота лимонна	0,5	0,5				
Сіль	20	20				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Базилік, шпинат, петрушку подрібнюємо на блендері, додаємо сіль, лимонну кислоту, оливкову олію і все ретельно збиваємо до отримання однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна в'язка маса.

Смак і запах – огірковий з присмаком зелені, з ароматом базиліка, без сторонніх запахів.

Консистенція – однорідна, з рівномірно розподіленими компонентами.

Колір – із зеленим відтінком.

Інструктивно-технологічна картка

Цибуля синя маринована №580

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода		3000				
Оцет 9%	1000	1000				
Сіль	100	100				
Цибуля червона	1300	1000				
Цукор	250	250				
Вихід						

Технологія приготування

Цибулю нарізаємо дольками. Змішуємо цукор, воду, оцет, все ретельно перемішуємо, щоб розчинилися сіль та цукор. Додаємо цибулю та лід маринуємо 1-2 год, щоб пропала гіркота в цибулі. Проціджуємо та заправляємо олією.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігла форму нарізування.

Колір – колір цибулі.

Смак та запах – не має гіркоти, кисло-солодка на смак.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка
Маринована кримська цибуля № 581

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кримська цибуля	45	40		
Червоне вино	5	5		
Оцет бальзамічний	2	2		
Сіль	0,5	0,5		
Цукор	1	1		
Вода	5	5		
Буряк (сік)	15	5		
Вихід	**40**			

Технологія приготування

Червоне вино, оцет, буряковий сік, воду наливаємо в сотейник і доводимо до кипіння. Додаємо сіль, цукор. Очищену цибулю заливаємо гарячим маринадом. Витримуємо до охолодження.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберігла форму нарізування.

Колір – колір цибулі.

Смак та запах – не має гіркоти, кисло-солодка на смак.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Соус гірчичний № 582

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Олія соняшникова	300	300				
Яйця (жовток)	3шт	48				
Гірчиця американська	50	50				
або гірчиця французька	50	50				
Оцет 3%	550	550				
Цукор	50	50				
Сіль	20	20				
Перець чорний мелений	1	1				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Гірчицю розтираємо з сіллю, цукром, меленим перцем, жовтками і поступово розводимо оцтом. Проціджуємо, додаємо олію і все добре збиваємо.

Соус використовуємо для холодних страв, закусок, салатів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі компоненти перемішані до однорідної маси.

Консистенція – рідка.

Смак та запах – .кисло-солодкуватий, запах з ароматом гірчиці.

Колір – гірчичний.

Інструктивно-технологічна картка

Соус до цезаря № 583

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком





Назва сировина	1000		1 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сметана 20% жирності	665	665		
Анчоуси консервовані	186	186		
Часник	16	14		
Петрушка (зелень)	159	130		
Сіль	10	10		
Перець чорний мелений	1	1		
Вихід	**50**			

Технологія приготування

Готуємо соус до салату. Миємо гілочок петрушки, обриваємо листочки та дрібно нарізаємо. Перекладаємо їх у глибоку миску. Додаємо сметану, дрібно посічений зубчик часнику та солимо і перчимо до смаку. Добре перемішуємо вінчиком. Якщо ви хочете отримати ледь помітний аромат часнику, просто натріть ним тарілку, в якій будете подавати салат, і не додавайте в соус.

Інструктивно-технологічна картка
Соус дзадзикі № 584





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Йогурт	620	620				
Огірки свіжі	312	250				
Кріп	41	30				
Часник	26	20				
Оцет 9%	20	20				
Олія оливкова	80	80				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Свіжі очищені огірки, кріп, часник дрібно нарізаємо, сік, що виділився, відціджуємо. Додаємо йогурт, оливкову олію. Перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна в’язка маса, змішана з дрібно нарізаними огірками.

Смак і запах – з ароматом свіжих огірків.

Колір – біло-кремовий.

Консистенція – в'язка .

Інструктивно-технологічна картка

Соус цезар № 585

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйце	5 шт	200				
Часник	8	6				
Гірчиця	25	25				
Соус вустерський	200	200				
Оливкова олія	280	280				
Соняшникова олія	280	280				
Анчоуси	100	100				
Лимон (лимонний сік)	170	50				
Сіль	10	10				
Чорний мелений перець	2	2				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Яйце відварюємо некруто протягом 2 хв, після чого швидко охолоджуємо в холодній воді. Розбиваємо яйце і викладаємо його в чашу блендера, додаємо всі інші компоненти: гірчицю, соус вустерський, лимонний сік. Збиваємо все до однорідної маси. Потім, не перериваючи роботу блендера, вводимо суміш із соняшникової та оливкової олій, охолодженої до температури 16-18°С. На цьому етапі суміш загусне і стане нагадувати майонез. Анчоуси дрібно рубаємо, додаємо в соус, перемішуємо до однорідності. Доводимо до смаку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус має однорідну масу, напівгусту емульсію, яка не розшаровується.

Консистенція – в’язка, однорідна.

Смак та запах – з ароматом анчоусів та соусу.

Колір – біло-кремовий.

Інструктивно-технологічна картка

Соус буряково-бальзамічний № 586

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оцет бальзамічний *			18	18		
Бурякова пудра			4	4		
Мед			18	18		
Сіль			1	1		
Олія			80	80		
Вихід	**80**					

***** Оригінальний бальзамічний оцет має яскравий і насичений смак. Він виготовляється з італійського винограду сорту Требьяно, що росте в провінціях Реджо Емілія і Модена.

Технологія приготування

Усі компоненти, крім олії, завантажуємо в чашу блендера і перебиваємо на найвищій швидкості, зменшуємо швидкість, і не припиняючи збивання тонкою цівкою вливаємо в суміш охолоджену олію до утримання однорідної в'язкої консистенції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса, без грудочок в середині.

Смак і запах – в міру солоний, ніжний з ароматом буряка та бальзамічного оцту, з приємним кислуватим присмаком.

Колір – червоний.

Консистенція – еластична, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус песто* з кедровими горіхами № 587

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Базилік зелений свіжий	383	230				
Часник	38	30				
Кедрові горіхи	230	230				
Сік лимона	78	50				
Олія оливкова	270	270				
Сіль	5	5				
Сир пармезан	230	230				
Вихід	**50**					

* Песто (pesto - товчений, мелений) - соус італійської кухні на основі базиліка, насіння пінії, сиру пармезан та оливкової олії . Його додають до різних страв, у тому числі до макаронних виробів, піци, супу-пюре з авокадо або томатів та намазують на хліб.

Технологія приготування

В чашу для подрібнення вкладаємо листя базиліку, часник, кедрові горіхи, сіль, сир пармезан, додаємо оливкову олію та лимонний сік, все ретельно подрібнюємо в блендері.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Смак і запах – пікантний, властивий свіжому базиліку, аромат часнику, лимону.

Колір – зелений, світло-зелений.

Консистенція – однорідна, м'яка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус песто № 588

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Базилік зелений свіжий	383	230				
Часник	38	30				
Перець чилі	10	8				
Горіхи волоські	230	230				
Сік лимона	78	50				
Олія оливкова	270	270				
Сіль	5	5				
Сир твердий	230	230				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

В чашу для подрібнення вкладаємо листя базиліка, часник, перець чилі, волоські горіхи, сіль, сир твердий, додаємо оливкову олію, лимонний сік та ретельно подрібнюємо в блендері.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Смак і запах – пікантний, властивий свіжому базиліку, аромат часнику, лимону.

Колір – зелений, світло-зелений.

Консистенція – однорідна, в’язка, ніжна.

Інструктивно-технологічна картка
Соус майонез № 589



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Олія рослинна	750	750				
Яйця (жовтки)	96	96				
Гірчиця столова	25	25				
Цукор	20	20				
Сік лимону	150	150				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

В розтерті сирі жовтки з сіллю, цукром, гірчицею поступово тоненькою цівкою при постійному помішуванні вливаємо олію рослинну. Коли олія з'єднається з жовтками і суміш перетвориться в густу однорідну масу, вливаємо сік лимону.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна середньої густини емульгована маса, світлого кольору, без масла, яке відокремилося.

Смак і запах – притаманний майонезу; смак в міру кислий, солоний, гострий.

Колір – білий з жовтим відтінком.

Консистенція – однорідна в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Майонез з кімчі № 590

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	Нетто
Майонез	800	800				
Паста кімчі *	200	200				
Сіль	20	20				
Вихід	**50**					

***** Паста кімчі – унікальна за смаковими якостями приправа у вигляді густої пасти. Належить до страв корейської кухні. Дуже гостра завдяки наявності у складі величезної кількості пекучого перцю. За органолептичними якостями схожа на томатну пасту або гострий томатний соус.

Технологія приготування

Перемішуємо в мисці майонез з соусом кімчі 8/2, якщо треба пікантніший 7/3. Майонез з кімчі використовуємо як заправку або декору.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна, напівгуста емульсія, яка не розшарувалась.

Колір – біло-кремовий.

Смак та запах – гострий, кисло-солодкий, з ароматом пасти кімчі.

Консистенція – в’язка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус кисло-солодкий № 591

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кінза	49	47				
Лимон	67	30				
Олія	100	100				
Соус кисло-солодкий	1000	1000				
Часник	84	80				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Кінзу перебираємо і миємо, обсушуємо та з'єднуємо з лимонним соком. Всі інгредієнти закладаємо в сотейник і перемішуємо вінчиком.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна гладка маса, без плівки на поверхні і грудочок всередині.

Смак і запах – смак насичений, кисло-солодкий, аромат ніжний.

Колір – червоний.

Консистенція – еластична, напіврідка, в'язка.

Інструктивно-технологічна картка

Соус медовий № 592



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кетчуп	720	720				
Мед	120	120				
Соєвий соус	200	200				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Мед з'єднуємо з кетчупом, перемішуємо, додаємо соєвий соус, ретельно перемішуємо.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – всі компоненти змішані до однорідної маси.

Смак і запах – смак приємний , з ароматом соєвого соусу, меду та кетчупу.

Колір – червоний.

Консистенція – однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус карамельний № 593



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цукор	1000	1000		
Молоко	500	500		
Масло вершкове	300	300		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Підготуємо 2 сотейника. В один наливаємо молоко, в інший засипаємо цукор. Нагріваємо цукор на середньому вогні, не перемішуємо, має трохи розплавитися.

Паралельно доводимо до кипіння молоко, але кипіти на даємо.

Як тільки цукор почне розплавлятися, за допомогою лопатки починаємо його помішувати, щоб не пригорів, повністю розчинилися всі кристали цукру, перетворюючи в однорідну масу. Робимо вогонь на мінімальний нагрів, додаємо масло вершкове, нарізане невеликими шматочками, перемішуємо ретельно вінчиком, додаємо гаряче молоко інтенсивно помішуючи, обережно доводимо масу до однорідності. Подаємо соус до солодких страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса коричневого кольору, акуратно налита в соусник.

Смак і запах – смак солодкий, ніжний, приємний, ароматний.

Колір – коричневий.

Консистенція – однорідна, середньої густини.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вінегрет № 594

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оцет спиртовий	40	40				
Соус гірчичний №		**100**				
або гірчиця американська	100	100				
Олія соняшникова	830	830				
Цукор	45	45				
Сіль йодована	10	10				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Розчиняємо сіль в оцті. Додаємо олію, соус гірчичний або гірчицю американську та цукор. Ретельно перемішують до утворення однорідної емульсії.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна емульсія. Не допускається відокремлення рідини.

Смак та запах – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – напіврідка.

Колір – жовтувато-золотавий.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вінегрет з петрушкою № 595

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Брутто	Нетто	Брутто
Зелень петрушки	270	200				
Базилік	119	100				
Соус вінегрет № 594		**700**				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Зелень петрушки та базелік подрібнюємо на блендері і додаємо до готового соусу вінегрет.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна емульсія. Не допускається відокремлення рідини.

Смак та запах – притаманний інгредієнтам.

Консистенція – напіврідка.

Колір – жовтувато-золотавий.

Інструкційно-технологічна картка
Лимонно-кминна заправка № 596

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кмин*	**25**			
Лимонний сік	80	10		
Оливкова олія		20		
Петрушка	3	2		
Сіль	2	2		
Вихід	**20**			

*Запах кмину ароматний, смак пряний, пекучий. Плоди кмину звичайного багаті на ефірну олію (3-7%) широко використовують у кулінарії. З листків та молодих верхівок можна готувати салати, використовувати як приправу до тушкованої яловичини, овочевих пюре. Неодмінний компонент української кухні.

Технологія приготування

На сухій сковороді обсмажуємо кмин, потім товчемо його в ступці. Змішуємо кмин із соком лимона, оливковою олією, рубаною петрушкою та перцем.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – рідина світло – коричневого кольору.

Смак і запах – кисло-солодкуватий, запах з ароматом кмину та лимонного соусу.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – рідка.

Інструктивно-технологічна картка

Анчоусний дресінг №597

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оцет бальзаміко	140	140				
Гірчиця	100	100				
Жовтки	1 шт.	16				
Олія оливкова	250	250				
Перець білий мелений	0,2	0,2				
Рослинна олія	200	200				
Цукор	20	20				
Сіль	4	4				
Вода	70	70				
Зелень кропу	27	20				
Зелень петрушки	108	80				
Анчоуси (консервовані)	100	100				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Всі компоненти змішуємо і збиваємо на кутері до отримання однорідної маси.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вінегрет з капарцями № 598

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оцет 9%	100	100				
Гірчиця харчова	100	100				
Олія соняшникова	600	600				
Капарці	200	200				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Поєднуємо олію, гірчицю та оцет в ємності. Ретельно перемішуємо до утворення однорідної емульсії та додаємо дрібно нарізані капарці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна емульсія.
Смак і запах – притаманний інгредієнтам
Колір – зелений.
Консистенція – рідка.

Інструктивно-технологічна картка

Заправка для салату з ростбіфом № 599

Запропоновано шеф-кухарем Владиславом Володіним





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оливкова олія	450	450				
Соєвий соус	225	225				
Гірчиця французька	225	225				
Оцет яблучний	100	100				
Вихід	**40**					

Технологія приготування

Оливкову олію, соєвий соус, яблучний оцет з'єднуємо з гірчицею французькою та ретельно перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – заправка темно-коричневого кольору.

Консистенція – рідка.

Запах та смак – кисло-солодкий, запах з ароматом меду, соєвого соусу.

Колір – темно-коричневий.

Інструктивно-технологічна картка

Заправка для салату з курячою печінкою № 600

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Оливкова олія	500	500				
Бальзамічний оцет	450	450				
Сіль	20	20				
Перець чорний мелений	1	1				
Зелена цибуля	56	50				
Маса готової заправки		1000				
Вихід	**30**					

Технологія приготування

Для заправки змішуємо у мисці всі інгредієнти та збиваємо вінчиком до стану емульсії.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Консистенція – однорідна, напіврідка.

Запах та смак – кисло-солодкий, з ароматом бальзамічного оцту та оливкової олії.

Колір – темно-коричневий.

Інструктивно-технологічна картка

Заправка апельсинова № 601

Запропоновано шеф-кухарем Владиславом Володіним





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Апельсиновий сік	770	580				
Олія оливкова	300	300				
Гірчиця	50	50				
Сіль	20	20				
Цукор	50	50				
Перець чорний мелений	1	1				
Вихід	**30**					

Технологія приготування

Гірчицю розтираємо з сіллю та цукром, меленим перцем, поступово Додаємо сік апельсину та ретельно змішуємо всі інгредієнти, проціджуємо. додаємо олію і все добре змішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі компоненти перемішуємо до однорідної маси.

Колір – від світло до жовтуватого.

Смак і запах – гострий з ароматом спецій і гірчиці.

Консистенція – рідка.

Інструктивно-технологічна картка

Заправка медово-бальзамічна № 602

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Бальзамічний оцет*	325	325				
Мед	165	165				
Олія оливкова	500	500				
Сіль	10	10				
Маса готової заправки		1000				
Вихід	**30**					

* **Бальзамі́чний о́цет** (*aceto balsamico*) – кисло-солодка приправа, винайдена в італійському місті Модена, харчовий оцет. Незважаючи на назву «оцет», за технологією виготовлення значно відрізняється від інших харчових отців. Виготовляється виключно в Італії у двох провінціях: Модена і Реджо-Емілія. Традиційний бальзамічний оцет має насичений темно-вишневий колір, солодкуватим фруктовий аромат і густу консистенцію. Існує спрощена (і дешевша) версія бальзамічного оцту, який виготовляється з оцту, виготовленого на основі червоного вина. Такий бальзамічний оцет має світліший колір і відрізняється смаковими якостями.

Технологія приготування

Для заправки змішуємо у мисці всі інгредієнти та збиваємо вінчиком до стану емульсії.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Консистенція – однорідна, напіврідка.

Запах та смак – кисло-солодкий, з ароматом меду, та бальзамічного оцту та оливкової олії.

Колір – темно-коричневий.

Інструктивно-технологічна картка

Заправка медово-гірчична № 603

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мед	14	14		
Олія соняшникова	22	22		
Олія оливкова	22	22		
Лайм сік		20		
Гірчиця французька	22	22		
Сіль	1	1		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

В миску кладемо гірчицю, додаємо мед, сік лайму, ретельно все перемішуємо вінчиком. Не припиняючи перемішувати, поступово тоненькою цівкою вливаємо олію, слідкуємо, щоб маса не розшарувалася. Коли емульсія стане стабільною, додаємо сіль.

Заправку можна використовувати до страв з птиці, кролика, сендвічів, салатів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – заправка у вигляді емульсії із зернами гірчиці.

Смак і запах – характерний інгредієнтам, що входять до складу заправки. Без стороннього присмаку та запаху.

Колір – інгредієнти зберегли свій колір.

Консистенція – однорідна. Заправка не розшарувалася.

Інструктивно-технологічна картка
Заправка для салату гірчична № 604

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оливкова олія	600	600				
Часник	8	6				
Гірчиця	50	50				
Соєвий соус	250	250				
Лимон (лимонний сік)	120	50				
Сіль	10	10				
Цукор	50	50				
Чорний мелений перець	2	2				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Змішуємо гірчицю, соєвий соус, сіль перець та цукор. Додаємо подрібнений часник та лимонний сік. Поступово додаємо оливкову олію та ретельно перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі компоненти перемішані до однорідної маси.

Консистенція – рідка.

Смак та запах – кисло-солодкуватий, запах з ароматом часнику, соєвого соусу, часнику та лимонного соку.

Колір – гірчичний.

Інструктивно-технологічна картка

Заправка для салату гірчична № 605

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оливкова олія	600	600				
Часник	8	6				
Гірчиця французька	50	50				
Соєвий соус	250	250				
Лимон (лимонний сік)	120	50				
Сіль	10	10				
Цукор	50	50				
Чорний мелений перець	2	2				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Змішуємо гірчицю, соєвий соус, сіль, перець та цукор. Додаємо подрібнений часник та лимонний сік. Поступово додаємо оливкову олію та ретельно перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – всі компоненти перемішані до однорідної маси

Консистенція – рідка з зернами французької гірчиці.

Смак та запах – кисло-солодкуватий, запах з ароматом часнику, соєвого соусу, часнику та лимонного соку.

Колір – гірчичний.

Інструктивно-технологічна картка

Заправка медова № 606

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оливкова олія	390	390				
Мед	260	260				
Лимонний сік	260	260				
Сіль	20	20				
Перець чорний мелений	1	1				
Маса готової заправки		1000				
Вихід	**30**					

Технологія приготування

Мед з’єднуємо з лимонним соком, олією, перемішуємо, солимо, перчимо та ретельно перемішуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна рідина.

Консистенція – однорідна, напіврідка.

Запах та смак – кисло-солодкий, з ароматом меду, та лимонного соку та оливкової олії.

Колір – світло-коричневого.

Інструктивно-технологічна картка

Заправка для карпачо №607

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Олія оливкова	550	550				
Лимон (сік)	1071	450				
Цукор	40	40				
Перець червоний мелений	2	2				
Сіль	20	20				
Вихід	**20**					

Технологія приготування

Заправку для карпачо готуємо із суміші оливкової олії, лимонного соку з додаванням солі, цукру та меленого червоного перцю.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – оливкове масло змішане з лимонним соком та іншими вхідними в заправку компонентами.

Смак і запах – гострий, з ароматом спецій і лимонного соку.

Колір – жовтувато-червоний.

Консистенція – рідка.

Інструктивно-технологічна картка
Оцтовий сироп № 608





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оцет бальзамічний (темний)	800	800				
Цукор	600	600				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

До оцту бальзамічного додаємо цукор і упарюємо до загуснення.

Інструктивно-технологічна картка

Соус ягідний № 609

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Червоне вино	2500	2500				
Ягоди свіжі	1500	1400				
або заморожені	1450	1400				
Мед	280	280				
Оцет бальзамічний	150	150				
Бадьян	10	10				
Вихід			**100**			

Технологія приготування

Наливаємо червоне вино у сотейник і випаровуємо з нього спирт. Потім додаємо в нього бальзамічний оцет, мед, бадьян. Варимо масу на сильному вогні протягом 5 хв. Потім виймаємо бадьян і додаємо ягоди. Готуємо соус ще приблизно 3хв, при цьому постійно помішуємо. Знімаємо соус з вогню і додаємо шматочки охолодженого вершкового масла. Соус має загуснути.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус охайно налитий в соусник або политий до страви.

Колір – залежить від використаних ягід.

Смак та запах – ніжний, кисло-солодкий, з ароматом ягід.

Консистенція – однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус із ожини № 610

Запропоновано шеф-кухарем Павлом Ярмоленком





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Ожина	1000	1000				
Розмарин	30	30				
Вино	2000	2000				
Цукор	300	300				
Сіль	10	10				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Наливаємо червоне вино у сотейник і випаровуємо на 50%, додаємо розмарин і варимо приблизно 30 хвилин. Додаємо сіль, цукор, ожину і варимо 15 хв. Перебиваємо блендером і протераємо через сито. Доводимо до кипіння.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус охайно налитий в соусник або политий до страви.
Колір – темно-бардовий.
Смак та запах – ніжний, кисло-солодкий, з ароматом розмарину.
Консистенція – однорідна.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вишневий № 611

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вишня свіжоморожена	1500	1500				
Вино червоне сухе	750	750				
Цукор	270	270				
Бадьян	31	20				
Кориця (мелена)	30	30				
Мускатний горіх	30	30				
Масло вершкове	150	150				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Вишню свіжозаморожену кладемо у посуд, залити вином, додаємо всі вхідні компоненти і випаровуємо до зменшення в об'ємі у 2,5 рази. Коли соус загусне, перетераємо його до однорідної маси на блендері і проціджуємо через «сінуа».

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса (без шматків не перетертої вишні), без плівки на поверхні.

Смак і запах – смак насичений, з присмаком вина і ароматом спецій, коренів.

Колір – темно-червоний.

Консистенція – еластична, однорідна, без грудочок.

Інструктивно-технологічна картка

Соус тропікано № 612

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Манго	1 300	770/485*				
Маракуйя	2 700	312/50**				
Масло вершкове	140	140				
Грейпфрут (сік)	1175	470				
Мед	80	80				
Вино мускатне	300	300				
Цукор	40	40				
Коньяк ***	90	90				
Сіль	10	10				
Вихід	***75***					

* Маса м'якоті манго без шкірки та кісточки.

** Маса м'якоті маракуйя з насінням.

Технологія приготування

З грейпфрута віджимаємо сік, додаємо мед і ставиом випарюватися до зменшення в об'ємі в два рази.

З манго знімаємо шкірку, видаляємо кістку, нарізаємо кубиком. На добре розігрітій пательні обсмажуємо на вершковому маслі нарізане манго з додаванням цукру (для карамелізації), фламбуємо коньяком. Потім додаємо мускатне вино, і випарюємо до отримання необхідної консистенції соусу. Отриманий соус з манго проціджуємо через сито і з'єднуємо з увареним грейпфрутовим соком, додаємо м'якоть маракуйя з насінням, доводимо отриманий соус до кипіння і «затягуємо» його вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна, не розшарована маса, з цілими зернятками насіння маракуйя.

Смак і запах – смак фруктовий, насичений, з ароматом мускатного вина і коньяку.

Колір – жовтувато-помаранчевий.

Консистенція – однорідна, без плівки на поверхні.

Інструктивно-технологічна картка

Соус вишневий з імбирем № 613

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вишня с/м	1500	1500				
Вино червоне сухе	900	900				
Цукор	200	200				
Імбир (корінь)	31	20				
Кориця (мелена)	30	30				
Мускатний горіх	30	30				
Маса увареного соусу:		**1000**				
Вихід	**75**					

Технологія приготування

Вишню кладемо у посуд, заливаємо вином, додаємо всі вхідні компоненти і випарюємо до загуснення. Коли соус загусне, перетераємо його до однорідної маси на блендері і проціджуємо через «сінуа».

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса (без шматків непротертої вишні), без плівки на поверхні.

Смак і запах – смак насичений, з присмаком вина і ароматом спецій, коренів.

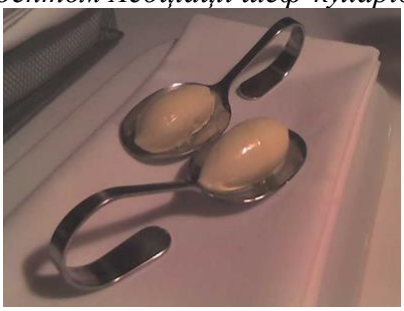
Колір – темно-червоний.

Консистенція – еластична, однорідна , без комків.

Інструктивно-технологічна картка

Масло з ікрою №614

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вершкове масло	15	15		
Вершки кулінарні 30%	6	6		
Ікра оселедця	3	2		
Вихід	**25**			

Технологія приготування

Масло з вершками перебиваємо у блендері до однорідної маси. Додаємо ікру, перемішуємо, за допомогою ложки робимо кнелі.

Інструктивно-технологічна картка
Крем трюфельний №615

Запропоновано шеф-кухарем Іваном Біневським



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Паста трюфельна*	35	35		
Майонез	15	15		
Крем-сир філадельфія	35	35		
Вихід	**85**			

* Трюфельна паста готується на основі вишуканих чорних трюфелів і оливкової олії. Навіть декілька грамів подарують насичений смак. Справжній делікатес.

Технологія приготування

З’єднуємо всі інгредієнти і перемішуємо до однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса, не розшарувалась, без денатурованих білків сиру.

Колір – кремовий, світло-коричневий.

Смак та запах – ніжний, вершковий, з ароматом трюфеля.

Консистенція – однорідна, еластична.

Інструктивно-технологічна картка

Крем філадельфія № 616

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	Розрахунок сировини в грамах			
	1000		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир філадельфія	700	700		
Пармезан	100	100		
Вершки	200	200		
Вихід		**1000**		

Технологія приготування

З’єднуємо всі інгредієнти і ретельно перемішуємо.

Інструктивно-технологічна картка

Соус цибулевий кранч № 617

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Попковим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цукор	500	500				
Фреш цибулевий	500	200				
Оцет винний	300	300				
Оцет бальзаміко	100	100				
Олія оливкова	50	50				
Сіль морська	10	10				
Перець чилі	5	3				
Цибуля ріпчаста	372	300				
Вихід	**50**					

Технологія приготування

Цибулю очищаємо та нарізаємо напівкільцями. В розігрітий сотейник з оливковою олією та цукровим сиропом додаємо цибулю, цибулевий сік та, постійно помішуючи, тушкуємо до тих пір, поки вона стане м'якою і прозорою.

Додаємо оцет бальзаміко, винний оцет, сіль, перець чилі та томимо під закритою кришкою протягом 30-60 хвилин. Доводимо до стану джему мармеладу, в якому взагалі не має бути цибулевого присмаку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора цибуля, еластична.

Смак та запах – приємні, характерні для карамелізованої цибулі. В міру солодка.

Консистенція – м'яка, еластична, карамелізована.

Колір – прозора, із золотавим відтінком.

Інструкційно-технологічна картка

Желе м’ясне № 618

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кістки (яловичі)	1000	1000				
Маса бульйону		1000				
Желатин	40	40				
Морква	25	20				
Цибуля ріпчаста	24	20				
Петрушка (коріння)	13	10				
або селера (коріння)	15	10				
Вино біле сухе	25	25				
або оцет	15	15				
Яйця (білки)	3 шт	72				
Лавровий лист	0,3	0,3				
Гвоздика	0,5	0,5				
Перець чорний мелений	0,5	0,5				
Сіль	10	10				
Вихід	**25**					

Технологія приготування

Желатин замочуємо в холодній кип'яченій воді. Варимо бульйон, проціджуємо, видаляємо жир. Відтяжку готуємо з білків яєць. У гарячий бульйон додаємо желатин, розчинений, а потім оцет або біле сухе вино, випарюємо до видалення алкогольного запаху. За 2 рази вводимо відтяжку при температурі бульйону не вищій за 50—70 °С. Желе доводимо до кипіння протягом 15 хв витримуємо на краю плити в посуді із закритою кришкою, ще 15 хв, щоб припинився процес відтягування. Желе можна використовувати для приготування заливного м'яса, язика, яєць і гарніру до холодних страв. На 1 л желе 40 г желатину і 1 кг харчових кісток.

Як додаткову відтяжку для желе використовуємо дрібно нарізану моркву і харчового льоду.

Інструкційно-технологічна картка
Паста із пряного сиру № 619

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло вершкове	800	800				
Сир м’який з травами *	234	200				
Чебрець	10	8				
Вихід	**25**					

* Свіжий м’який сир, який виготовляється шляхом сквашуванням молока з додаванням закваски та сичужного ферменту. Ідеально підходить і для самостійного вживання та для приготування салатів, канапе, холодних закусок.

Технологія приготування

Розм'якшене масло з'єднуємо з м’яким сиром з травами і збиваємо блендером. Формуємо і охолоджуємо. Використовуємо для закусок, бутербродів і оформлення страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса пухка, однорідна.

Смак і запах – в міру солоне зі смаком і ароматом пряного сиру з чебрецем.

Колір – білий, з жовтуватим відтінком з травами.

Консистенція – густа, пишна, однорідна, без комочків та крупинок.

Інструкційно-технологічна картка
Паста із зерновою гірчицею № 620

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж сфери послуг»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло вершкове	800	800				
Гірчиця французька	214	200				
Сіль	10	8				
Вихід	**25**					

Технологія приготування

Розм'якшене масло з'єднуємо з французькою гірчицею і ретельно перемішуємо, якщо використовуємо за допомогою кондитерського мішка, то пасту зберігаємо при кімнатній температурі або формуємо і охолоджуємо. Використовуємо для закусок, бутербродів і оформлення страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса пухка, однорідна.
Смак і запах – в міру солона, зі смаком і ароматом гірчиці.
Колір – білий, з жовтуватим відтінком, з травами.
Консистенція – густа, пишна, однорідна, без комочків та крупинок.

Інструкційно-технологічна картка

Мус з бринзи № 621

Запропоновано шеф кухарем В'ячеславом Попковим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир бринза	420	400				
Вершки 33%	600	600				
Сіль	10	8				
Вихід	**25**					

Технологія приготування

Сир перебиваємо в блендері до однорідної консистенції, з'єднуємо з вершками і ретельно перемішуємо до однорідної маси. Використовуємо для закусок та салатів, бутербродів і оформлення страв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса пухка, однорідна.

Смак і запах – в міру солоний, зі смаком і ароматом бринзи та вершків.

Колір – білий, з жовтуватим відтінком з травами.

Консистенція – густа, пишна, однорідна, без комочків та крупинок.

Інструктивно-технологічна картка

Конфі з журавлини № 622

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Журавлина	750	700				
Вода	200	200				
Цукор	200	200				
Агар-агар	10	10				
Вихід	**25**					

Технологія приготування

Журавлину доводимо до кипіння, додаємо цукор і ще раз доводимо до кипіння, перебиваємо масу блендером. Вводимо желатин з лимонною кислотою або ж 6 грам готової суміші для конфітюру Журавлину. цукор та воду перебити блендером, перетераємо через сито. Додаємо агар-агар, кип’ятимо одну хвилину.

Інструктивно-технологічна картка

Соус біск № 623

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Панцирі раків	1500	1200				
Вершкове масло	200	200				
Коньяк	50	50				
Вода	220	220				
Сіль	10	10				
Вершки 30%	200	200				
Масло вершкове	50	50				
Борошно пшеничне	50	50				
Чебрець	3	2				
Вихід	**40**					

Технологія приготування

Панцирі раків обсмажуємо на вершковому маслі, додаємо коньяк і фламбуємо. Заливаємо водою і варимо наприкінці солимо. Готовий бульйон проціджуємо. Бульйон доводимо до кипіння, додаємо вершки, гілочку чебрецю, зменшуємо температуру нагрівання і кип’ятимо 15-20 хв наприкінці додаємо борошняну пасеровку ру (суміш борошна і масла в рівних пропорціях) і, постійно помішуючи, доводимо соус до загустіння, охолоджуємо, проціджуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса з гладкою оксамитовою поверхнею.

Смак і запах – в міру солоний, зі смаком і ароматом раків.

Колір – жовтуватим відтінком.

Консистенція – однорідна, ніжна, без комочків та крупинок.

Інструктивно-технологічна картка

Мус із раків № 624

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Соус біск № 623		**500**				
Цибуля ріпчаста	300	240				
Копчене сало з паприкою	250	250				
Сухе біле вино	500	500				
Вершкове масло	150	150				
Вихід	**40**					

Технологія приготування

Цибулю, нарізану дрібним кубиком, обсмажуємо до прозорості на вершковому маслі, додаємо скибочки сала в паприці, обсмажуємо 5 хв, постійно помішуючи. Додаємо вино, випарюємо його, додаємо соус біск, доводимо до кипіння та прокип'ячуємо 15 хв. Готовий мус охолоджуємо, перебиваємо у блендері до однорідної маси, протираємо через сито і заправляємо в сифон. Заряджаємо сифон балончиками і інтенсивно струшуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – текстура – легка та блискуча, поверхня гладка оксамитова.

Консистенція – однорідна, густа, в’язка, ніжна.

Смак та запах – насичений з ароматом раків.

Колір – кремовий з розовим відтінком.

Інструктивно-технологічна картка

Зелений майонез трав'яний № 625

Запропоновано шеф кухарем Віталієм Гуралевичем



Сировина	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Майонез		710				
Олія зелена № 693		**300**				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Майонез змішуємо разом з зеленою олією до однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – еластична маса з зеленуватим відтінком.

Колір – світло-зелений.

Смак та запах – характерний майонезу та зелені.

Консистенція – густа, еластична.

Інструктивно-технологічна картка

Масло бер-нуазет* №626

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Масло вершкове	1200	1200				
Вихід	**25**					

*Бер-нуазет – це масло з горіховим ароматом, що отримується при нагріванні звичайного вершкового масла до температури 140-144°С, коли його "рідка" фракція перетворюється на коричневий осад

Технологія приготування

У сотейнику повільно розтоплюємо несолоне вершкове масло. Прогріваємо його, доки воно не почне темніти.

Знімаємо з вогню та залишаємо на хвилину. Акуратно переливаємо масло в жароміцну миску. Слідкуємо, щоб не потрапив осад.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – розтоплене вершкове масло.
Смак і запах – властивий інгредієну.
Колір – золотистий з коричнивими вкрапленнями.
Консистенція – рідка.

22. Борошняні вироби

Інструктивно-технологічна картка

Бельгійські гарбузові вафлі № 627





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	65	65		
Гарбузове пюре	60	40		
Цукор	20	20		
Яйця	20	20		
Молоко	20	20		
Сіль	0,01	0,01		
Розпушувач	3	3		
Мускатний горіх	2	2		
Кориця	2	2		
Олія рослинна	10	10		
Цукрова пудра	10	10		
Соус ягідний	-	50		
Вихід	**150/20**			

Технологія приготування

Запікаємо шматочки гарбуза в жаровій шафі до готовності, охолоджуємо, подрібнюємо блендером.

Яйця збиваємо з цукром до пухкої маси, додаємо сіль, молоко, гарбузове пюре, просіяне борошно, розпушувач і спеції.

Перед початком роботи вафельницю зачищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8 хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 2-3 хв.

Відпускаємо вафлі з цукровою пудрою, соусом ягідним.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі круглої або квадратної форми, оздоблені цукровою пудрою, политі соусом.

Смак і запах – солодкий, приємний.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – м’яка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка
Бананові вафлі №628



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно рисове	90	90		
Банан	150	100		
Яйця	1 шт.	40		
Сіль	1	1		
Сода	2	2		
Олія рослинна	25	25		
Мед	20	20		
Фініки	45	30		
Вихід	**200/30**			

Технологія приготування

Банани перебиваємо блендером, додаємо яйця, мед, олію, борошно, соду, замішуємо тісто середньої густини.

Перед початком роботи вафельницю зачищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8 хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 5-7 хв.

Відпускаємо бананові вафлі з соусом з фініками.

Вимоги до якості

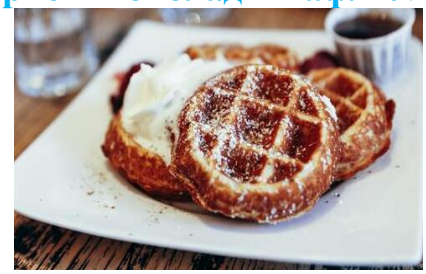
Зовнішній вигляд – вафлі круглої або квадратної форми, подаємо з фініками.

Смак і запах – приємний, зі смаком банану.

Колір – світло-золотистий.

Консистенція – м’яка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка
Сирно - шоколадні вафлі №629



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	70	50		
Сир вершковий м’який	35	35		
Яйця (білок)	1 шт.	25		
Какао порошок	15	15		
Борошно рисове	20	20		
Сіль	0,01	0,01		
Молоко	50	50		
Олія рослинна	10	10		
Ягоди	20	20		
Соус вершковий солодкий	-	50		
Вихід	**220/50**			

Технологія приготування

Сир кисломолочний перетираємо, додаємо сир м’який, білок яйця, сіль, какао-порошок. Додаємо борошно рисове, невелику кількість молока, перемішуємо, замішуємо тісто середньої густини.

Перед початком роботи вафельницю зачищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8 хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 5-7 хв.

Відпускаємо сирно-шоколадні вафлі з соусом вершковим солодким та ягодами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі круглої або квадратної форми, з соусом вершковим та ягодами.

Смак і запах – приємний, зі смаком сиру та какао.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – м’яка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка
Бельгійські вафлі з морквою №630

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно вівсяне	40	40		
Борошно кукурудзяне	20	20		
Яйця	1 шт.	40		
Морква свіжа	65	50		
Молоко	20	20		
Розпушувач	3	3		
Кориця	2	2		
Ванільний цукор	2	2		
Масло вершкове	15	15		
Сіль	0,01	0,01		
Цукор	10	10		
Сир м'який	50	50		
Вихід	**150/50**			

Технологія приготування

Моркву подрібнюємо в блендері. Яйця збиваємо з цукром, молоком та сіллю. Додаємо морквяне пюре, розтоплене вершкове масло, перемішуємо. Вводимо просіяне борошно і розпушувач, замішуємо тісто середньої густини.

Перед початком роботи вафельницю зачищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8 хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 5-7 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – морквяні вафлі круглої або квадратної форми, подають з кулькою м'якого сиру.

Смак і запах – приємний, зі смаком моркви.

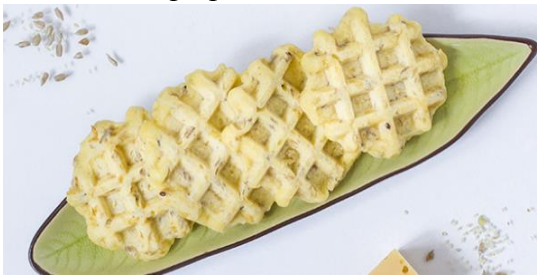
Колір – світло- жовтий.

Консистенція – м'яка, однорідна.

Інструкційно-технологічна картка

Бельгійські вафлі з вівсяними пластівцями № 631

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





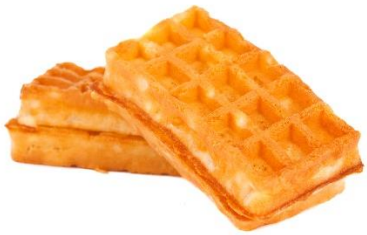
Назва сировини	400		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вівсяні пластівці	100	100				
Борошно із спельти	30	30				
Мед	40	38				
Олія оливкова	20	20				
Цукор пісок	8	8				
Розпушувач	8	8				
Яйця	1 шт	40				
Сіль	3	3				
Вихід	**100**					

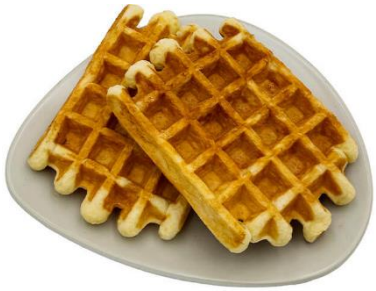
Технологія приготування

Подрібнюємо вівсяні пластівці на борошно за допомогою блендера або млина для кави. Якщо у вас вже є вівсяне борошно, то можна його використовувати. У великій мисці змішаємо вівсяне борошно, борошно з цільних зерен, розпушувач і сіль. Добре перемішуємо. В іншій мисці збиваємо яйце з медом (або сиропом) та олією. Додаємо, за бажанням трохи ванільного екстракту. З’єднуємо сухі та рідкі інгредієнти в одній мисці та ретельно перемішуємо, поки не вийде однорідне тісто. Розігріваємо вафельницю і змащуємо її трохи олією або кокосовою олією. Викладаємо порції тіста на вафельницю та закриваємо кришку. Печемо вафлі до золотистого кольору і готовності, зазвичай близько 3-5 хвилин. Подаємо вафлі гарячими або охолодженими, прикрашеними свіжими фруктами, йогуртом, медом або іншими інгредієнтами.

Інструкційно-технологічна картка
Віденські вафлі солоні № 632

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	400		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	175	175				
Вершкове масло	30	30				
Майонез	20	20				
Молоко	100	100				
Цукор пісок	15	15				
Розпушувач	8	8				
Яйця	2 шт	40				
Сіль	10	10				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Спочатку збиваємо яйця, додаємо молоко і просіяне борошно. Збиваємо все разом до однорідної маси, потім додаємо майонез. Ретельно перемішуємо інгредієнти. Вершкове масло подрібнюємо для того, щоб змащувати панель розігрітої вафельниці, щоб вафлі не прилипали. Несолодкі вафлі відмінно поєднуються з курячим філе, беконом або сиром. Також можемо додати листочок салату або помідор, щоб надати свіжості і підкреслити смак.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд –вафлі круглої або квадратної форми.
Смак і запах – притаманний вафлям.
Колір – світло-жовтий.
Консистенція – м’яка, пухка.

Інструктивно-технологічна картка
Шпинатні вафлі №633

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат свіжий	110	100		
або шпинат свіжозаморожений	145	100		
Пшеничне борошно	350	350		
Вершкове масло	200	200		
Яйця	3 шт	120		
Молоко	200	200		
Розпушувач	15	15		
Сіль	10	10		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Для приготування тіста підійде як свіжий, так і заморожений шпинат. Заморожений шпинат розморожуємоі, ретельно видаляємо зайву рідину.

Шпинат подрібнюємо в блендері, змішуємо з м'яким вершковим маслом.

Додаємо яйця, ретельно перемішуємо, солимо і додаємо молоко.

Додаємо просіяне борошно з розпушувачем, перемішуємо до однорідної маси. Випікаємо вафлі.

Шпинатні вафлі можемо доповнити вершковим сиром, вареним яйцем пашот, помідорами і скибочками слабосоленого лосося тощо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шпинатні вафлі круглої або квадратної форми.

Колір – світло- зелений.

Смак і запах – приємний, зі смаком шпинату.

Консистенція – м’яка.

Інструктивно-технологічна картка
Шпинатні вафлі №634

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»




Назва сировини	500		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат свіжий	125	120		
або шпинат свіжозаморожений	145	120		
Рисове борошно	180	180		
Вершкове масло	100	100		
Яйця	2 шт	80		
Молоко	100	100		
Цукор	20	20		
Розпушувач	15	15		
Сіль	10	10		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Для приготування тіста підійде як свіжий, так і заморожений шпинат. Заморожений шпинат розморожуємо, ретельно видаляємо зайву рідину.

Шпинат подрібнюємо в блендері, змішуємо з м'яким вершковим маслом.

Додаємо яйця, ретельно перемішуємо, солимо і додаємо молоко.

Додаємо просіяне рисове борошно з розпушувачем, перемішуємо до однорідної маси. Випікаємо вафлі.

Шпинатні вафлі можемо доповнити вершковим сиром, вареним яйцем пашот, помідорами і скибочками слабосоленого лосося тощо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шпинатні вафлі круглої або квадратної форми.

Колір – світло-зелений.

Смак і запах – приємний, зі смаком шпинату.

Консистенція – м’яка.

Інструктивно-технологічна картка
Лемішка № 635



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно житнє або гречане	953	944		
Вода або овочевий відвар	1181	1181		
Насіння льону ціле	23	23		
Часник свіжий	57	47		
Сіль	24	24		
Маса тіста для лемішки	-	**2220**		
Вихід				

Технологія приготування

У просіяне борошно додаємо окріп (95-98°С), ретельно помішуючи масу до однорідності. Додаємо насіння льону, сіль. Очищуємо часник, у вичавленому вигляді додаємо до тіста. Ретельно перемішуємо тістову масу. Одразу на пергаментному папері розкачуємо або рівномірно розподіляємо шпателем тістовий напівфабрикат товщиною 2-2,5 мм. Випікаємо напівфабрикат при 140°С впродовж 40-50 хв. Після охолодження розламуємо на шматки довільного розміру. Подаємо лемішку замість хліба або чіпсів.

Технологічні вимоги до якості страви й оформленню

Зовнішній вигляд – плескатої форми, з нерівним краєм, без тріщин і розривів.

Запах і смак – пікантний, в міру солоний, з яскраво вираженим гречаним або житнім ароматом і смаком, без вираженого аромату часнику.

Консистенція – хрумка, без грудочок і слідів непромісу.

Колір – коричневий, однорідний по усій поверхні, з темними вкрапленнями за рахунок насіння льону.

Інструктивно-технологічна картка
Панкейки гарбузові № 636





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гарбузове пюре	50	50		
Борошно	65	65		
Молоко	50	50		
Цукор	30	30		
Яйця	1/2	20		
Масло вершкове	10	10		
Розпушувач	3	3		
Ванільний цукор	1	1		
Сіль	2	2		
Соус апельсиновий або з кураги	-	50		
Яблука карамелізовані	-	50		
Вихід	-	**200/50/50**		

Технологія приготування

Яйця збиваємо з цукром, додаємо ванільний цукор, сіль, гарбузове пюре і збиваємо 1 хв. В масу додаємо розтоплене вершкове масло, перемішуємо, додаємо молоко і всипаємо борошно , перемішане з розпушувачем до однорідної маси. Тісто виливаємо на суху сковорідку круглої форми і смажимо по 1-2 хв з однієї сторони до золотистої скоринки та другої сторони.

При подачі панкейки подаємо з солодким соусом, карамелізованими яблуками, м’ятою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – панкейки підсмажені до золотистої скориночки, политі солодким соусом.

Смак та запах – характерні гарбузау, смак солодкуватий, аромат ваніліну, гарбуза.

Колір – скориночка від золотисто-жовтого до світло-коричневого, зріз світло-жовтий.

Консистенція – ніжна, пухка.

Інструктивно–технологічна картка

Манзарі № 637

Запропоновано шеф-кухарем Віталій Гуралевичем



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тісто для піци №		120		
Начинка з кисломолочного сиру № 648		**75**		
Олія соняшникова	30	30		
Маса напівфабрикату		195		
Маса смажених манзарів		170		
Сметана 30%	62	60		
Мікрогрін	2	1		
Гель гарбузовий № 685		**5**		
Зелений майонез трав'яний №625		**5**		
Олія зелена № 693		**2**		
Вихід	**230**			

Технологія приготування

На 1 пиріжок використовуємо 40 г тіста і 25 г начинки. Формуємо пиріжки, смажемо у фритюрі при температурі 180 °С до утворення золотистого кольору з двох сторін, щоб всередині прогрівся сир та був гарячим. На тарілці мастимо сметану по середині та декоруємо сметаною по колу тарілки. Прикрашаємо листочками настурції, ставимо краплинки гарбузового гелю та зеленого майонезу, поливаємо зеленою олією по сметані.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пиріжки золотистого кольору, цілі не потріскані.

Колір – золотистий.

Смак та запах – смаженого тіста з сиром кисломолочним та кропом.

Інструктивно-технологічна картка
Панкейки шпинатні №638



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинатне пюре	50	50		
Борошно	65	65		
Молоко	50	50		
Цукор	30	30		
Яйця	1/2	20		
Масло вершкове	10	10		
Розпушувач	3	3		
Сіль	2	2		
Крем сир	50	50		
Помідори чері	25	20		
Кунжутне насіння	5	5		
Зелень	5	3		
Вихід	**200/50/20**			

Технологія приготування

Яйця збиваємо з цукром, додаємо ванільний цукор, сіль, шпинатне пюре і збиваємо 1 хв. В масу додаємо розтоплене вершкове масло, перемішуємо, додаємо молоко і всипаємо борошно , перемішане з розпушувачем до однорідної маси.

Тісто виливаємо на суху сковорідку круглої форми і смажимо по 1-2 хв з однієї сторони до золотистої скоринки та другої сторони.

Панкейки подаємо з крем сиром, помідорами чері, кунжутним насінням.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – панкейки підсмажені до золотистої скориночки.

Смак та запах – характерні продуктам, які входять до страви.

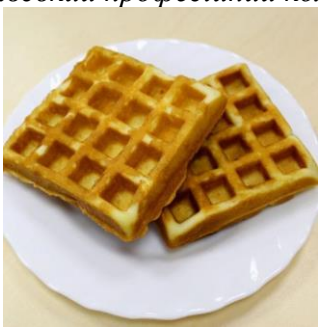
Колір – скориночка від золотисто – жовтого до темно зеленого, зріз світло-зелений.

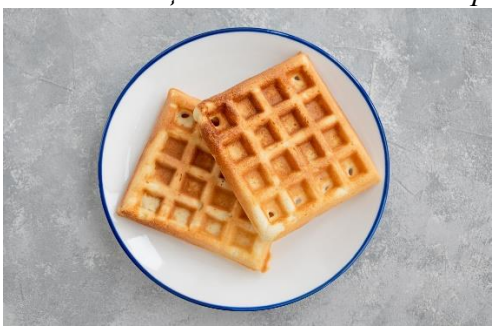
Консистенція – ніжна, пухка.

Інструктивно-технологічна картка

Віденські вафлі солодкі № 639

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	60	60		
Яйця	15	15		
Молоко	60	60		
Сіль	0,01	0,01		
Цукор	60	60		
Розпушувач	2	2		
Сода	2	2		
Кориця	3	3		
Йогурт	25	25		
Масло вершкове	25	25		
Вихід	**250**			

Технологія приготування

Просіюємо борошно, додаємо сіль, соду, розпушувач, цукор, корицю, перемішуємо. Окремо збиваємо йогурт, молоко, жовтки до утворення однорідної маси, додаємо розтоплений маргарин. Білки збиваємо у густу піну.

Масу з молока з'єднуємо з сухими продуктами, перемішуємо, додаємо збитий білок і обережно змішуємо все до однорідної маси.

Перед початком роботи вафельницю зачищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8 хв до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 2-3 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі квадратної форми, оздоблені шоколадом, цукровою пудрою, политі розтопленим шоколадом.

Смак і запах – солодкий, приємний.

Колір – світло- жовтий.

Консистенція – м'яка, однорідна.

Інструктивно-технологічна картка
Хрусткі бельгійські вафлі № 640




Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	60	60		
Маргарин	40	40		
Яйця	1 шт.	40		
Цукор	30	30		
Розпушувач	3	3		
Цукор ванільний	2	2		
Шоколад	15	15		
Фрукти	15	15		
Цукрова пудра	10	10		
Олія рослинна	10	10		
Вихід	**200**			

Технологія приготування

До розтопленого маргарину додаємо цукор та ванільний цукор, додаємо яйця та збиваємо за допомогою міксеру, щоб цукор розчинився. Просіюємо борошно з розпушувачем та замішуємо рідке, однорідне, тягуче тісто.

Перед початком роботи вафельницю зачищаємо, протираємо сухою тканиною і прогріваємо 7-8 хв, до температури 170°С. Час випікання вафельних листів становить 10 – 15 хв.

Відпускаємо вафлі, поливаючи розтопленим шоколадом, фруктами та цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі круглої або квадратної форми, оздоблені шоколадом, цукровою пудрою.

Смак і запах – солодкий, приємний.

Колір – світло- жовтий.

Консистенція – м’яка, однорідна.

Інструкційно-технологічна картка
Віденські вафлі солодкі № 641

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	350	350				
Вершкове масло	180	180				
Молоко	250	250				
Цукор пісок	100	100				
Розпушувач	8	8				
Яйця	3 шт	120				
Цедра лимона	5	5				
Сіль	3	3				
Вихід	**100**					

Технологія приготування

Вершкове масло має бути кімнатної температури, його розм'якшуємо разом з цукром, поки не розчиняться крупинки. Збиваємо яйця, додаємо тепле молоко і перемішуємо міксером. Масу додаємо до вершкового масла і цукру, все разом перемішуємо. Борошно змішуємо з розпушувачем, лимонною цедрою і дрібкою солі. Поступово вводимо борошно до всієї маси, яка в результаті повинна вийти трохи густішою, ніж тісто для млинців. Випікаємо віденські вафлі. Обсмажуємо вафлі не менше 5 хвилин з кожного боку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вафлі квадратної форми, оздоблені шоколадом, цукровою пудрою, политі розтопленим шоколадом.

Смак і запах – солодкий, приємний.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція – м'яка, однорідна.

Інструктивно–технологічна картка
Пизи № 642

Запропоновано шеф-кухарем Віталій Гуралевичем



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Гречані кульки №	100	120*		
Цибуля ріпчаста	31	30		
Часник	5	5		
Бекон копчений	70	65		
Вершки кулінарні	100	100		
Сіль	2	2		
Приправа суміш перців	1	1		
Олія з копченої паприки	5	5		
Цибуля зелена	2	2		
Олія соняшникова	20	20		
Вино біле сухе	50	50		
Волошка сушена	1	1		
Вихід	**250**			

* Варених гречаних кульок.

Технологія приготування

Підготовлені гречані кульки кладемо у підсолений гарячий окріп, варимо на повільному вогні 5 хв цибулю нарізаємо кубиком, припускаємо на олії. Додаємо різаний брусочками копчений бекон, підсмажуємо до золотистого кольору, додаємо посічений часник, коли часник розкриє свій аромат, додаємо сухе біле вино та упарюємо до половини, додаємо вершки, сіль, перець за смаком та кладемо відварні гречані кульки, тушкуємо все разом, помішуючи, поки соус почне згущуватись.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – соус густий вершковий, гречані кульки зберегли форму.

Смак та запах – копченого бекон, цибулі, вина, часнику смаженого гречаного тіста.

23. Начинки

Інструктивно-технологічна картка

Начинка з філе індички і грибів №643

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Філе індички без шкіри	1455	487		
Гриби білі свіжі	727	356		
або шампіньйони свіжі	1171	356		
Олія оливкова	15	15		
Груша сушена	7 ½ шт	95		
Масло вершкове 73% жирності	73	73		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	1	1		
Вихід	**25**			

Технологія приготування

М’ясо індички нарізаємо на шматки масою 40-50 г, зачищаємо, зрізуємо плівочки, підрізаємо сухожилки, додаємо сіль, перець, викладаємо на змащену олією поверхню і запікаємо у жаровій шафі або пароконвектоматі в режимі «сухий жар» при 180°С впродовж 25хв, охолоджуємо.

Гриби промиваємо, чистимо, нарізаємо великими кубиком, обсмажуємо на вершковому маслі протягом 5-7 хв. Сушену грушу нарізаємо дрібним кубиком. Суміш запеченого м’яса індички, обсмажених грибів і груші подрібнюємо за допомогою блендера.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса з однорідним подрібненням.

Смак і запах – з вираженим смаком і ароматом, властивим складникам.

Консистенція – соковита, пружна.

Колір – сіро-коричневий, властивий компонентам.

Інструктивно-технологічна картка

Начинка зі шпинату і сиру фета № 644

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат (листя свіже)	285	210		
або кропива (листя свіже)	255	210		
Масло солодковершкове	55	55		
Маса припущеної зелені	-	105		
Сир фета	980	940		
Орегано порошок	4	4		
Перець чорний мелений	2	2		
Вихід	**25**			

Технологія приготування

Листя шпинату або кропиви перебираємо, промиваємо, обсушуємо паперовим рушником, подрібнюємо великими шматками шириною 3-3,5 см.

Припускаємо підготовлену зелень з вершковим маслом протягом 3-4 хв до м’якості. Сир розминаємо, додаємо припущену зелень, сухий орегано та чорний перець мелений, ретельно перемішуємо масу.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ретельно вимішана пастоподібна маса.

Запах – приємний, притаманний цьому виду фаршу, без стороннього запаху.

Смак – в міру солоний.

Консистенція – соковита, без непротертих грудочок сиру.

Колір – не однорідний, притаманний компонентам, що входять.

Інструктивно-технологічна картка

Начинка з квасолі № 645

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Квасоля відварена у томатному соці	1275	790		
Цибуля ріпчаста	255	215		
Олія соняшникова	37	37		
Перець чорний мелений	0,5	0,5		
Сіль	10	10		
Вихід	**25**			

Технологія приготування

Цибулю нарізаємо дрібним кубиком (сізле), пасеруємо з олією впродовж 2-5 хв залежно від обсягу цибулі до набуття цибулею золотистості. Шар цибулі не повинен перевищувати 3-4 см, аби вона пасерувалася, а не варилася.

Консервовану квасолю проціджуємо від рідини, додаємо пасеровану цибулю, сіль та перець до смаку, блендеруємо масу, не допускаючи однорідності, аби залишилися невеличкі шматочки квасолі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пастоподібна маса з грудочками.

Запах – приємний, притаманний цьому виду начинки, без стороннього запаху.

Смак – в міру солоний, ніжний.

Консистенція – мастка, з грудочками.

Колір – теракотовий, однорідний по усьому об’єму.

Інструктивно-технологічна картка

Начинка з сиру кисломолочного №646

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний 9% жирності	480	470		
Сметана 18% жирності	470	470		
М’ята свіжа	142	105		
Сіль	10	10		
Вихід	**25**			

Технологія приготування

Сир кисломолочний напівжирний протираємо через сито, додаємо сметану і ретельно перемішуємо до однорідності пасти.

М’яту свіжу гілочкою промиваємо, перебираємо, обсушуємо паперовими рушником і нарізаємо листочки дрібною нарізкою (сізле).

Для начинки масою 5 г на порцію додаємо по 0,5 г м’яти подрібненої, викладаючи її поверх пасти.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ніжна пастоподібна маса.

Запах – приємний, вершковий, з вираженою м’ятною ноткою.

Смак – ніжний, вершковий.

Консистенція – мастка, однорідна, ніжна.

Колір – біла маса з посіченою м’ятою.

Інструктивно-технологічна картка

Начинка з гарбуза і сиру рікота № 647

Запропоновано шеф-кухарем Євгеном Клопотенком



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир рікота	758	750		
Гарбуз	428	250		
Олія оливкова холодного відпресовування	65	65		
Сіль	1	1		
Перець чорний мелений	1	1		
Вихід	**1000**			

Технологія приготування

Гарбуз обмиваємо, очищуємо від шкірки, насіння та волокон, нарізаємо великими шматками, викладаємо на деко, попередньо змащене олією (⅔ загальної кількості). Гарбуз запікаємо до готовності у жаровій шафі або пароконвектоматі в режимі «сухий жар» при 190°С впродовж 40 хв. Шматочки запеченого гарбуза в гарячому стані при 60-70°С подрібнюємо блендером або віничком до однорідного пюреподібного стану. Додаємо протертий сир Рікота, сіль, перець і решту оливкової олії, ретельно перемішуємо і охолоджуємо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна пастоподібна маса.

Запах – приємна, притаманна цьому виду начинки, без стороннього запаху.

Смак – приємний, з легкою пікантністю.

Консистенція – соковита, м’яка, без не протертих грудочок.

Колір – яскраво помаранчевий, однорідний по усій поверхні.

Інструктивно–технологічна картка
Начинка з сиру кисломолочного № 648

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир кисломолочний	935	930				
Кріп	75	70				
Сіль	8	8				
Вихід	**25**					

Технологія приготування

Кріп нарізуємо дуже дрібно, перемішуємо з сиром кисломолочним, заправляємо сіллю.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – кисломолочний сир з дрібно нарізаним кропом.

Смак та запах – кропу та сиру кисломолочного.

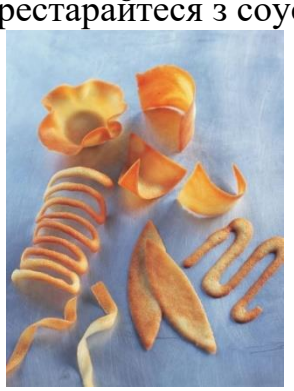
Консистенція – розсипчаста.

24. Декор до страв

Декор – дуже важливий аспект, який повинен завершувати сервіровку страви. Вже давно живі квіти використовуються для декорації страв. Існує безліч способів декору страв, однак рекомендується використання їстівних інгредієнтів і спецій, які не тільки стануть декоративним елементом, але так само підкреслять смак страви, або стануть грамотним доповненням до основної страви. Наприклад, рибу традиційно подають з лимоном, а різні десерти поливаються сиропами.

Основні правила подачі страв в ресторані

- тарілка не повинна бути перевантажена їжею, але й не повинна здаватися порожньою;
- їжа не повинна знаходитися дуже близько до країв тарілки;
- для красивої подачі рекомендується створити кольоровий контраст на тарілці;
- забудьте про симетрію, людям подобається хаотичність;
- скомпонуйте світлі і темні кольори, великі і маленькі предмети, хрустке з м’яким.
- не перестарайтеся з соусами, краще взагалі подати його окремо.





Креатив, тренди та натхнення

Лише за попередні 50 років представлення ресторанної страви трансформувалося до невпізнаваності. Спершу "правило трьох", коли усі компоненти на тарілці розкладені у годинниковому порядку, потім мінімалізм, молекулярна кухня, а тепер — концептуальне подавання.

Тренди у плейтингу змінюються так швидко, що інколи заклади вибирають не гнатися за течією. Натомість шеф-кухарі шукають своє унікальне подавання, яке відповідає загальному задуму ресторану. Нові ідеї проходять випробування клієнтами, залишаються чи відхиляються, поширюються в інших закладах і стають трендами. Так працює нестримне коло креативу, яке перетворює хорошу ідею в модну хвилю. А надалі надихатиме на нові оригінальні рішення.

Декор страв чіпсами



Сьогодні для прикрас різних страв і десертів багато майстрів у кулінарії використовують чіпси. Такий декор не тільки надає страві легкість, а й органічно доповнює смакові якості. 150 років тому чіпси були привілеєм еліти, тому їх подавали тільки в дорогих ресторанах.

Інструктивно-технологічна картка

Чіпси з фенхелю № 649

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Фенхель	1800	1000		
Сироп цукровий	1000	1000		
Вихід	5			

Технологія приготування

Цибулину фенхелю нарізаємо тонкими пластинками товщиною 1 мм.

Опускаємо скибочки в цукровий сироп, даємо стікти, видаляємо зайву рідину.

Розкладаємо скибочки фенхелю на деко, застелене силіконовим ковриком.

Ставимо в дегідратор за температури 85°С і сушимо їх приблизно 3 год. Цей хрусткий гарнір чудово поєднується не тільки з солоними, але і з солодкими стравами. Висушена серцевина фенхелю також їстівна.

Зберігаємо в герметичній коробці з силіконовими гранулами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – нарізаний тоненькими слайсами і висушений фенкель.

Колір – світло – кремовий.

Смак і запах – відповідає висушеному фенхелю.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Хрущики з яблук або груш №650

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблука	5000	4500		
або груші	5000	4500		
Сироп цукровий	300	300		
Вихід	**1000**			

Технологія приготування

Підготовлені яблука нарізаємо тоненькими слайсами. Змащуємо тоненьким шаром цукровим сиропом та викладаємо на харчову плівку. Висушуємо при температурі 50-60°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – нарізані тоненькими слайсами і висушені яблука.

Колір – світло – кремовий.

Смак і запах – відповідає висушеним яблукам.

Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Хрущики з баклажанів №651

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим



Назва сировини	**1000**		**1 порція**	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Баклажани	8100	7900		
Сироп цукровий	500	500		
Вихід:	**5**			

Технологія приготування

Підготовлені баклажани нарізаємо тоненькими слайсами. Змащуємо тоненьким шаром цукровим сиропом та викладаємо на харчову плівку. Висушуємо при температурі 50-60 ^{0}С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – нарізані тоненькими слайсами і висушені баклажани.
Колір – світло-фіолетовий.
Смак і запах – відповідає висушеним баклажанам.
Консистенція – хрумка.

Інструктивно-технологічна картка

Хрущики з цибулі-порей (оздоблення) №652

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Грибовим

Найменування сировини	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Цибуля-порей	11052	8400		
Цукрова пудра	100	100		
Вихід	**1000**			

Технологія приготування

Підготовлену цибулю-порей нарізуємо тоненькою соломкою, розкладаємо тоненьким шаром на харчовій плівці, посипаємо цукровою пудрою і висушуємо при температурі 50-60°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – нарізана тоненькою соломкою і висушена цибуля-порей.

Колір – світло-кремовий та світло-зелений.

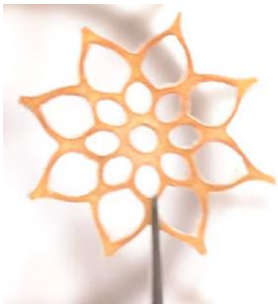
Смак і запах – відповідає висушеній цибулі.

Консистенція – хрумка.

Твіль – сучасний декор, який вразить як кухарів, так і кондитерів!

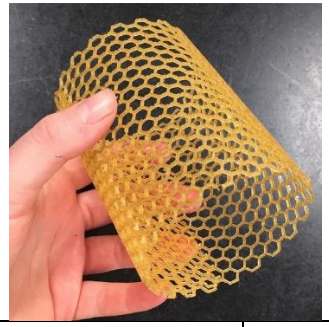
Останнім часом набирає неймовірної популярності декор, який допоможе надати вашим стравам незвичайної родзинки - твіля. Твіль - це дивовижний повітряний декор, якому можна надати як солодкого, так і солоного смаку, зробити його в будь-якій бажаній формі і надати йому улюбленого кольору або відтінку.

Все, що вам знадобиться: силіконова форма, шпатель і кілька простих інгредієнтів.





Чорний твіль №653 	**Оцтовий твіль №654** 	**Твіль різнокольорий № 655** 
Яєчний білок 470	Борошно пшеничне 540	Вода 100
Масло топлене 240	Оцет червоний 520	Олія рослинна 60
Крохмаль картопляний 380	Цукор 220	Борошно пшеничне 50
Цедра лимона 10	Грибна пудра 20	Барвники гелеві 1
Пармезан 90		Сіль 2
Чорнило каракатиці 90		
Сіль 10		
Змішуємо всі інгредієнти. Перемішуємо блендером. Вистоюємо тісто в холодильнику 1 год. За допомогою шпателя розрівнюємо у силіконові форми. Випікаємо 5-7 хв за температури 150°С.	Змішуємо всі інгредієнти. Настоюємо в холодильнику 3 години. За допомогою шпателя розрівнюємо у силіконові форми. Присипаємо грибною пудрою. Запікаємо 7 хв при 165^0С.	Змішуємо всі інгредієнти. Перемішуємо блендером. За допомогою шпателя розрівнюємо у силіконові форми. Випікаємо 5-7 хв за температури 150°С.

Медовий твіль №656		**Мигдальний твіль №657**		**Картопляний твіль №658**		**Базовий твіль №659**	
							
Вершкове масло	330	Яєчний білок	270	Запечена картопля	670	Борошно пшеничне	430
Мед	330	Борошно пшеничне	160	Борошно пшеничне	300	Яєчний білок	570
Борошно пшеничне	330	Борошно мигдальне	110	Пармезан	170	Масло вершкове	110
Яєчний білок	330	Вершкове масло	270	Масло вершкове	170	Олія соняшникова	140
Барвники	10	Цукор	270	З запеченої картоплі готуємо пюре. Змішуємо усі інгредієнти вінчиком. За допомогою шпателя розрівнюємо у силіконові форми. Запікаємо 12 хвилин за температури 140°С.		Цукор	10
Розтоплюємо масло. Змішуємо всі інгредієнти вінчиком. За допомогою шпателя розрівнюємо у силіконові форми. Випікаємо за температури 170°С до золотистого кольору.		Барвники	10			Перець білий	30
		Розтоплюємо масло. Змішуємо вінчиком усі інгредієнти. За допомогою шпателя розрівнюємо у силіконові форми. Присипаємо сумішшю з мигдального борошна та барвника. Випікаємо за температури 160°С до золотистого кольору 10-15 хв.				Змішуємо усі інгредієнти вінчиком. За допомогою шпателя розрівнюємо у силіконові форми. Запікаємо 7 хвилин за температури 170°С.	

Інструктивно-технологічна картка

Печиво (твіль) з табаско № 660

Запропоновано шеф-кухарем Владиславом Володіним



Назва сировина	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйце	$1^{1}/_{5}$	48		
Борошно пшеничне	37	36		
Розпушувач	1	1		
Соус табаско*	0,002	0,002		
Вихід	**60**			

***Таба́ско** (*Tabasco*) – торгове найменування гострих перцевих соусів, виготовлених з м'якоті перцю чилі, оцту та солі. Майже у всіх сортах соусів табаско є м'якоть перцю табаско, різновиди перцю чилі, а оригінальний соус, витриманий протягом трьох років у дубових бочках, виготовлений тільки з табаско перцю. Має кислий, пікантний аромат.

Технологія приготування

Змішуємо всі інгредієнти, перемішуємо блендером. Вистоюємо тісто в холодильнику 1 год. За допомогою шпателя розрівнюємо у силіконові форми.

Запікаємо 5-7 хв за температури 150°С.

Інструктивно-технологічна картка

Молекулярний мох № 661

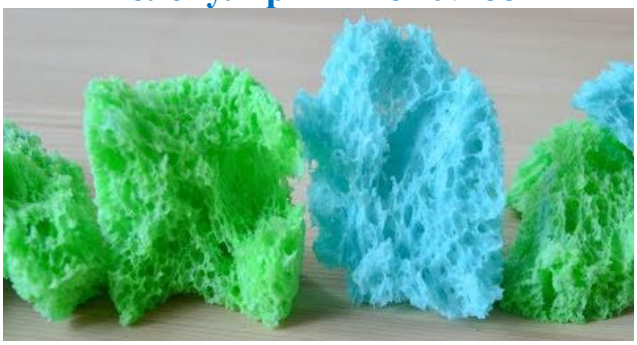


Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	25	25		
Яйце	1 шт	40		
Сіль	12	12		
Мед	30	30		
Розпушувач	5	5		
Вихід	**15**			

Технологія приготування

Ретельно збиваємо яйце з медом, додаємо харчовий барвник. Борошно просіюємо з розпушувачем і додаємо в яєчну масу, перемішуємо до однорідності. Готову масу заливаємо в колбу сифона використовуючи сито, для уникнення попадання дрібних частинок і заправити двома балонами N2O. та сильно струшуємо. У дні паперового стаканчика робимо отвори, через сифон отриману суміш наливаємо в стаканчик на ½ частину об’єму. Випікаємо в мікрохвильовій печі 30-40 секунд.

Інструктивно-технологічна картка
Молекулярний мох № 662



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблучне пюре	65	65		
Цукор	25	25		
Борошно пшеничне	30	30		
Вершки	30	30		
Розпушувач	2	2		
Сода	3	3		
Оцет	3	3		
Харчовий барвник	1	1		
Вихід	**15**			

Технологія приготування

Пюре змішуємо із цукром і вершками, додаємо гашену оцтом соду, потім додаємо змішане із розпушувачем борошно. У кінці додаємо барвники, перемішуємо. Готову масу заливаємо в колбу сифона використовуючи сито, для уникнення попадання дрібних частинок і заправити двома балонами N2O. та сильно струшуємо. У дні паперового стаканчика робимо отвори, через сифон отриману суміш наливаємо в стаканчик на ½ частину об’єму. Випікаємо в мікрохвильовій печі 30-40 секунд.

Інструктивно-технологічна картка

Спонж із бородинського хліба № 663

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	6	5		
Яйце	1 шт	40		
Сіль	2	2		
Цукор	1	1		
Хліб бородинський	20	20		
Вихід	**21**			

Технологія приготування

Висушуємо сухарі з бородинського хліба і перебиваємо на блендері в крихту. Додаємо інші компоненти та перебиваємо у блендері до однорідної маси. Готову масу заливаємо в колбу сифона, використовуючи сито, для уникнення попадання дрібних частинок заправляємо двома балонами N2O, та сильно струшуємо. У дні паперової склянки робимо отвори, через сифон отриману суміш наливаємо в склянку на ½ частину об’єму. Випікаємо в мікрохвильовій печі 30-40 с.

Інструктивно-технологічна картка
Молекулярний мох зелений № 664





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Шпинат свіжий	60	60		
Яйця (білок)	125	125		
Яйця (жовток)	80	80		
Борошно пшеничне	20	20		
Сіль	2	2		
Цукор	1	1		
Вихід	**25**			

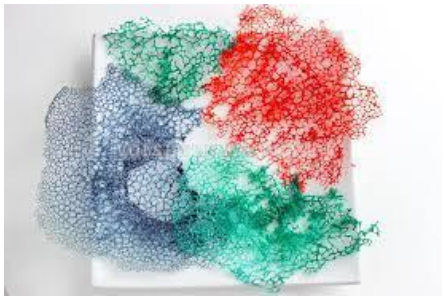
Технологія приготування

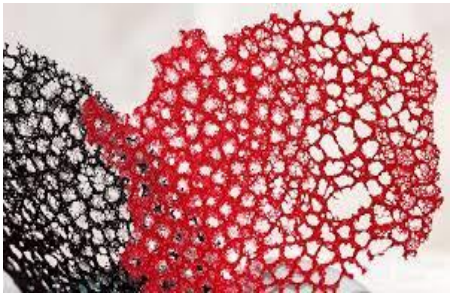
Перебиваємо всі інгредієнти до однорідної маси блендером, проціджуємо, заливаємо в сифон і заправляємо двома балонами N2O.

Робимо на дні паперової склянки невеликий розріз ножем. Заповнюємо паперову склянку на 1/3. Випікаємо у мікрохвильовій печі при 800Вт протягом 40 с.

Дістаємо з мікрохвильової печі, перевертаємо склянку та ставимо на дерев'яну поверхню охолонути.

Інструктивно-технологічна картка
Хрумке павутиння №665





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Вода	70	70		
Олія соняшникова	20	20		
Борошно пшеничне	10	10		
Барвники в асортименті	2	2		
Вихід	**5**			

Технологія приготування

Змішуємо усі інгредієнти. Виливаємо тонким шаром на холодну сковороду, обсмажуємо на слабкому нагріві до кришталю.

Інструктивно-технологічна картка

Чіпс ажурний № 666

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	150			
Олія соняшникова	65			
Борошно пшеничне	20			
Барвник білий	2			
Вихід	**5**			

Технологія приготування

Змішуємо усі інгредієнти вінчиком. Тісто має бути дуже рідке. Виливаємо тонким шаром на добре розігріту сковороду, обсмажуємо на слабкому нагріві до готовності. Для рівних країв можна використовувати гарнірне кільце.

Інструктивно-технологічна картка
Чіпс з водоростей №667




Назва сировини	100		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тапіока	70	70		
Норі водорості	5	5		
Вода	200	200		
Вихід	**15**			

Технологія приготування

Замочуємо тапіоку у 200 г води на ніч. Варимо при слабкому кипінні, постійно помішуємо, поки тапіока не стане прозорою 15-20 хв. 10% тапіоки відкладаємо. Додаємо в тапіоку водорості норі і перебиваємо до однорідної консистенції.

Викладаємо на силіконовий килимок і розмазуємо шаром 1 мм. За допомогою ложки хаотично розкладаємо відкладені 10% тапіоки поверх шару.

Сушимо за температури 56°С приблизно 6 годин або поки шар не стане ламким.

Інструктивно-технологічна картка

Чорні чіпси з тапіоки № 668

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	300		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тапіока	100	100		
Вода	800	800		
Сіль	10	10		
Вугільна пудра	10	10		
або чорнила каракатиці	10	10		
Олія соняшникова	70	70		
Вихід	**15**			

Технологія приготування

У великій кількості підсоленої води відварюємо кульки тапіоки протягом 20 хв, відкидаємо на сито, додаємо пудру та перемішуємо. Отриману суміш розподіляємо на силіконовий килимок. Поки суміш гаряча, ставимо у дегідратор і висушуємо за температури 80°С протягом 4 год. Готовий висушений пласт тапіоки ламаємо хаотично і обсмажуємо у фритюрі 3-6 с за температури 220°С. Виймаємо та викладаємо на паперовий рушник.

Інструктивно-технологічна картка

Чіпс з кукурудзяного борошна № 669

Запропоновано комунальним закладом професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу»





Назва сировини	300		1 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вода	1 000	1000		
Борошно кукурудзяне	200	200		
Сіль	3	3		
Вихід	**5**			

Технологія приготування

У кип’яченій воді запарюємо кукурудзяне борошно протягом 10 хв. Отриману масу розподіляємо на силіконовий килимок. Поки суміш гаряча, ставимо у дегідратор і висушуємо за температури 80°С протягом 4 год. Готовий висушений пласт ламаємо хаотично і обсмажуємо у фритюрі 3-6 с за температури 220°С. Виймаємо та викладаємо на паперовий рушник.

Інструктивно-технологічна картка
Пелюстки з манго №670



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сік манго	800	800		
Альгінат	28	28		
Вихід	**5**			

Технологія приготування

Сік манго уварюємо до 400 г. Змішуємо з альгінатом, використовуючи блендер і проціджуємо.

Викладаємо масу на силіконовий килимок за допомогою шпателя в шар 1-2 мм і сушимо за температури 56°С протягом 3 годин (або поки маса не стане хрусткою). Зберігаємо у сухому місці у герметично закритому боксі.

Якщо необхідно зробити пелюстки незвичайної форми, залишаємо масу на деякий час у приміщенні. Вона стане еластичною.

Інструктивно-технологічна картка

Земля з маслин № 671

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком



Назва сировини	1 порція	3 порції
	Брутто	Нетто
Маслини без кісточки	1200	1000
Вихід	**350**	

Технологія приготування

Маслини відкидаємо на друшляк та просушуємо за допомогою паперового рушника. Пересипаємо на лист, попередньо застелений пергаментом, ставимо в пароконвектомат сушити протягом 4 годин за температури 110°С. Після висушування перебиваємо в блендері до великої фракції.

Інструктивно – технологічна картка

Крихта гречана № 672

Запропоновано шеф-кухарем В'ячеславом Попковим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хліб гречаний	1200	1000				
Масло вершкове	200	200				
Яйця (білок)	$12^{1}/_{2}$шт	200				
Сіль	5	5				
Чебрець	4	3				
Вихід	**45**					

Технологія приготування

Сушений хліб перебиваємо в крихту, додаємо вершкове масло, збитий курячий білок та спеції, потім заморожуємо та випікаємо при 180°С до готовності та хрумкої скоринки.

Інструктивно-технологічна картка

Крамбл з бекону № 673

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Листкове тісто		65		
Грудинка копчена		40		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Грудинку холодного копчення нарізаємо дрібною соломкою, обсмажуємо на сухій сковорідці на середньому вогні близько 10 хв, потім перекладаємо на серветку. Розкачуємо пласт прісного листкового тіста і випікаємо в пароконвектоматі за температурою 200°С до готовності приблизно 8-10хв. Випечене тісто охолоджуємо, потім разом із чіпсами з бекону перебиваємо до стану крихт.

Інструктивно-технологічна картка
Крамбл шпинатний № 674

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тісто листове прісне	100	100		
Мигдальні пластівці	50	50		
Шпинат листя	160	150		
Олія	10	10		
Вихід	**100**			

Технологія приготування

Розкачуємо пласт прісного листкового тіста і випікаємо його в пароконвектоматі за температури 200 °С до готовності 8-10 хв, охолоджуємо. Листя шпинату змащуємо олією і висушуємо в пароконвектоматі за температури 120°С 7 хв, подрібнюємо. Випечене тісто, мигдальні пластівці, шпинатну пудру перебиваємо в блендері.

Інструктивно-технологічна картка

Сфера з бринзи № 675

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир бринза	55	50		
Вершки кулінарні 30%	5	5		
Кальцік текстура	0,5	0,5		
Для альгінатної води				
Альгінат	5	5		
Вода	1000	1000		
або альгінатна ванна		50		
Вода	50	50		
Текстура алжін	0,2	0,2		
Вихід	**10**			

Технологія приготування

Вершки 30% жирності змішуємо з текстурою кальцік, підігріваємо, змішуємо з сиром бринза, перебиваємо до однорідності. Ложкою вагою 5 г відсаджуємо в альгінатну ванну, чекаємо сферифікації. Даємо сформуватися сфері приблизно 3хв. Промиваємо сфери у двох ємностях із чистою водою, висушуємо на серветці.

(Для ванни: воду і текстуру перебиваємо у блендері до утворення повітряної консистенції, суміш проціджуємо і охолоджуємо, дати відстоятись до прозорості).

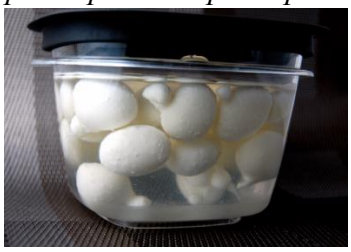
Готові сфери можна зберігати в молоці або вершках.

Інструктивно-технологічна картка

Сфера зі сметани № 676

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним





Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сметана 20% жирності		15		
Для альгінатної води				
Альгінат		5		
Вода		1000		
Вихід	**15**			

Технологія приготування

Сметану 20% жирності витримуємо за кімнатної температури. За допомогою сферичної ложки формуємо сферу та занурюємо її в альгінатну воду. (Для ванни: воду і текстуру перебиваємо у блендері до утворення повітряної консистенції, суміш проціджуємо і охолоджуємо та даємо відстоятись до прозорості).

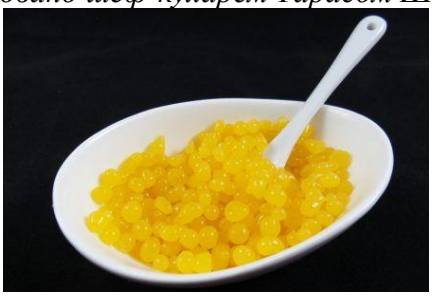
Даємо сформуватися сфері приблизно 3 хв. Промиваємо сфери у двох ємностях із чистою водою.

Готові сфери можна зберігати в молоці або вершках.

Інструктивно-технологічна картка

Перлини з апельсину № 677

Запропоновано шеф-кухарем Тарасом Шевченком



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Апельсиновий сік		100		
Агар-агар	2	2		
Олія соняшникова	200	200		
Вихід	**10**			

Технологія приготування

Розводимо агар-агар в апельсиновому соці і доводимо до кипіння. Охолоджуємо до температури 60-80°С, набираємо в соусну бутилку і прокапуємо в холодну олію, готові перлини промиваємо холодною водою.

Інструктивно-технологічна картка

Олія з копченої паприки № 678

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем

Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Олія соняшникова	800	800				
Паприка червона копчена	200	200				
Сіль морська	20	20				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Всі інгредієнти додаємо в термомікс, вмикаємо 6 швидкість на 70°С на 10 хв, переливаємо в миску, охолоджуємо, проціджуємо через сито.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – характерний олії та паприці.

Колір – яскраво помаранчевий колір.

Консистенція – рідка.

Смак та запах – копченої паприки.

Інструктивно-технологічна картка

Велюр білий № 679

Запропоновано шеф-кухарем Вячеславом Попковим



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао-масло	505	500				
Барвник харчовий	7	7				
Шоколад білий	500	500				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Шоколад і масло какао в рівних пропорціях (приблизно по 60 г).

Розтоплюємо шоколад і какао-масло на водяній бані окремо.

З'єднуємо шоколад і какао-масло, додаємо, при необхідності, барвник і змішуємо все в блендері.

Охолоджуємо суміш до робочої температури 30-40°С і відразу ж приступаємо до розпорошення.

Покриваємо велюром паштети, мусові тістечка.

Інструктивно-технологічна картка

Сніг з олії № 680

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	**Нетто**	**Брутто**	**Нетто**
Мальта текстура	7	7		
Олія	2	2		
Вихід	**10**			

Технологія приготування

Текстури поміщаємо у високу склянку з щільними стінками, додаємо в неї олію і виделкою інтенсивно перемішуємо, поки маса не стане схожою на крихти снігу, в процесі перемішування трішки підсолюємо.

Інструктивно-технологічна картка

Гель гарбузовий № 681

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гарбуз	2000	1200				
Вода		2000				
Сіль		5				
Агар-агар		10				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Гарбуз відварюємо, відкидаємо на сито, додаємо в гарбуз агар-агар, збиваємо блендером, охолоджуємо. Желе нарізаємо, збиваємо в термоміксі до однорідної глянцевої консистенції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – кульки однорідної маси.

Колір – яскраво помаранчевого кольору.

Смак та запах – притаманний гарбузу.

Консистенція – густа, однорідна стабільна маса.

Інструктивно-технологічна картка
Копчені шкварки № 682

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сало копчене	2310	930				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Сало нарізаємо кубиками 1 см, висмажуємо на повільному вогні, до утворення шкварки, проціджуємо, зберігаємо в холодильнику.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сало порізане однаковим кубиком.

Колір – коричневий.

Смак та запах – злегка копченого.

Консистенція – хрусткі назовні, м’які в середині.

Інструктивно-технологічна картка

Гарбузовий диск №683

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком





Назва сировини	На 500 г		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Гарбуз	1000	1000				
Мед	190	190				
Агар-агар	5	5				
Вихід	**500**					

Технологія приготування

Змішуємо дрібно нарізаний гарбуз та мед. Запаковуємо в вакуумний пакет. Готуємо в су-від за температури 90°С протягом 1 години. Відкриваємо пакет та зливаємо сік через сито, охолоджуємо. На 500 г соку додаємо 5 г агар-агар. Доводимо до кипіння, проварюємо 30 с. Виливаємо на гастроємність товщиною 0,3 мм, залишаємо в холодильнику для застигання. Вирізаємо диск потрібного діаметру.

Інструктивно-технологічна карта

Еспума* з топінамбура № 684

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Топінамбур	50	35				
Пастернак	40	35				
Вершки 30%	50	50				
Сіль	1	1				
Вихід	**120**					

* Еспуми – стабілізовані однорідні суміші рідини та повітря. Саме кулінарні еспуми в молекулярній кухні виділяються своєю консистенцією та виглядом. Піна (іспан. espumas – «піна») – це складно отримана ароматна есенція, не обтяжена зайвими жирами.

Технологія приготування

Підготовлені овочі нарізаємо середнім кубиком, заливаємо водою, додаємо сіль, готуємо до готовності. Перетераємо і додаємо вершки, доводимо до кипіння і готуємо 2-3 хвилини. Прогріту суміш перелити у сифон і насичуємо киснем. Наповнений сифон поміщаємо у гарячу воду і вистоюємо 5-10 хвилин. Готову еспуму збирігаємо у сифоні в гарячій воді протягом 2 годин.

Інструктивно-технологічна карта

Гель-соус з червоного буряка № 685

Запропоновано майстром виробничого навчання комунального закладу професійної (професійно-технічної)освіти «Київський професійний коледж мистецтва та технологій сервісу» Володимиром Ковальчуком





Назва сировина	На 1000 порцію		На 1 порцію		На 3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк столовий	600	45				
Цибуля шалот	200	15				
Топінамбур	350	20				
Ксантан	-	4				
Овочевий бульйон	200	20				
Вихід	**1000**					

Технологія приготування

Підготовлені овочі варимо до готовності і подрібнюємо блендером до однорідної маси, додаємо спеції і ксантан. Перетираємо до потрібної консистенції.

Інструктивно-технологічна картка

Чіпс з базиліка № 686

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем




Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Базилік зелень	1000	1000				
Олія	300	300				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Листочки базиліка смажимо у фритюрі за температури 160-170 °С, щоб з них висмажилась волога. Викладаємо на паперовий рушник, щоб забрати зайвий жир.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – цілі листочки зеленого кольору, не згоріли

Колір – зелений.

Смак та запах – характерний базиліку.

Консистенція – хрумка.

Термін зберігання 72 години.

Інструктивно-технологічна картка

Чіпс з петрушки № 687

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Петрушка зелень	1000	1000				
Олія	300	300				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Листочки петрушки смажимо у фритюрі при температурі 160-170°С, щоб з них висмажилась волога. Викладаємо на паперовий рушник полотенце, щоб забрати зайвий жир.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – цілі листочки зеленого кольору, не згоріли

Колір – зелений.

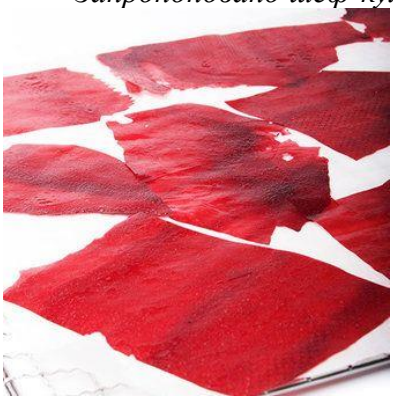
Смак та запах – характерний петрушці.

Консистенція – хрумка.

Термін зберігання 72 години.

Інструктивно-технологічна картка
Чіпс з бурякового пюре № 688

Запропоновано шеф-кухарем Вячеславом Попковим





Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	5450	5000				
Цукор пісок	250	250				
Сіль	150	150				
Крохмаль кукурудзяний	250	250				
Вихід	**10**					

Технологія приготування

Підготовлений варений буряк перебиваємо термоміксом до однорідної маси, доводимо до смаку. Перемішуємо, вкінці додаємо кукурудзяний крохмаль або ксантан 1 г на 100 г бурякового пюре. Готову суміш викладаємо рівномірно на деко, ставимо в дегідратор та висушуємо за температури 80-100°С 3-4 год. Готові пласти переломуємо та смажимо у фритюрі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – мають різну форму, не згоріли.
Колір – червоний.
Смак та запах – характерний буряку.
Консистенція – хрумка.
Термін зберігання 72 години.

Інструктивно-технологічна картка

Чіпс з картопляного пюре № 689

Запропоновано шеф-кухарем Вячеславом Попковим



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля фіолетова	535	5000				
Цукор пісок	250	250				
Сіль	150	150				
Крохмаль кукурудзяний	250	250				
Вихід	**10**					

Технологія приготування

Підготовлену варену або печену картоплю перебиваємо термоміксом до однорідної маси, доводимо до смаку. Перемішуємо вкінці додаємо кукурудзяний крохмаль або ксантан 1 г на 100 г картопляного пюре. Готову суміш викладаємо рівномірно на деко, ставимо в дегідратор та висушуємо за температури 80-100°С 3-4 год. Готові пласти переломуємо та смажимо у фритюрі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – мають різну форму, не згоріли.
Колір – фіолетовий.
Смак та запах – характерний картоплі.
Консистенція – хрумка.
Термін зберігання 72 години.

Інструктивно-технологічна картка
Чіпс з морквяного пюре №690

Запропоновано шеф-кухарем Вячеславом Попковим



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	Нетто
Морква	5185	5000				
Цукор пісок	250	250				
Сіль	150	150				
Крохмаль кукурудзяний	250	250				
Вихід	**10**					

Технологія приготування

Підготовлену варену моркву перебиваємо термоміксом до однорідної маси, доводимо до смаку. Перемішуємо вкінці додаємо кукурудзяний крохмаль або ксантан 1 г на 100 г морквяного пюре. Готову суміш викладаємо рівномірно на деко, ставимо в дегідратор та висушуємо за температури 80-100°С 3-4 год. Готові пласти переломуємо та смажимо у фритюрі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – мають різну форму, не згоріли.
Колір – жовтий.
Смак та запах – характерний моркві.
Консистенція – хрумка.
Термін зберігання 72 години.

Інструктивно-технологічна картка

Глазур із квасу № 691

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	Нетто
Квас темний	2000	2000				
Чебрець свіжий	3	2				
Корінь імбиру	10	10				
Сіль	5	5				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

У квас додаємо чебрець, тонкі слайси імбиру і випаровуємо на повільному нагріві в 4 рази, отриману суміш проціджуємо, використовуємо як основу для соусів і як глазур для страв та закусок.

Інструктивно-технологічна картка

Зелена олія з кропу № 692

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним



Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	Нетто
Кріп	400	400				
Сіль	10	10				
Перець чорний мелений	2	2				
Олія соняшникова	800	800				
Вихід	**5**					

Технологія приготування

Кріп разом зі стеблами поміщаємо в чашу блендера, додаємо олію і прогріваємо при температурі 70°С протягом 5 хв, додаємо сіль, перець і перемішуємо в термоміксі на найвищій швидкості до однорідної консистенції, проціджуємо. Перед використанням соусу в соуснику необхідно інтенсивно струсити.

Якщо в цій рецептурі кріп замінити петрушкою, зеленою цибулею, шпинатом або базиліком, тоді вийде інший смак. Таку олію можна зробити в заготівлі і додавати її до інших страв.

Інструктивно-технологічна картка

Олія зелена № 693

Запропоновано шеф-кухарем Віталієм Гуралевичем




Назва сировина	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	нетто	Брутто	Нетто
Олія соняшникова	1000	1000				
Сіль	12	12				
Кріп	130	120				
Петрушка	120	110				
Шпинат	130	120				
Вихід	**10**					

Технологія приготування

Зелень промиваємо. Висушуємо та нарізаємо дрібно, в термомікс додаємо зелень, сіль, все блендеруємо до однорідної маси на 10-й швидкості. Вмикаємо термомікс на режим помішування, встановлюємо температури 70°С, так і перемішуємо на протязі 10-15 хв. Після приготування вимикаємо температуру та збиваємо масу на 10-й швидкості 30 секунд. Готову масу охолоджуємо, проціджуємо, зберігаємо у темному місці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зелена олія при наливанні на білий посуд.

Колір – яскраво зелений.

Смак та запах – запах характерний зелені, яку використовували, смак солонуватий.

Інструкційно-технологічна картка
Сухарики з тостового хліба №694



Назва сировини	1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Тостовий хліб	170	80		
Прованські трави	150	85		
Перець білий мелений	0,001	0,001		
Оливкова олія	5	5		
Сіль	2	2		
Часник	4	2		
Вихід	**15**			

Технологія приготування

У піалу наливаємо оливкову олію, часник очищаємо, дрібно рубаємо, додаємо до олії. Настоюємо олію як мінімум годину, після чого підігріваємо її на сковороді (тільки олію, часник залишаємо в піалі). Хліб нарізаємо невеликими кубиками, викладаємо в сковорідку та злегка обсмажуємо у часниковій олії. Потім переміщуємо на лист, солимо, посипаємо прованськими травами і підсушуємо в духовці, при температурі 180°С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зберегли форму нарізки.

Консистенція – хрусткі.

Смак та запах – з ароматом часнику та прованських трав.

Колір – золотистий.

Інструктивно-технологічна картка

Зелена паніровка № 695

Запропоновано президентом Асоціації шеф-кухарів України Ігорем Брагіним





Назва сировини	1000		1 порція		3 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Нетто	нетто
Тостовий хліб	370	370				
Сир чедер	259	259				
Свіжий шпинат	148	148				
Масло вершкове	222	222				
Вихід	**30**					

Технологія приготування

Перебиваємо у блендері тостовий хліб, підсушений в пароконвектоматі, сир, свіжий шпинат і вершкове масло до утворення крихт.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паніровка рівномірно подрібнена.

Консистенція – крихти.

Смак та запах – з ароматом сиру та вершкового масла.

Колір – яскраво зелений.

Зміст

Передмова	3
1. Інструмент, інвентар, посуд	5
2. Устаткування ресторанного господарства	9
3. Приправи, спеції та пряноші	12
4. Мікрозелень, паростки, квіти	24
5. Вимоги до оформлення страв	34
6. Холодні страви та закуски	46
Брускети	48
Брускета з авокадо і помідорами № 1	49
Брускета з карамелізованим гарбузом та фетою № 2	50
Брускета з фетою та печеним буряком № 3	51
Брускета з сиром та помідорами чері № 4	52
Гаряча брускета з карамелізованою грушею і сиром брі № 5	53
Брускета з помідорами і моцарелою № 6	54
Брускета з фетою та помідорами № 7	55
Брускета з інжиром та сиром дорблю № 8	56
Брускета чотири сири № 9	57
Брускета з крем-сиром, беконом та руколою № 10	58
Брускета з прошуто та в'яленими томатами №11	59
Брускета з ростбіфом № 12	60
Брускета з лососем, крем-сиром та соусом песто № 13	61
Брускета з лососем, крем-сиром та соусом вінегрет № 14	62
Брускета з авокадо та креветками № 15	63
Брускета з анчоусами № 16	64
Брускета з оселедцем, маринованим буряком і лимонно-кминною заправкою № 17	65
Брускета з оселедцем № 18	66
Солодка брускета з горіхами, сиром і медом № 19	67
Тост з авокадо	68
Тост з авокадо № 20	69
Тост з авокадо з спаржею та яйцем пашот № 21	70
Тост з авокадо, лососем та яйцем пашот № 22	71
Тост з авокадо, креветками та яйцем пашот № 23	72
Тост з авокадо і тунцем № 24	73
Тюлька тост № 25	74
Сандвіч	75
Крок-месьє № 26	76
Французький сандвіч крок-месьє № 27	77
Сандвіч з тунцем № 28	78

Сандвіч з шинкою № 29	79
Французький сандвіч крок-мадам № 30	80
Сандвіч крок-мадам № 31	81
Сандвіч з беконом № 32	82
Клаб-сендвіч	83
Класичний клаб-сендвіч з шинкою та солоними огірками № 33	84
Класичний клаб-сендвіч з індичкою і яйцем № 34	85
Клаб-сендвіч № 35	86
Клаб-сендвіч з шинкою та салямі № 36	87
Круасани	88
Круасан королівський № 37	90
Круасан з лососем № 38	91
Круасан з лососем та яйцем пашот № 39	92
Круасан з шинкою № 40	93
Круасан з шинкою та омлетом № 41	94
Круасан з шинкою та скрамблом №42	95
Круасан з ростбіфом № 43	96
Куб-круасан з начинками з лосося, шпинату, кремом-чіз, яйцєм пашот і в'яленими томатами № 44	97
Смороброд	98
Смороброд з оселедцем № 45	100
Смороброд Dyrlægens natmad № 46	101
Смороброд із копченою скумбрією з цибулею карамель та мусом із пряного сиру № 47	102
Смороброд з оселедцем та карамелізованим яблуком № 48	103
Смороброд із томленим ростбіфом та мусом із зернової гірчиці №49	104
Смороброд із копченим лососем, свіжим огірком та вершковим сиром із м'ятним крес салатом № 50	105
Вафлі	106
Шпинатні вафлі з лососем № 51	108
Віденські вафлі з лососем № 52	109
Віденські вафлі з креветками № 53	110
Віденські вафлі з ростбіфом та трюфельним соусом № 54	111
Вафлі з яйцем пашот № 55	112
Картопляні вафлі з лососем № 56	113
Віденські вафлі з шинкою № 57	114
Шпинатні вафлі з авокадо і лососем № 58	115
Бельгійські вафлі з лососем № 59	116
Бельгійські вафлі з шинкою № 60	117
Бельгійські вафлі з салатом № 61	118
Салати	119

Салат із зелені №62	121
Салат із мациком № 63	122
Салат із білоголової капусти та овочів № 64	123
Салат пікантний № 65	124
Салат по-грецьки № 66	125
Салат клоу слоу № 67	126
Салат із баклажанів № 68	127
Салат по-голандськи № 69	128
Салат грецький № 70	129
Салат зі шпинатом і печерицею № 71	130
Салат із грушею та курячою печінкою № 72	131
Салат із прошуто, волоським горіхом і гранатом № 73	132
Мікс салатів з курячою печінкою № 74	133
Мікс салатів з авокадо та беконом № 75	134
Мікс салатів з авокадо та гарбузом № 76	135
Овочевий салат з тунцем та сиром фета № 77	136
Салат з грушею та хамоном № 78	137
Салат з копченою куркою та гарбузом у карамелі № 79	138
Салат з запеченим сиром брі з хурмою № 80	139
Салат із коренеплодів, запечених у папільйоті № 81	140
Салат із ростбіфом та сиром дорблю № 82	141
Салат цезар з креветкою № 83	142
Салат цезар з куркою № 84	143
Салат із крабів та авокадо № 85	144
Салат із руколи з яловичиною № 86	145
Салат цезар з курячою грудкою гриль № 87	146
Салат із тунцем та авокадо № 88	147
Салат із яловичим язиком № 89	148
Салат-борщ № 90	149
Салат із руколою та креветками № 91	150
Салат із скумбрією № 92	151
Салат із буряка і фети № 93	152
Салат із маринованим лососем, цукіні, грейпфрутом № 94	153
Салат із печеного буряка, соєвих бобів та горіховим соусом №95	154
Салат «А-ля Цезар» № 96	155
Салат цезар із куркою та помідорами № 97	156
Салат табуле з булгуром № 98	157
Салат м’ясний з буряком та куркою № 99	158
Салат із запеченим курячим м’ясом, баклажанами та кабачками №100	159
Салат-коктейль з крабами № 101	160
Салат-коктейль з шинкою № 102	161

Салат теплий з куркою, авокадо та грейпфрутом № 103	162
Салат теплий з куркою та болгарським перцем № 104	163
Салат теплий з квасолею та свининою № 105	164
Салат теплий італійський з бебі морепродуктами № 106	165
Салат по-грузинськи № 107	166
Салат пекінський з куркою № 108	167
Салат зі стріпсами № 109	168
Салат із креветкою, топінамбуром та пармезаном № 110	169
Закуски з овочів та грибів	170
Карпачо з печеного буряка № 111	170
Гуакамоле № 112	171
Паштет з квасолі та вафель № 113	172
Ікра з баклажанів по-одеськи № 114	173
Хумус з нуту № 115	174
Хумус з червоної квасолі № 116	175
Паштет з лісових грибів № 117	176
Ікра з буряка № 118	177
Кабачки або цукіні фаршировані № 119	178
Баклажан у глазурі з квасу № 120	179
Закуски з риби, рибних продуктів	180
Дунайський оселедець № 121	180
Карпачо із сьомги з руколою № 122	181
Карпачо з сьомгою № 123	182
Лосось гравлакс № 124	183
Лосось гравлакс з ніжним мусом зі сметани № 125	184
Форшмак по-одеськи № 126	185
Форшмак з оселедцем та яйцем № 127	186
Форшмак з оселедцем та крем-сиром № 128	187
Креветка катаіфі № 129	188
Морський гребінець су-від в соусі sweet chili № 130	189
Рапани в устричному соусі № 131	190
Морський дует № 132	191
Тар-тар з лосося № 133	192
Тар-тар з оселедця № 134	193
Савіче із сібаса в соусі мохіто № 135	194
Закуски з м’яса, м’ясних продуктів	195
Карпачо з телятини в імбирному соусі № 136	195
Карпачо з телятини № 137	196
Тартар з яловичини № 138	197
Курячі стріпси № 139	198
Паштет із курячої печінки з журавлиним конфі № 140	199

Терін із печінки № 141	200
Рулетики з хамоном № 142	201
Оливки в кнельній масі № 143	202
Холодець м’ясний № 144	203
Холодець з яловичини № 145	204
Ніжна пастрома № 146	205
Рулет по-київськи № 147	206
Паштет із печінки № 148	207
Паштет із печінки № 149	208
Паштет із курячої печінки у глазурі № 150	209
Ковбаса домашня м’ясна з картоплею № 151	210
Зінківська ковбаса № 152	211
Ковбаса домашня № 153	212
Ковбаса зі свинини № 154	213
Закуски з сиру	214
Камамбер запечений із ягідним соусом № 155	214
Сирні палички в паніровці № 156	215
Сирні палички № 157	216
Запечений сир тофу № 158	217
7. Перші страви	218
Бульйони, відвари	219
Бульйон з курки № 159	219
Бульйон з курки № 160	220
Бульйон з курки з чебрецем № 161	221
Бульйон з індички № 162	222
Бульйон з яловичиною та розмарином № 163	223
Бульйон кістковий № 164	224
Бульйон рибний № 165	225
Відвар овочевий № 166	226
Відвар грибний № 167	227
Борщі	228
Борщ із рибою та квашеними помідорами № 168	230
Борщ український зі свининою та копченою грушею № 169	231
Борщ зі стеблами селери № 170	232
Борщ пісний з в’яленою грушею № 171	234
Борщ пісний поліський № 172	235
Борщ традиційний № 173	236
Борщ в паляниці № 174	237
Борщ з баклажанами № 175	238
Борщ з буряковою гичкою та сушеними грибами № 176	239
Борщ з карасями № 177	240

Борщ з качкою, салом та грінками із чорного хліба № 178	242
Борщ з чорної смородини та квасолі № 179	244
Борщ червоний з квашеною капустою та медом № 180	245
Борщ зелений з перепелиними яйцями № 181	246
Борщ із зеленим щавлем та кропивою № 182	247
Травневий зелений борщ з грудинкою та рисом № 183	248
Капусняки	249
Капусняк із квашеної капусти з грибами № 184	250
Росолянка по-бойківськи № 185	251
Капусняк з пшеницею № 186	252
Закарпатська зганянка № 187	253
Капусняк рибний по-павлівськи № 188	254
Капусняк пісний з кількою в томаті № 189	255
Капусняк з гарбузом № 190	256
Капусняк домашній № 191	257
Капусняк гуцульський № 192	258
Капусняк з копченими ребрами № 193	259
Зупа з кислої капусти по-польськи № 194	260
Кислиця № 195	261
Перші страви з квашених огірків	262
Годзя № 196	263
Огірковий суп № 197	264
Різні перші страви	265
Бограч № 198	265
Бограч по-гуцульськи № 199	266
Боб-гуляш № 200	268
Суп цибулевий № 201	269
Суп цибулевий з грінками № 202	270
Суп харчо № 203	271
Суп з квасолею та вермішеллю № 204	272
Суп гороховий з копченими ребрами № 205	273
Суп прованський з овочами та домашньою пастою № 206	274
Суп мінестроне № 207	275
Марсельська уха буябес № 208	276
Калатуша з грибами № 209	278
Суп з лососем та шпинатом № 210	279
Вершковий суп з лососем № 211	280
Суп вершковий з морепродуктами № 212	281
Клем чаудер № 213	282
Азіатські перші страви	283
Суп кімчі № 214	286

Суп кімчі з лососем № 215	287
Суп том ям з морепродуктами № 216	288
Суп місо з лососем № 217	289
Протерті супи	290
Біск з креветок № 218	291
Вішісуаз № 219	292
Дюбарі № 220	293
Крем-суп із аспарагуса зі смаженими лисичками № 221	294
Крем-суп із цвітної капусти та картоплі № 222	295
Суп-біск із раків № 223	296
Суп Велюте Дюбарі(Veloute Dubarry) № 224	297
Суп-пюре гарбузовий з насінням і гарбузовою олією № 225	298
Суп-пюре з шпинату № 226	299
Суп-пюре з печериць № 227	300
Суп-пюре з броколі та фрикадельками з лосося № 228	301
Суп-пюре з моркви та імбиру № 229	302
Суп-пюре з курячих сердець та грибів № 230	303
Суп-пюре з броколі та сиром чедер № 231	304
Суп-пюре із зелених овочів № 232	305
8. Страви з овочів, грибів	306
Капуста брюсельська відварена з соусом вінегрет № 233	306
Броколі відварена з соусом вінегрет № 234	307
Капуста броколі відварена № 235	308
Капуста романеско відварена № 236	309
Овочі відварені № 237	310
Горошок по-французьки № 238	311
Смажені овочі в глазурі з квасу № 239	312
Картопляне пюре № 240	313
Картопляне пюре з орегано № 241	314
Пюре з картоплі фіолетове № 242	315
Картопляне пюре з гарбузом № 243	316
Морквяне пюре з імбирем № 244	317
Пюре з зеленого горошку № 245	318
Пюре з зеленого горошку з м’ятою № 246	319
Селерове пюре з фенхелем № 247	320
Селерове пюре № 248	321
Пюре з солодкого перцю № 249	322
Бурякове пюре з бадьяном № 250	323
Гарбузове пюре зі спеціями № 251	324
Крем з топінамбура № 252	325
Пюре з цибулі-порею № 253	326

Каштанове пюре № 254	327
Пюре з цвітної капусти № 255	328
Кукурудза відварна (в качанах) № 256	329
Помідори чері в’ялені конфі № 257	330
Ерінги гриль № 258	331
Різото з картоплі № 259	332
Шпинат припущений № 260	333
Шпинат припущений з лимоном та часником № 261	334
Овочі пасеровані № 262	335
Цибулевий мармелад № 263	336
Цибулевий конфітюр № 264	337
Апельсини смажені № 265	338
Шпинат смажений № 266	339
Селера смажена під соусом з грибів № 267	340
Котлети з топінамбуру і капусти № 268	341
Спаржева квасоля запечена із сиром № 269	342
Стручкова квасоля з бобами № 270	343
Цвітна капуста в клярі із грушевого сидру № 271	344
Картопля смажена фрі № 272	345
Гарбуз в тісті № 273	346
Кульки з селери та куркуми № 274	347
Гратен з батату та моркви № 275	348
Гриби гливи смажені у фритюрі № 276	349
Рататуй з баклажанами, чебрецем та материнкою № 277	350
Овочевий конфі по-прованськи № 278	351
Стейк з селери запечений № 279	352
Стейк із цвітної капусти під горіховим соусом № 280	353
Стейк із цвітної капусти запечений № 281	354
Запечений стейк з червоної капусти № 282	355
Кекс з цвітної капусти № 283	356
Гратен дофінуа № 284	357
Картопля герцогиня № 285	358
Перець запечений № 286	359
Кукурудза на грилі № 287	360
Картопляне пюре запечене в цукіні з морквою № 288	361
Капуста червоноголова тушкована № 289	362
Червоноголова капуста тушкована із сухофруктами № 290	363
Червоноголова капуста тушкована із сухофруктами № 291	364
Віяло з баклажана № 292	365
Шпагівка запечена № 293	366
Крокети картопляні з сиром та карамелізованим беконом № 294	367

Маса для картопляних зраз № 295	368
Картопляні зрази з ікрою № 296	369
Картопляні зрази з грибами № 297	370
Картопляні пальчики № 298	371
Маса для дерунів № 299	372
Маса для дерунів № 300	373
Деруни з рибою № 301	374
Деруни з язиком і грибним мусом № 302	375
Деруни з картоплі та буряка № 303	376
Деруни по-селянськи № 304	377
Картопляні вафлі № 305	378
Маса для оладок з цукіні № 306	379
Оладки з цукіні з лососем № 307	380
Буришник (картопляно-кукурудзяна паляниця) з бринзою № 308	381
Картопля печена № 309	382
Бульбяні пироги № 310	383
Картопляні ньоки № 311	385
Картопляні ньоки зі шкварками № 312	386
Ньоки зі шпинатом № 313	387
9. Страви з круп	388
Банош з бринзою та копченим салом № 314	389
Банош з качкою та бринзою № 315	390
Банош із сердечками та бринзою № 316	391
Качана крупа № 317	392
Каша з качаної крупи № 318	393
Качана каша з качкою № 319	394
Каша перлова з овочами № 320	395
Каша перлова з грибами № 321	396
Каша манна запечена з фруктами № 322	397
Тріо пластівців № 323	398
Птітім відварений з рататуєм № 324	399
Каша гарбузова з пшоном № 325	400
Гранола № 326	401
Вівсянка з сиром пармезан № 327	402
Вівсянка з прошуто, пармезаном та трюфельною олією № 328	403
Каша вівсяна з яблуками або грушею № 329	404
Каша вівсяна з вишнями № 330	405
Полента № 331	406
Кукурудзяна каша з рапанами № 332	407
Кус-кус по-марокканськи № 333	408
Рис по-тайськи № 334	409

Рис з овочами та грибами № 335	410
Гречка з вершками, грибами і капустою № 336	411
Різото	412
Різото фіолетове з креветками № 337	414
Різото з білими грибами № 338	415
Різото з бебі восьминогами № 339	416
Різото з сиром № 340	417
Перлото з гливами по-українськи № 341	418
Орзото з раками по-українськи № 342	419
10. Страви з бобових	420
Горохове пюре № 343	421
Горохове пюре з ананасом № 344	422
Боби по-провансальськи № 345	423
Стручкова квасоля з бобами № 346	424
Стручкова квасоля в соусі № 347	425
Карі з чечевиці та спаржевої квасолі № 348	426
Котлети з нуту № 349	427
Кульки з квасолі та горіхів № 350	428
Кульки квасоляні з горіховим соусом № 351	429
Маса для оладок з гороху № 352	431
Оладки з гороху № 353	432
Квасоля тушкована з крупами та овочами № 354	433
Нут з салом і цибулею № 355	434
Чечевиця з овочами та карі № 356	435
Фалафель № 357	436
Запіканка з квасолі № 358	437
11. Страви з макаронних виробів	438
Спагеті путанеска з тунцем та оливками № 359	439
Спагеті з мідіями та помідорами чері № 360	440
Спагеті з лососем та морепродуктами № 361	441
Спагеті карбонара № 362	442
Спагеті карбонара з панчета № 363	443
Спагеті балоньєз № 364	444
Тальйотеле з тунцем та оливками № 365	445
Спагеті з соусом наполітен № 366	446
Тальятело болоньєз № 367	447
Спагеті карбонара № 368	448
Пене ароб’ята № 369	449
Гратен з дрібних ріжків та плавленим сиром № 370	450
Пене з гарбузом, кардамоном і томатами № 371	451
Спагеті з гарбузом і беконом № 372	452

Канелоні з телятиною № 373	453
Качо-е-пене з креветками № 374	454
Паста зі скумбрією № 375	455
Мак Енд Чіз № 376	456
Паста з морепродуктами № 377	457
Тальотіні з томатом та базиліком № 378	458
Фестонаті із сардинами № 379	459
Фузилі по-селянськи з куркою, пармезаном та вершковим соусом №380	460
Спагеті аматрічіано гуанчале № 381	461
12. Паста Fresca (свіжа паста)	462
Тісто для пасти № 382	464
Тісто для домашньої пасти № 383	465
Тісто для пасти № 384	466
Тісто для равіолі № 385	467
Тісто для пасти лазаньї № 386	468
Листи для лазаньї № 387	469
Тісто для фітучіні і папарделі № 388	470
Фітучіні папарделі № 389	471
Тісто для тарталіні та равіолі № 390	472
Тісто з куркумою № 391	473
Тісто для пасти з вином № 392	474
Тісто для пасти з ягідним соусом № 393	475
Тісто для пасти з паприкою № 394	476
Тісто для пасти з буряком № 395	477
Тісто для пасти зі шпинатом № 396	478
Фетучіні з аспарагусом № 397	479
Фетучіні з морепродуктами № 398	480
Тартоліні з гарбузом і сиром рікота № 399	481
Равіолі з індичкою та грибами № 400	483
М’ясні торталіні № 401	484
Тельятеле з морепродуктами № 402	485
13. Страви з яєць	486
Яйця пашот № 403	486
Яєчня натуральна №404	487
Фрітата зі спаржею та перцем № 405	488
Скрамбел натуральний № 406	489
Омлет натуральний № 407	490
Омлет «пуляр» № 408	491
Яйця орзіні № 409	492
Омлет кокот № 410	493
Шакшука № 411	494

Солодкий омлет з персиком № 412	495
14. Страви з сиру	496
Сирники з гарбузом № 413	496
Сирники з квасолею № 414	497
Сирники з морквою № 415	498
Сирники фаршировані курагою та медом № 416	499
Львівський сирник з малиновим мусом (напівфабрикат) № 417	500
Львівський сирник з малиновим мусом № 418	502
Пудинг з сиру і вівсянки № 419	503
Пудинг із сухофруктами № 420	504
Пудинг сирний з рисом і бананом № 421	505
Сирна запіканка № 422	506
Запіканка з сиру і картоплі № 423	507
Зраз із сиру з гарбузом і курагою № 424	508
Вареники ліниві № 425	509
Гомбовці з сиру з вишнею № 426	510
Кульки сирні № 427	511
Кільця сирні № 428	512
Ньоки з рікоти № 429	513
Гарбузова запіканка № 430	514
Сирник львівський № 431	515
Сирник з сиру тофу № 432	516
Сирники зі шпинатом №433	517
Сирні батончики №434	518
15. Страви з риби	519
Риба-білка смажена під кисло-солодким соусом №435	521
Філе сібаса смажене з птітім та вершковим соусом №436	522
Риба смажена з зеленим маслом (кольбер) №437	523
Лосось смажений грильє №438	524
Судак смажений грильє №439	525
Стейк з тунця №440	526
Стейк з тунця на грилі з пюре із зеленого горошку та соусом №441	527
Дорадо фарширована овочами №442	528
Річкова форель запечена з лососевим мусом №443	529
Лосось смажений №444	530
Український печений сом з перловою кашею та фаршем з огірка №445	531
Судак по-київськи №446	532
Крученики з форелі №447	533
Котлети з щуки №448	534
Лосось смажений №449	535
Короп смажений №450	536

Короп смажений в зеленій паніровці №451	537
Короп смажений кругляками №452	538
Дорадо по-французьки №453	539
Дорадо по-італійськи №454	540
Філе сібаса з білими грибами №455	541
Сібас запечений №456	542
Сібас смажений на рожні №457	543
Січеники з фенхелем та цедрою лимона №458	544
Фішболи №459	545
Фішболи з товстолоба по-українськи №460	546
Рибні пальчики №461	547
Ля сандвіч із дорадо №462	548
Філе сібаса з кіноа №463	549
Дорадо смажена цілою №464	550
Філе дорадо з лавандовим соусом №465	551
Стейк сома з овочами №466	552
Короп смажений з овочевим жульєном №467	553
16. Страви з морепродуктів	554
Восьминоги бебі відварені №468	555
Восьминоги відварені №469	556
Креветки відварені №470	557
Креветки смажені з петрушкою №471	558
Морепродукти смажені №472	559
Плато морепродуктів №473	560
Креветка по-італійськи №474	561
Креветка смажена №475	562
Устриці запечені №476	563
Кальмари гриль №477	564
Морські гребінці смажені №478	565
Мідії тушковані в білому вині №479	566
Кальмар фаршированний №480	567
17. Страви з м'яса	568
Яловичина су-від №481	568
Свіжина №482	569
Зінківська ковбаса з пюре топінамбура №483	570
Голубці з м'ясом свинини і рисом №484	571
Ростбіф №485	572
Медальйони смажені під соусом мірабо №486	573
Чинахи по-львівськи №487	574
Яловичина під соусом з лисичками та пармезаном №488	575
Свинина із запеченими овочами №489	576

Крученики з білими грибами №490	578
Яловиче ребро в гострій паніровці №491	580
Цвітна капуста з каперцями №492	582
Рулет з телятини зі шпинатом та горіхами №493	583
Чилі кон карне №494	584
Свинячі ребра з томатним соусом і чорносливом №495	585
Завиванець з яловичини та грибами №496	586
Мусака №497	587
Свинина з білими грибами №498	589
Мітболи з телятини №499	590
Біфштекс з яйцем №500	591
Котлета для гамбургера №501	592
Котлета для гамбургера №502	593
Ліниві голубці з капустою, пшоном та м’ясом №503	594
Цукіні фаршировані №504	595
Фаршировані помідори по-прованськи №505	596
Стейки	597
Стейк шатобріан з грибами №506	610
Стейк стріплоїн (New York стейк) №507	611
Стейк рібай (New York стейк) №508	612
18. Страви швидкого приготування	613
Гамбургер №509	614
Бургер чорний №510	616
Бургер класичний №511	617
Бургер фірмовий №512	618
Гранд бургер №513	619
Чізбургер №514	621
19. Страви з птиці та кролика	622
Рулет з сиром фета та помідорами №515	623
Смажене куряче філе №516	624
Чікен попс (crispy chicken pops) №517	625
Індичка з абрикосом №518	626
Крила бафало з соусом №519	627
Крила бафало з сирним соусом №520	628
Курячі крила запечені в азіатському стилі №521	629
Курка тушкована з вершками і шпинатом №522	630
Кролик тушкований в сметані з грибами №523	631
Фаршировані курячі ніжки №524	632
Котлета куряча в сухариках №525	633
Кордон-блю (cordon bleu) №526	634
Куряче філе гриль №527	635

Курячий балотін №528	636
Курка з тигровою креветкою та печінкою№529	637
20. Страви з субпродуктів	638
Язик су-від №530	638
Куряча печінка з яблуком по-французьки №531	639
Гречаники запечені №532	640
Печінка з яблуками №533	641
21. Соуси	642
Деміглас №534	642
Деміглас грибний № 535	643
Соус деміглас №536	644
Соус деміглас №537	645
Соус карамель № 538	646
Соус парадокс №539	647
Соус наполітен №540	648
Соус ліонез №541	649
Соус бер блан з креветками (Berre blanc) №542	650
Соус болоньєз №543	651
Соус мірабо №544	652
Соус білий основний №545	653
Соус флорентіно №546	654
Соус кисло-солодкий №547	655
Соус молочний (бешамель) №548	656
Соус молочний з яйцем №549	657
Соус сметанно-томатний №550	658
Соус сметанний № 551	659
Соус з копчених вершків №552	660
Соус вершковий до риби №553	661
Соус гірчичний № 554	662
Соус вершково-ікорний № 555	663
Соус карбонара №556	664
Соус вершково-шафрановий №557	665
Соус вершково-гірчичний №558	666
Соус морне №559	667
Соус вершковий з лисичками №560	668
Соус вершковий з грибами №561	669
Соус голандез №562	670
Соус голандський №563	671
Соус голандський з оцтом бальзаміко №564	672
Соус айолі №565	673
Соус коктейль №566	674

Соус масляний №567	675
Соус сирний №568	676
Соус рокфор №569	677
Майонез домашній №570	678
Соус майонез з корнішонами (тар-тар) №571	679
Соус майонез з корнішонами (тар-тар) та яйцем № 572	680
Соус майонез з корнішонами (тар-тар) №573	681
Соус горіховий №574	682
Яблучний хрін №575	683
Соус базиліковий № 576	684
Соус огірковий №577	685
Соус зелений мармуровий №578	686
Соус зелений №579	687
Цибуля синя маринована №580	688
Маринована кримська цибуля №581	689
Соус гірчичний №582	690
Соус до цезаря №583	691
Соус дзадзикі №584	692
Соус цезар №585	693
Соус буряково-бальзамічний №586	694
Соус песто з кедровими горіхами №587	695
Соус песто №588	696
Соус майонез №589	697
Майонез з кімчі №590	698
Соус кисло-солодкий №591	699
Соус медовий №592	700
Соус карамельний №593	701
Соус вінегрет №594	702
Соус вінегрет з петрушкою №595	703
Лимонно-кминна заправка №596	704
Анчоусний дресінг №597	705
Соус вінегрет з капарцями №598	706
Заправка для салату з розтбіфом № 599	707
Заправка для салату з курячою печінкою №600	708
Заправка апельсинова №601	709
Заправка медово-бальзамічна №602	710
Заправка медова-гірчична №603	711
Заправка для салату гірчична №604	712
Заправка для салату гірчична №605	713
Заправка медова №606	714
Заправка для карпачо №607	715

Оцтовий сироп №608	716
Соус ягідний №609	717
Соус із ожини №610	718
Соус вишневий №611	719
Соус тропікано №612	720
Соус вишневий з імбирем №613	721
Масло з ікрою №614	722
Крем трюфельний №615	723
Крем філадельфія №616	724
Соус цибулевий кранч №617	725
Желе м'ясне №618	726
Паста із пряного сиропу №619	727
Паста із зерновою гірчицею №620	728
Мус з бринзи №621	729
Конфі з журавлини №622	730
Соус біск №623	731
Мус із раків №624	732
Зелений майонез трав'яний №625	733
Масло бер-нуазет №626	734
22. Борошняні вироби	735
Бельгійські гарбузові вафлі №627	735
Бананові вафлі №628	736
Сирно-шоколадні вафлі №629	737
Бельгійські вафлі з морквою №630	738
Бельгійські вафлі з вівсяними пластівцями №631	739
Віденські вафлі солоні №632	740
Шпинатні вафлі №633	741
Шпинатні вафлі №634	742
Лемішка №635	743
Панкейки гарбузові №636	744
Манзарі №637	745
Панкейки шпинатні №638	746
Віденські вафлі солодкі №639	747
Хрусткі бельгійські вафлі №640	748
Віденські вафлі солодкі №641	749
Пизи №642	750
23. Начинки	751
Начинка з філе індички і грибів №643	751
Начинка з шпинату та сиру фета №644	752
Начинка з квасолі №645	753
Начинка з сиру кисломолочного №646	754

Начинка з гарбуза і сиру рикота №647	755
Начинка з сиру кисломолочного №648	756
24. Декор до страв	757
Чіпси з фенхелю №649	758
Хрущики з яблука або груші №650	759
Хрущики з баклажанів №651	760
Хрущики з цибулі-порей (оздоблення) №652	761
Твіль	762
Чорний твіль №653	762
Оцтовий твіль №654	762
Твіль різнокольоровий №655	762
Медовий твіль №656	763
Мигдальний твіль №657	763
Картопляний твіль №658	763
Базовий твіль №659	763
Печиво (твіль) з табаско №660	764
Молекулярний мох №661	765
Молекулярний мох №662	766
Спонж з бородинського хліба №663	767
Молекулярний мох зелений №664	768
Хрумке павутиння №665	769
Чіпс ажурний №666	770
Чіпс з водоростей №667	771
Чорні чіпси з тапіоки №668	772
Чіпс з кукурудзяного борошна №669	773
Пелюстки з манго №670	774
Земля з маслин №671	775
Крихта гречана №672	776
Крамбл з бекону №673	777
Крамбл шпинатний №674	778
Сфера з бринзи №675	779
Сфера зі сметани №676	780
Перли з апельсину №677	781
Олія з копченої паприки №678	782
Велюр білий №679	783
Сніг з олії №680	784
Гель гарбузовий №681	785
Копчені шкварки №682	786
Гарбузовий диск №683	787
Еспума з топінамбура №684	788
Гель-соус з червоного буряка №685	789

Чіпс з базиліка №686	790
Чіпс із петрушки №687	791
Чіпс з бурякового пюре №688	792
Чіпс з картопляного пюре №689	793
Чіпс з морквяного пюре №690	794
Глазур із квасу №691	795
Зелена олія з кропу №692	796
Олія зелена №693	797
Сухарики з тостового хліба №694	798
Зелена паніровка №695	799

ІННОВАЦІЙНА ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА

Електронне продовжуване видання
Інституту професійної освіти НАПН України

ГОЛОВНИЙ РЕДАКТОР

Валентина Радкевич,
доктор педагогічних наук, професор, академік Національної академії педагогічних наук України,
директор Інституту професійної освіти НАПН України

ЗАСТУПНИКИ РЕДАКТОРА

Людмила Єршова,
доктор педагогічних наук, доцент, заступник директора з науково-експериментальної роботи
Інституту професійної освіти НАПН України
Людмила Базиль,
доктор педагогічних наук, доцент, учений секретар
Інституту професійної освіти НАПН України

ЧЛЕНИ РЕДКОЛЕГІЇ

Тетяна Герлянд
доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник, завідувачка лабораторії технологій професійного навчання Інституту професійної освіти НАПН України

Андрій Гуржій,
доктор технічних наук, професор, дійсний член (академік) НАПН України, головний науковий співробітник лабораторії електронних навчальних ресурсів Інституту професійної освіти НАПН України

Олександр Гуменний,
кандидат педагогічних наук, завідувач лабораторії лабораторії електронний навчандльних ресурсів Інституту професійної освіти НАПН України

Закатнов Дмитро, кандидат педагогічних наук, старший науковий співробітник, завідувач лабораторії професійної кар'єри Інституту професійної освіти НАПН України

Андрій Каленський,
доктор педагогічних наук, професор, провідний науковий співробітник лабораторії технологій професійного навчання Інституту професійної освіти НАПН України

Світлана Кравець,
кандидат педагогічних наук, старший дослідник, завідувачка лабораторії зарубіжних систем професійної освіти і навчання Інституту професійної освіти НАПН України

Вікторія Кручек,
доктор педагогічних наук, доцент, завідувачка лабораторії дистанційного професійного навчання Інституту професійної освіти НАПН України

Петро Лузан,
доктор педагогічних наук, професор, головний науковий співробітник лабораторії науково-методичного супроводу підготовки фахівців у коледжах і технікумах Інституту професійної освіти НАПН України

Нелля Ничкало,
доктор педагогічних наук, професор, академік НАПН України, академік-секретар Відділення професійної освіти та освіти дорослих НАПН України

Валерій Орлов,
доктор педагогічних наук, професор, головний науковий співробітник лабораторії професійної кар'єри Інституту професійної освіти НАПН України

Микола Пригодій,
доктор педагогічних наук, професор, завідувач лабораторії електронних навчальних ресурсів Інституту професійної освіти НАПН України

Олена Тітова,
доктор педагогічних наук, професор завідувачка лабораторії науково-методичного супроводу підготовки фахівців у коледжах Інституту професійної освіти НАПН України

Видання засноване 04 жовтня 2021 року
рішенням ученої ради Інституту професійно-технічної освіти
НАПН України (протокол № 10)

ІННОВАЦІЙНА ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА

Електронне продовжуване видання
Інституту професійної освіти НАПН України

РУБРИКИ:

ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА В УМОВАХ СТАЛОГО РОЗВИТКУ СУСПІЛЬСТВА
Відповідальний редактор: **Петро Лузан**,
доктор педагогічних наук, професор

НАУКОВО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
Відповідальний редактор: **Валентина Радкевич**,
доктор педагогічних наук, професор,
академік Національної академії педагогічних наук України

ПІДГОТОВКА ДО ПІДПРИЄМНИЦТВА
Відповідальний редактор: **Валерій Орлов**,
доктор педагогічних наук, професор

СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИЙ СУПРОВІД ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
Відповідальний редактор: **Оксана Лапа**,
кандидат педагогічних наук, доцент

УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
Відповідальний редактор: **Янна Чепуренко**,
кандидат педагогічних наук, доцент

ЦИФРОВІЗАЦІЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
Відповідальний редактор: **Микола Пригодій**,
доктор педагогічних наук, професор

ІННОВАЦІЙНА ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА

Електронне продовжуване видання
Інституту професійної освіти НАПН України

РУБРИКА:
НАУКОВО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Рубрика заснована рішенням Вченої ради Інституту професійно-технічної освіти НАПН України (протокол № 10 від 04 жовтня 2021 року)

Відповідальний редактор: **Валентина Радкевич**,
доктор педагогічних наук, професор,
академік Національної академії педагогічних наук України

У рубриці «Науково-методичне забезпечення професійної освіти» оприлюднюються матеріали щорічної звітної всеукраїнської конференції Інституту професійої освіти НАПН України «Науково-методичне забезпечення професійної освіти і навчання», результати завершених наукових досліджень ІПО НАПН України, експериментів всеукраїнського і регіонального рівнів та інші матеріали наукового, навчального, виробничо-практичного і довідкового характеру з проблем науково-методичного супроводу професійної і фахової передвищої освіти

РЕДАКЦІЙНА КОЛЕГІЯ РУБРИКИ

ГОЛОВА
Валентина Радкевич,
доктор педагогічних наук, професор,
академік Національної академії педагогічних наук України

ЧЛЕНИ РЕДКОЛЕГІЇ

Людмила Базиль, доктор педагогічних наук, доцент, учений секретар Інституту професійної освіти НАПН України

Людмила Єршова, доктор педагогічних наук, доцент, заступник директора з науково-експериментальної роботи Інституту професійної освіти НАПН України

Тетяна Герлянд, доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник, завідувачка лабораторії технологій професійного навчання Інституту професійної освіти НАПН України

Олександр Гуменний,
кандидат педагогічних наук, завідувач лабораторії лабораторії електронний навчандльних ресурсів Інституту професійної освіти НАПН України

Андрій Гуржій, доктор технічних наук, професор, академік НАПН України, головний науковий співробітник лабораторії електронних навчальних ресурсів Інституту професійної освіти НАПН України

Дмитро Закатнов, кандидат педагогічних наук, стkарший науковий співробітник, завідувач лабораторії професійної кар'єри Інституту професійної освіти НАПН України

Андрій Каленський, доктор педагогічних наук, професор, провідний науковий співробітник лабораторії технологій професійного навчання Інституту професійної освіти НАПН України

Світлана Кравець, кандидат педагогічних наук, старший дослідник, завідувачка лабораторії зарубіжних систем професійної освіти і навчання Інституту професійної освіти НАПН України

Вікторія Кручек, доктор педагогічних наук, доцент, завідувачка лабораторії дистанційного професійного навчання Інституту професійної освіти НАПН України

Оксана Лапа, кандидат педагогічних наук, доцент, завідувачка центру психологічного супроводу діяльності педагогічних працівників закладів професійної освіти Інституту професійної освіти НАПН України

Петро Лузан, доктор педагогічних наук, професор, головний науковий співробітник лабораторії науково-методичного супроводу підготовки фахівців у коледжах і технікумах Інституту професійної освіти НАПН України

Валерій Орлов, доктор педагогічних наук, професор, головний науковий співробітник лабораторії професійної кар'єри Інституту професійної освіти НАПН України

Микола Пригодій, доктор педагогічних наук, професор, завідувач лабораторії електронних навчальних ресурсів Інституту професійної освіти НАПН України

Олена Тітова,
доктор педагогічних наук, професор завідувачка лабораторії науково-методичного супроводу підготовки фахівців у коледжах Інституту професійної освіти НАПН України

Янна Чепуренко, кандидат педагогічних наук, доцент, керівник Центру управлінських технологій професійної освіти Інституту професійної освіти НАПН України

ІННОВАЦІЙНА ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА

Електронне продовжуване видання
Інституту професійної освіти НАПН України

ВИДАНО (2023):

Випуск 1(80)’2023
ТЕОРЕТИЧНІ І МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ КВАЛІФІКОВАНИХ КАДРІВ ДО ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В УМОВАХ РОЗВИТКУ МАЛОГО БІЗНЕСУ: монографія
(2019-2021)

Випуск 2(9)’2023
НАУКОВО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ І НАВЧАННЯ: МАТЕРІАЛИ XVII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ (ЗВІТНОЇ) ІНСТИТУТУ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ НАПН УКРАЇНИ (м. Київ, 27 – 30 березня 2023 р.)

Випуск 3(10)’2023
МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ ВПРОВАДЖЕННЯ ЕЛЕМЕНТІВ ДУАЛЬНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ В ПРОФЕСІЙНУ ПІДГОТОВКУ МАЙБУТНІХ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ БУДІВЕЛЬНОЇ, МАШИНОБУДІВНОЇ ГАЛУЗЕЙ, СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ: монографія
(2019-2021)

Випуск 4(11)’2023
МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙСТРІВ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ: монографія
(2019-2021)

Випуск 5(12)’2023
ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ ДЕРЖАВНО-ПРИВАТНОГО ПАРТНЕРСТВА У СФЕРІ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ У ПОВОЄННИЙ ЧАС: практичний посібник

ГОТУЮТЬСЯ ДО ВИДАННЯ
У 2024 році:

Випуск 1 (14)’2024
НАУКОВО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ І НАВЧАННЯ: МАТЕРІАЛИ XVIII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ (ЗВІТНОЇ) ІНСТИТУТУ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ НАПН УКРАЇНИ (м. Київ, 27 – 30 березня 2023 р.)

ІННОВАЦІЙНА ПРОФЕСІЙНА ОСВІТА

Електронне продовжуване видання
Інституту професійної освіти НАПН України

РУБРИКА:
НАУКОВО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Випуск 6(13)
Кулінарія сучасності: практичний посібник
/ [Порубенська Ж.Ф., Волинець Л. В., Гончар О.Б., Орлівська Т.М., Загоруйко О. І., Ягелло С.І.]; Інститут професійної освіти НАПН України; за ред. С.Г.Кравець. – Київ: ІПО НАПН України, 2023. – 818 с

АВТОРИ:
Волинець Людмила Василівна
Гончар Олена Борисівна
Загоруйко Ольга Іванівна
Орлівська Тетяна Миколаївна
Порубенська Жанна Федорівна
Ягелло Світлана Іванівна

Рекомендовано Вченою радою Інституту професійної освіти НАПН України для використання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, що здійснюють підготовку майбутніх кваліфікованих робітників за професією «Кухар» (протокол №13 від 27.12.2023 року)

Формат 210×297
Авт. арк. – 24

Виготівник і видавець:
Інститут професійної освіти НАПН України
03045 Київ, пров. Віто-Литовський, 98-а
+380 (44) 252-71-75; +380 (44) 259-45-53(факс)
e-mail: info@ivet.edu.ua

Підтвердження внесення суб'єкта видавничої справи до державного реєстру видавців, виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції.
Серія ДК, No 3805 від 21.06.2010 р.

Інститут професійної освіти НАПН України є суб'єктом у сфері онлайн-медіа
(Рішення Національної ради з питань телебачення і радіомовлення № 1430 від 16.11.2023 р.)

Відповідальний редактор – Світлана Кравець
Технічні редактори – Оксана Дема, Тамара Жигало
Літературні редактори – Катерина Воробей, Оксана Верес
Бібліографічний редактор – Вікторія Маркова
Палітурка[1] – Людмила Шестерікова

[1] У дизайні палітурки використано фото з мережі Інтернет: https://rivne1.tv/pics2/1608/i070610.jpg