

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Луцький національний технічний університет

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТИ (ЗБІРНИК РЕЦЕПТУР)

Навчальний посібник

Луцьк 2026

УДК 641

Т 38

Укладачі:

Фінкевич Владислав Володимирович, Дударєв Ігор Миколайович, Панасюк
Світлана Григорівна, Сидорук Тамара Євгенівна, Тараймович Ірина
Володимирівна, Шемет Васирина Ярославівна

*Рекомендовано до друку рішенням Вченої ради
Луцького національного технічного університету
(протокол № 8 від 29 січня 2026 року)*

Рецензенти:

Прісс О.П., доктор технічних наук, професор,
Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного;

Цихановська І.В., доктор технічних наук, професор,
ННІ «Українська інженерно-педагогічна академія»
Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна;

Ягелюк С.В., доктор технічних наук, професор,
Луцький національний технічний університет

Техніко-технологічні карти (збірник рецептур) : навчальний посібник /
Т 38 уклад. В.В. Фінкевич, І.М. Дударєв, С.Г. Панасюк, Т.Є. Сидорук,
І.В. Тараймович, В.Я. Шемет. Луцьк : ЛНТУ, 2026. 136 с.

Техніко-технологічні карти (збірник рецептур) укладені на основі матеріалів практичних воркшопів, що відбувалися в межах проекту AMPLE Lutsk на базі Cookery School by Vlad Finkevych.

Проєкт AMPLE Lutsk реалізовано у Луцькому національному технічному університеті в рамках програми AMPLE – ініціативи соціальних інновацій та підприємництва, розробленої EIT Food (Європейський інститут інновацій та технологій у сфері харчових продуктів – European Institute of Innovation and Technology – Food) за співфінансування Європейським Союзом.

www.eitfood.eu/projects/ample/ample-lutsk

Навчальний посібник є практикоорієнтованим виданням, спрямованим на формування професійних компетентностей у сфері розроблення рецептур, забезпечення якості та безпечності харчових продуктів і складання технологічної документації. Матеріал подано у вигляді техніко-технологічних карт, що містять рецептурний склад, опис технологічного процесу, показники якості, умови зберігання та поживну цінність страв. Посібник охоплює технології приготування холодних страв і закусок, супів, соусів, страв з овочів, м'яса, птиці, риби та морепродуктів і може бути корисним здобувачам вищої освіти та фахівцям ресторанного господарства й харчової індустрії.

AMPLE LUTSK

ВСТУП

Проект AMPLE Lutsk — це соціальна ініціатива, реалізована Луцьким національним технічним університетом у партнерстві з Cookery School by Vlad Finkevych та ТОВ «Бабусині Лакітки». Він діє в рамках програми AMPLE — ініціативи соціальних інновацій і підприємництва, що запровадив EIT Food (Європейський інститут інновацій та технологій у сфері харчових продуктів) за співфінансування Європейського Союзу.

Проект спрямований на підтримку ветеранів війни та внутрішньо переміщених осіб, які мешкають у Луцькій громаді, з метою надання знань і практичних навичок для створення власного крафтового виробництва харчових продуктів.

Учасники здобувають компетентності з розроблення рецептур, створення технологічної документації, управління якістю та безпечністю харчових продуктів, екологічно чистого і маловідходного виробництва, складання бізнес-плану та маркетингового плану.

Цей збірник рецептур укладено на основі практичних воркшопів, що відбувалися в межах проекту. Він покликаний зберегти напрацювання учасників, зафіксувати рецептури страв, що готувалися під час навчання, та стати практичним інструментом для подальшого використання. Видання стане у пригоді ветеранам і внутрішньо переміщеним особам, які прагнуть розвиватися у сфері крафтового виробництва харчових продуктів, започаткувати власну справу або вдосконалити здобуті навички.

AMPLE LUTSK**ЗМІСТ**

Холодні страви та закуски	6
Вафлі сирні з грибним мусом.....	7
Карпачо з яловичини.....	10
Паштет з курячої печінки.....	13
Профітролі з паштетом.....	16
Салат з курячих сердечок.....	19
Салат з ростбїфом та овочами гриль.....	23
Салат «Цезар з лососем».....	27
Фалафель ізраїльський.....	30
Форшмак.....	33
Хумус.....	35
Супи	38
Бограч з галушками.....	39
Борщ український з волинським секретом.....	42
Гаспачо з сальсою.....	45
Крем-суп грибний.....	48
Крем-суп з сезонних овочів.....	50
Суп тайський «Том Ям».....	53
Соуси	56
Соус «Айолі».....	57
Соус «Бешамель».....	60
Соус «Винний».....	62
Соус-заправка «Зелена олія».....	64
Соус «Медово-гірчичний».....	66
Соус «Перцевий».....	68
Соус «Песто».....	70
Соус «Томатний».....	72
Соус «Тоннато».....	74
Соус «Ягідний».....	76
Страви з овочів, птиці, м'яса та м'ясних продуктів	78
Бабагануш.....	79
Верещака з ребрами.....	82
Качка фарширована.....	84
Ковбаски свинячі.....	87
Кордон блю з курячого філе зі шпинатним соусом.....	89
Котлета по-київськи.....	92

AMPLE LUTSK

Крученики зі свинини.....	95
Люля кебаб.....	98
Ребра карамелізовані.....	100
Рулет м'ясний.....	103
Свинина «Адобо».....	106
Сердечка і печінка гриль.....	109
Чікен-каррі з рисом басматі.....	112
Страви з риби та морепродуктів	115
Мідії з овочевою сальсою.....	116
Мідії у соусі «Біск».....	119
Попкорн з креветок із соусом «Айолі».....	122
Соте з морепродуктів.....	125
Спрінг-рол з креветкою.....	128
Фіш-енд-чипс.....	131
Шу з лососем.....	134

Холодні страви та закуски

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1 на страву «Вафлі сирні з грибним мусом»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування «Вафель сирних з грибним мусом» використовують сировину:

Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008
Сметана 20%	ДСТУ 4418:2005
Сир твердий	ДСТУ 6003:2008
Борошно пшеничне	ДСТУ 46.004:2003
Розпушувач	ТУ У виробника
Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005
Часник	ДСТУ 3133-95
Зелень петрушки	ДСТУ 7035:2009
Крем-сир	ТУ У виробника
Вершки 33%	ДСТУ 7519:2014
Сир пармезан	ТУ У виробника
Гриби білі сушені	ТУ У виробника
Паста трюфельна	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Вафлі сирні з грибним мусом», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецептūra

Рецептура страви «Вафлі сирні з грибним мусом»

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Яйця курячі	100	96
Сметана 20%	150	150
Сир твердий	100	100

AMPLE LUTSK

1	2	3
Борошно пшеничне	160	160
Сіль	3	3
Розпушувач	10	10
Масло вершкове	30	30
Часник	6	6
Петрушка	10	10
Гриби білі сушені	12	12
Сир пармезан	90	90
Вершки 33%	90	90
Крем-сир	360	360
Паста трюфельна	4	4

Вихід готової страви: 1,0 кг.

Одна вафля з начинкою \approx 80–100 г.

Вихід: 10–12 вафель (10–12 порцій).

4 Технологічний процес

4.1 Твердий сир натерти на великій тертці, часник очистити від лушпиння, пропустити через прес або натерти на дрібній тертці. Вершкове масло розтопити на водяній бані або в мікрохвильовій печі. Збити яйця із сіллю міксером для отримання піни. Додати сметану та розтоплене вершкове масло, ретельно перемішати. З'єднати натертий сир, подрібнену зелень та часник з тістом.

4.2 Для приготування тіста для вафель в окремий посуд просіяти через сито борошно з розпушувачем, перемішати та додати до решти інгредієнтів. Тісто має бути густим та тягучим. Випікати у вафельниці до золотистого кольору.

4.3 Для приготування грибного мусу гриби подрібнити, змішати з крем-сиром, вершками, пармезаном та трюфельною пастою, змішати до кремової консистенції та охолодити.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Вафлі подають на плоскій тарілці, прикрашають свіжою зеленню, соусом або овочами для контрасту. Можливе використання креманок чи кулінарних мішків для естетичного викладання грибного мусу.

5.2 Реалізація – як закуска або елемент фуршетного меню. Температура подачі – теплі вафлі (40–45°C), мус охолоджений (8–10°C).

AMPLE LUTSK

5.3 Термін зберігання – вафлі без мусу можна зберігати у сухому прохолодному місці до 24 год. Вафлі з мусом – у холодильнику за температури 2–6°C, не більше 8 год.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд – вафлі правильної прямокутної чи квадратної форми, рівномірно випечені, поверхня рельєфна, золотисто-жовтого кольору. Грибний мус розташований рівним шаром або у вигляді начинки/крему.

Колір на розрізі – тісто світло-жовте з рівномірним розподілом сиру, мус світло-коричневий чи бежевий, однорідний.

Смак – виразний сирний, із ніжним грибним відтінком та легким вершковим післясмаком.

Запах – характерний для випеченого тіста з сиром та обсмажених грибів, без сторонніх запахів.

Консистенція – вафлі зовні хрусткі, усередині м'які; мус ніжний, повітряний, добре тримає форму.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Вологість вафель – 35–40%, мусу – 50–55%.

Масова частка білків – 9–14%.

Масова частка жирів – 12–18%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г.

S. aureus – не допускається у 0,01 г.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
9,0	12,0	14,0	230,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2 на страву «Карпачо з яловичини»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Карпачо з яловичини» використовують сировину:

Вирізка яловича внутрішня	ДСТУ 6030:2008
Пармезан	ТУ У виробника
Гранат	ДСТУ 3246-95
Руккола	ТУ У виробника
Олія рослинна	ДСТУ 4492:2017
Розмарин	ТУ У виробника
Тим'ян	ТУ У виробника
Часник	ДСТУ 3133-95
Лист лавровий	ДСТУ 7170:2010
Гірчиця американська	ТУ У виробника
Ворчестер	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець мелений	ТУ У виробника
Соус соєвий	ДСТУ 7150:2010
Олія кунжутна	ДСТУ 4570:2006
Цибуля шалот	ТУ У виробника
Перець чилі	ТУ У виробника
Зелень	ТУ У виробника
Мірін (рисовий оцет + цукор 1/1)	ТУ У виробника
Базилік	ТУ У виробника
Сік лимона	ДСТУ 4305:2004
Олія оливкова	ДСТУ 4570:2006
Горіхи волоські	ДСТУ 8900:2019

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Карпачо з яловичини», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

AMPLE LUTSK

3 Рецепттура

Рецептура страви «Карпачо з яловичини» (на 1 порцію):

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Вирізка яловича внутрішня	500	500
Пармезан	20	20
Гранат	20	20
Соус «Песто»	50	50
Соус «Оріентал»	30	30
Руккола	20	20
Маринад 1 (олія, розмарин, тим'ян, часник, лист лавровий)	-	-
Маринад 2 (американська гірчиця)	50	50
Ворчестер	10	10
Сіль, перець	10	10
Соус «Оріентал» (соєвий соус)	70	70
Олія кунжутна	20	20
Цибуля шалот	40	40
Часник	20	20
Перець чилі	30	30
Зелень	30	30
Мірін	30	30
Соус «Песто» (базилік)	150	150
Сік лимона	20	20
Олія оливкова	70	70
Горіхи волоські	30	30
Пармезан	40	40

Вихід готової страви: 1000 г.

4 Технологічний процес

4.1 Яловичину зачистити від плівок та обсмажити в «Маринаді 1».

4.2 Сформувати «ковбаску» та замаринувати у «Маринаді 2». Огорнути щільно харчовою плівкою, залишити за кімнатної температури на 2 год.

4.3 Заморозити м'ясо на 2 год, щоб воно тримало форму.

AMPLE LUTSK

4.4 Приготувати соус «Орієнтал»: дрібно нарізати цибулю, перець чилі, часник та зелень, з'єднати з рідкими інгредієнтами, мірін попередньо закип'ятити.

4.5 Приготувати соус «Песто»: подрібнити блендером усі інгредієнти до однорідної консистенції.

4.6 Нарізати м'ясо якомога тонше, викласти на тарілку в один шар, полити соусами.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Подавати страву на охолодженій тарілці, прикрасивши гранатом та руколюю.

5.2 Температура подачі: 10–14°C.

5.3 Термін реалізації – не більше 12 год за температури 2–6°C.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд – тонко нарізані скибочки м'яса з яскравими елементами декору.

Консистенція – ніжна, без надмірної вологості.

Смак – насичений, м'ясний з пряними та горіховими нотками.

Запах – приємний, з ароматами спецій та трав.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин – не менше 20%.

Масова частка жиру – не менше 5%.

Масова частка солі – не більше 1%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г.

S. aureus – не допускається у 0,01 г.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
18,0	5,0	1,5	120,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3 на страву «Паштет з курячої печінки»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Паштет з курячої печінки» використовують сировину:

Печінка куряча	ДСТУ 3143:2013
Стегно куряче	ДСТУ 3143:2013
Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005
Морква	ДСТУ 7035:2009
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Вершки 20%	ДСТУ 7519:2014
Коньяк	ДСТУ 4700:2006
Олія соняшникова	ДСТУ 9127:2021
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Паштет з курячої печінки», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепт

Рецептура страви «Паштет з курячої печінки»:

Найменування сировини	Маса бруutto (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Печінка куряча	570	500
Стегно куряче	785	500
Вершки 20%	200	200
Масло вершкове	100	100
Морква	185	150
Цибуля ріпчаста	178	150
Коньяк	70	70
Олія соняшникова	50	50
Сіль кухонна	20	20

AMPLE LUTSK

1	2	3
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Вихід готової страви	-	1000

4 Технологічний процес

Моркву та цибулю нарізають півкільцями, обсмажують на маленькому вогні до золотистого кольору. Додають подрібнені курячу печінку та м'ясо з курячого стегна, обсмажують до готовності, додають коньяк та випаровують алкоголь. Додають масло, сіль та перець чорний мелений. Готову масу збивають до однорідної консистенції. Збивають вершки з'єднують з паштетною масою. Готовий паштет перекладають у місткість, накривають харчовою плівкою, залишають в холодильнику для охолодження.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Паштет з курячої печінки» подають у формі або на тарілці з грінками, тостами чи хрустким багетом.

5.2 Температура подачі страви 10–14°C.

5.3 Термін реалізації страви за зберігання у холодильнику за температури 2–6°C – не більше 72 год з моменту закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – однорідна перетерта маса, без грудочок та сторонніх домішок. Поверхня гладка або злегка хвиляста.

Консистенція – м'яка, ніжна, мастка.

Колір – на розрізі рівномірний від світло-коричневого до сіро-коричневого, не містить плям та темних краплень.

Смак – в міру солоний, ніжний злегка вершковий, виражений смак печінки, без гіркоти.

Запах – приємний, характерний для паштету з печінки, з ароматом вершкового масла та вершків.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 30,0%.

Масова частка жиру не менше ніж 10,2%.

Масова частка солі не більше ніж 0,9%

6.3 Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів не більше ніж $1 \cdot 10^6$ КУО в 1 г продукту.

AMPLE LUTSK

Бактерії групи кишкових паличок не допускаються у масі продукту 0,01 г.

Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, не допускаються в масі продукту 25 г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
13,8	20,0	3,0	250,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 4 на страву «Профітролі з паштетом»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Профітролі з паштетом» використовують сировину:

Борошно пшеничне в/г	ДСТУ 46.004:2003
Масло вершкове 82%	ДСТУ 4399:2005
Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Печінка куряча	ТУ У виробника
Стегно куряче	ДСТУ 3143:2013
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Морква	ДСТУ 7035:2009
Молоко коров'яче питне	ДСТУ 2661:2010
Вершки	ДСТУ 4418:2005
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Зелень	ТУ У виробника
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Профітролі з паштетом», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Профітролі з паштетом» (на 1 порцію):

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Молоко коров'яче	125	125
Вода питна	125	125
Масло вершкове	100	100
Борошно пшеничне	150	150

AMPLE LUTSK

1	2	3
Яйця курячі	300	288
Сіль кухонна	5	5
Печінка куряча	500	475
Стегно куряче	500	475
Цибуля ріпчаста	150	132
Морква	100	90
Олія соняшникова	50	50
Вершки	100	100
Зелень	20	15
Сіль, перець	3	3

Вихід готової страви – 1,75 кг.

Один профітроль з паштетом важить – 35–40 г.

Вихід: 45–50 шт профітролів (45 порцій по 1 шт або 15 порцій по 3 шт).

4 Технологічний процес

4.1 Підготовлення сировини: Масло вершкове нарізати малими шматочками для швидшого розчинення. Борошно попередньо просіяти. Яйця промити у розчині соди та сполоснути проточною водою. Цибулю та моркву очистити, промити та нарізати. Курячу печінку промити, видалити судини й плівки, обсушити. Зелень перебрати, промити у проточній воді.

4.2 Приготування заварного тіста: у сотейнику змішати молоко, воду, масло, цукор та сіль, довести до кипіння. Додати борошно та швидко перемішати, заварюючи тісто до однорідності. Отримане тісто тримати на слабкому вогні протягом 2–3 хв постійно помішуючи лопаткою. Тісто не повинно прилипати до стін місткості. Масу охолодити до 60°C і по одному додати яйця. Довести тісто до гладкої кремоподібної консистенції. Тісто повинно повільно стікати з лопатки. Температура тіста повинна бути 30–32°C. Готове тісто перекласти у кондитерський мішок з круглою насадкою і відсадити шу, накрити крокелюром та випікати за температури 170–180°C протягом 25–30 хв. Готові профітролі повинні мати рівномірний золотаво-коричневий колір і скоринку зовні, але бути злегка вологими всередині. Профітролі охолодити.

4.3 Приготування паштету: на сковороді розігріти олію, обсмажити цибулю та моркву. Додати курячу печінку та стегно, обсмажити до готовності, додати коньяк та випарувати алкоголь, після чого додати масло, посолити та поперчити. Готову масу блендерувати до однорідної консистенції. Збити вершки та з'єднати їх з готовою масою. Готовий паштет перекласти у місткість, накрити харчовою плівкою та поставити в холодильник для охолодження.

AMPLE LUTSK

4.4 Формування страви: готові охолоджені профітролі наповнити паштетом за допомогою кондитерського мішка.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

Подають охолодженими, прикрашають свіжою зеленню. Зберігати за температури 2–6°C не більше 12 год.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд – профітролі однакового розміру, рівномірно випечені, з паштетом усередині. Поверхня суха, без тріщин та пригорілих ділянок.

Колір на розрізі – тісто світло-золотисте з пористою структурою; паштет всередині світло-коричневого кольору, однорідний.

Смак – гармонійне поєднання ніжного вершкового тіста та паштету з печінки з вершками та спеціями; без кислуватих чи гірких відтінків.

Запах – виражений вершково-яєчний у тіста, у паштету – характерний печінковий з легкою овочевою ноткою обсмаженої цибулі й моркви.

Консистенція – тісто пористе, пружне; паштет ніжний, кремopodobний.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка вологи – до 65%.

Кислотність паштету – до 20°Т.

Масова частка жиру – 18–22% (з урахуванням вершкового масла та вершків у паштеті).

Масова частка білків – 12–14%.

6.3 Мікробіологічні показники:

БГКП (коліформи) – не допускаються.

Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, – не допускаються.

КМАФАнМ – не більше ніж $1 \cdot 10^4$ КУО/г.

S. aureus – не допускається.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
12,0	18,0	10,0	250,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 5 на страву «Салат з курячих сердечок»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Салат з курячих сердечок» використовують сировину:

Салат (листя)	ДСТУ 8107:2015
Сердечка курячі	ДСТУ 3143:2013
Камамбер	ДСТУ 4395:2005
Апельсин	ДСТУ ЕЕК ООН FFV-14:2007
Помідори чері	ДСТУ 3246-95
Цукор	ДСТУ 4623:2023
Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Вино біле сухе	ДСТУ 4806:2007
Гранат	ДСТУ ISO 23393:2019
Мед	ДСТУ 4497:2005
Оцет бальзамічний	ДСТУ 2450:2006
Соус соєвий	ДСТУ 4561:2006
Олія оливкова	ДСТУ 5065:2008
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Гірчиця американська	ДСТУ 1052:2005

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати та посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Салат з курячих сердечок», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Салат з курячих сердечок»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Листя салату	30	30

AMPLE LUTSK

1	2	3
Курячі сердечка	125	100
Камамбер	25	25
Апельсин	60	50
Помідори чері	40	38
Цукор	2	2
Масло, 82% жиру	5	5
Сіль	1	1
Вино біле сухе	18	18
Гранат	40	30
Мед	5	5
Оцет бальзамічний	5	5
Соус соєвий	5	5
Олія оливкова	7	7
Олія соняшникова	5	5
Гірчиця американська	2	2
Маса салату	-	278
Маса соусу	-	52
Вихід готової страви (1 порція)	-	330

4 Технологічний процес

Свіжі або охолоджені курячі сердечка ретельно промивають, видаляють залишки судин та зайвого жиру, після чого маринують у суміші солі, спецій та оливкової олії за температури 2–4°C протягом 20–30 хв, що сприяє покращенню смакових якостей та пом'якшенню структури м'яса. Замариновані сердечка обсмажують на розігрітій сковороді до утворення золотистої кірочки, додають біле сухе вино та тушкують на слабкому вогні до повного випаровування алкоголю і досягнення внутрішньої температури не нижче ніж 74°C, що забезпечує мікробіологічну безпечність продукту. Сир «Камамбер» нарізають порційними шматками, панірують, після чого обсмажують у фритюрі за температури 170–175°C до утворення рівномірної хрусткої золотистої скоринки, що утримує внутрішню м'яку частину. Апельсин філюють, видаляючи шкірку та перетинки, щоб позбутися гіркоти. Помідори чері розрізають навпіл та обсмажують з цукром та вершковим маслом для карамелізування, що підсилює їх солодкість та аромат. Для приготування соусу «Вінегрет» змішують оливкову та соняшкову олії, бальзамічний оцет, мед, соєвий соус, гірчицю та спеції до утворення однорідної емульсії. Листя салату миють, обсушують та заправляють вінегретом, після чого викладають на тарілку, додають курячі сердечка,

AMPLE LUTSK

карамелізовані чері, очищені апельсини та шматочки сиру «Камамбер» у фритюрі, а зверху посипають зернами граната для кольорового акценту та додаткових свіжо-фруктових ноток. Страву подають одразу після приготування, зберігаючи хрусткість сиру та свіжість овочів; температура подачі становить 18–20°C для основи та 50–55°C – для теплих компонентів.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страва «Салат з курячих сердечок» подають на охолодженій плоскій тарілці, викладаючи заправлені соусом «Вінегрет» листя салату, а зверху розташовують теплі курячі сердечка, карамелізовані чері, очищені апельсини та шматочки сиру «Камамбер» у фритюрі. Перед подачею салат посипають зернами граната для яскравого акценту та свіжо-фруктового аромату.

5.2 Температура подачі страви: 18–20°C для основи (салат та соус) та 50–55°C для теплих компонентів (курячі сердечка, сир «Камамбер» у фритюрі).

5.3 Термін реалізації страви «Салат з курячих сердечок» – не більше 2 год від приготування при зберіганні за температури 2–6°C, оскільки страва містить інгредієнти з обмеженим терміном зберігання (м'ясо, сир, соус).

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – апетитна композиція з яскравих овочів, ніжного сиру та шматочків курячих сердечок, заправлена соусом;

Консистенція – ніжні овочі, соковиті курячі сердечка та хрусткий сир у поєднанні з легкою масляно-винною заправкою;

Колір – різноманітний, з поєднанням зеленого, червоного, білого та золотистого відтінків;

Смак – гармонійний, з балансом солоного, солодкуватого, кислуватого та пряного;

Запах – свіжий, з легкими нотками сиру, цитрусових і пряного соусу.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 26,0%.

Масова частка жирів не менше ніж 9,4%.

Масова частка солі не більше ніж 0,72–0,75%.

6.3 Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів не більше ніж 1·10 КУО в 1 г продукту.

Бактерії групи кишкових паличок не допускаються у масі продукту 0,01 г.

Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, не допускаються в масі продукту 25 г.

AMPLE LUTSK

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
7,3	9,4	8,4	164,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 6 на страву «Салат з ростбіфом та овочами гриль»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Салат з ростбіфом та овочами гриль» використовують сировину:

Яловичина	ДСТУ 4589:2006
Розмарин свіжий	ДСТУ 32883-2014
Часник свіжий	ДСТУ 3233-95
Гірчиця американська	ДСТУ 1052:2005
Сіль харчова	ДСТУ 3583:2015
Вершки коров'ячі 30,0 %	ДСТУ 7519:2014
Сир «Фета»	ДСТУ 4395:2005
Перець солодкий свіжий	ДСТУ 2659-95
Помідор свіжий	ДСТУ 3246-95
Баклажан свіжий	ДСТУ 2660-94
Кабачок свіжий	ДСТУ 318-91
Печериці свіжі	ТУ У виробника
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008
Горіхи грецькі	ДСТУ 8900:2019
Олія оливкова	ДСТУ 5065:2008
Оцет бальзамічний	ДСТУ EN 13188:2019
Цукор білий	ДСТУ 4623:2023
Перець чилі свіжий	ДСТУ 7981:2025
М'ята свіжа	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Салат з ростбіфом та овочами гриль», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Салат з ростбіфом та овочами гриль»:

AMPLE LUTSK

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Яловичина (зовнішня або внутрішня вирізка)	110	80
Розмарин свіжий	10	10
Часник свіжий	11,6	10
Гірчиця американська	20	20
Сіль харчова (до м'яса)	5	5
Маса готового ростбіфу	-	75
Вершки коров'ячі 30,0 %	40	40
Сир «Фета»	40	40
Маса мусу з сиру «Фета»	-	80
Перець солодкий свіжий	52,5	42
Помідор свіжий	45	44
Баклажан свіжий	48	42
Кабачок свіжий	45	44
Печериці свіжі	47	46
Сіль харчова (до овочів)	10	10
Перець чорний мелений (до овочів)	5	5
Маса овочів гриль	-	215
Горіхи грецькі	43,4	28
Олія оливкова	10	10
Оцет бальзамічний	7	7
Цукор білий	3	3
Сіль харчова (до соусу)	2	2
Перець чорний мелений (до соусу)	1	1
Маса соусу горіхового	-	50
Перець чилі свіжий	8	7
М'ята свіжа	3	3
Вихід готової страви (1 порція)	-	430

4 Технологічний процес

Грецькі горіхи обсмажують на сухій сковороді до легкої золотистої скоринки, охолоджують. Потім змішують з олією оливковою, оцтом бальзамічним, сіллю, цукром та перцем чорним меленим. Збивають у блендері до однорідної кремоподібної маси. Вершки 30,0 % збивають міксером до м'якої піни, після чого обережно вводять сир «Фета». Перемішують до утворення повітряної маси. Перець солодкий, томати, баклажан, кабачок та печериці нарізають скибочками або смужками, запікають на грилі або у духовці до

AMPLE LUTSK

м'якості та легкої карамелізації. М'ясо обсмажують на розігрітій сковороді з розмарином та часником до появи золотистої скоринки. Натирають гірчицею, солять, загортають у пергамент і фольгу та випікають у духовці за температури 180°C до готовності. Після охолодження нарізають тонкими скибками.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Готову страву подають у порційних плоских тарілках або глибоких салатниках. На тарілку викладають мус з сиру «Фета» у вигляді гнізда. Всередину кладуть запечені овочі та поливають горіховим соусом. Зверху або поруч викладають нарізаний ростбіф. Прикрашають свіжою м'ятою та тонкими смужками перцю чилі.

5.2 Температура подачі теплого салату – 50–60°C.

5.3 Термін реалізації салату становить не більше 1 год з моменту приготування. Теплі салати не піддаються зберіганням.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – акуратно сформоване «гніздо» з ніжнього мусу з сиру «Фета», всередині якого розташовані овочі гриль з легкою карамелізованою скоринкою. Викладені тонкі скибочки ростбіфу зі скоринкою.

Консистенція – мус ніжний, повітряний, кремopodobний; овочі м'які, але збережена цілісність скибочок; м'ясо соковите, ніжне, з легкою хрусткою скоринкою; горіховий соус однорідний, кремівий.

Колір – мус з сиру «Фета» білий із кремівим відтінком; в овочів збережено природний колір із легкою карамелізованою золотисто-коричневою скоринкою; м'ясо рожеве всередині, з темно-золотистою скоринкою.

Смак – ніжниц солонувато-вершковий мус з сиру «Фета» з легкою кислинкою, солодкуваті овочі з нотками карамелізування, соковите м'ясо з гірничо-часниковим післясмаком. Горіховий соус надає страві насиченої горіхової та бальзамічної нотки.

Запах – приємний, насичений, з відтінками свіжозапечених овочів, смаженого м'яса, горіхів, розмарину та часнику.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 14,0%.

Масова частка жиру не менше ніж 4,0%.

Масова частка солі не більше ніж 1,5%.

6.3 Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів не більше ніж $1 \cdot 10^6$ КУО в 1 г продукту.

AMPLE LUTSK

Бактерії групи кишкових паличок не допускаються у масі продукту 0,01 г.

Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, не допускаються в масі продукту 25 г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
8,3	13,6	4,2	170,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 7 на страву «Салат цезар з лососем»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Салат цезар з лососем» використовують сировину:

Листя салату	ДСТУ 8107:2015
Помідори «Черрі»	ДСТУ 3246-95
Багет пшеничний	ДСТУ 4587:2006
Паприка мелена копчена	ТУ У виробника
Лосось охолоджений	ТУ У виробника
Сир твердий «Пармезан»	ДСТУ 4669:2006
Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Гірчиця «Діжонська»	ДСТУ 1052:2005
Лимон (сік)	ДСТУ ЕЭК FFV-14:2007
Часник свіжий	ДСТУ 3233-95
Анчоуси	ДСТУ CODEX STAN 236
Соус соєвий	ДСТУ-Н CODEX STAN 192:2014
Соус «Вустерський»	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Салат цезар з лососем», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепт

Рецептура страви «Салат цезар з лососем»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Листя салату	72	60
Помідори «Черрі»	33	30
Сир твердий «Пармезан»	10	10

AMPLE LUTSK

1	2	3
Багет пшеничний	80	80
Паприка мелена копчена	5	5
Маса готових крутонів	-	20
Лосось охолоджений	100	95
Маса смаженого лосося	-	80
Яйця курячі	¼ шт.	8,3
Сир твердий «Пармезан» (для соусу)	2	2
Олія соняшникова	20,4	20,4
Гірчиця «Діжонська»	3	3
Лимон (сік)	1	0,7
Часник свіжий	1,5	1,2
Соус «Вустерський»	0,7	0,7
Соус соєвий	0,7	0,7
Анчоуси	3	3
Маса готового соусу «Цезар»		40
Вихід готової страви (1 порція)	-	240

4 Технологічний процес

Сир «Пармезан» натерти на дрібній тертці або нарізати тонкими слайсами. Багет пшеничний нарізати кубиками 1×1 см, злегка збризнути олією та приправити паприкою. Запекати кубики хліба в духовці за температури 200°C протягом 3 хв до утворення золотистої скоринки. Філе лосося нарізати порційними шматками та обсмажити на добре розігрітій сковороді без зайвої олії або з мінімальною її кількістю по 2 хв з кожного боку до легкої золотистої скоринки, зберігаючи соковитість. Для соусу «Цезар» у чашу блендера покласти анчоуси, часник свіжий, гірчицю «Діжонську», сік лимонний, соус соєвий і соус «Вустерський». Додати яйця та збивати, поступово вливаючи тонкою цівкою олію соняшкову до утворення густої емульсії. Наприкінці додати тертий сир «Пармезан» і збити до однорідності. У велику миску викласти листя салату, додати помідори «Черрі», крутони та потрібну кількість соусу «Цезар». Обережно перемішати, щоб соус рівномірно вкрив всі інгредієнти.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Салат цезар з лососем» подають у порційних плоских тарілках або салатниках. Салат викладають на тарілку, збоку розміщують обсмажені шматки лосося та зверху посипають сиром «Пармезан».

AMPLE LUTSK

5.2 Температура подачі салату 10–14°C, щоб зберегти свіжість і ніжний смак інгредієнтів.

5.3. Термін реалізації салату становить не більше 2 год з моменту приготування за зберігання у холодильнику за температури 2–6°C. Соус рекомендують готувати безпосередньо перед подачею.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – яскравий салат із свіжого листя салату, помідорів «Черрі», крутонів та лосося; соус рівномірно покриває інгредієнти; зверху посипано сиром «Пармезан».

Консистенція – салат легкий, листя хрумке, крутони хрусткі, лосось ніжний; соус густий, кремоподібний.

Колір – поєднання зеленого листя, червоних помідорів, золотистих крутонів та ніжно-рожевого лосося з білими і жовтуватими відтінками соусу та сиру.

Смак – гармонійний баланс свіжості салату, пікантності соусу, ніжності лосося і легкого солодкуватого відтінку крутонів.

Запах – свіжий, із легкою кислінкою лимонного соку, ароматом часнику, анчоусів і пармезану.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 15,0%.

Масова частка жиру не менше ніж 3,0%.

Масова частка солі не більше ніж 1,5%.

6.3 Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів не більше ніж $1 \cdot 10^6$ КУО в 1 г продукту.

Бактерії групи кишкових паличок не допускаються у масі продукту 0,01 г.

Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, не допускаються в масі продукту 25 г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
12,0	9,5	4,0	149,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 8 на страву «Фалафель ізраїльський»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як закуски.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Фалафель ізраїльський» використовують сировину:

Нут сухий	ТУ У виробника
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Часник	ДСТУ 3133-95
Петрушка, кінза	ДСТУ 7035:2009
Спеції (зіра, затар)	ТУ У виробника
Олія рослинна	ДСТУ 4492:2017
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Розпушувач	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Фалафель ізраїльський», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепт

Рецепт страви «Фалафель ізраїльський»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Нут сухий	100	100
Цибуля ріпчаста	40	35
Часник	10	10
Петрушка і кінза	20	20
Сіль кухонна	3	3
Спеції (зіра, затар)	2	2
Розпушувач/сода з оцтом	2	2
Олія рослинна (в продукті)	15	15

AMPLE LUTSK

Вихід готової страви: 0,85 кг.

Одна кулька страви важить: 40–45 г.

Вихід: 18–20 шт (6 порцій по 3 шт або 10 порцій по 2 шт).

4 Технологічний процес

4.1 Нут замочити на 10–12 год, промити. Варений нут, цибулю, часник і зелень пропустити через м'ясорубку або використовувати блендер. Далі необхідно ретельно перемішати до однорідної маси.

4.2 До однорідної маси додати сіль та спеції. Отриманий з нуту фарш необхідно помістити на кілька годин в холодильник.

4.3 З маси фаршу сформувати кульки, діаметром 2–3 см. Їх необхідно смажити в гарячій рослинній олії, як у фритюрі. Другий варіант – приплюснути кульки та підсмажити у невеликій кількості олії, як котлети.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою у глибокій тарілці, як окрему закуску чи як частину комплексної подачі (з лавашем, овочами, соусом тахіні). Прикрашають свіжою зеленню та дольками лимона.

5.2 Температура подачі страви має бути не менше 65°C.

5.3 Термін реалізації – рекомендовано подавати щойно приготовлену страву.

5.4 Зберігання – у холодильнику за температурі 2–6°C не більше 12 год. Заморожування допускається до 30 діб.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд – котлетки або кульки правильної форми, поверхня рівномірно обсмажена, від золотисто-коричневого до темно-коричневого кольору, без підгорілих ділянок та надмірної кількості олії. На поверхні можуть бути дрібні тріщини.

Колір на розрізі – світло-зеленувато-жовтий завдяки подрібненій зелені (петрушка, кінза), рівномірний за всією товщиною виробу, без сірих або непрожарених ділянок.

Смак – виражений горохово-бобовий з легкою горіховою ноткою, збалансований за сіллю, з праним відтінком завдяки спеціям. Не допускається сторонній присмак гіркоти або сирих бобів.

AMPLE LUTSK

Запах – приємний, характерний для обсмажених бобових з додаванням спецій та зелені; без сторонніх запахів.

Консистенція – зовні хрустка скоринка, всередині ніжна, розсипчаста, але не суха. Маса добре тримає форму, не розпадається при розрізуванні чи надкушуванні.

Соковитість – середня.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Вологість – 50–55% (залежно від обсмажування).

Масова частка білків – 14–16%.

Масова частка жирів – 10–12%.

Масова частка клітковини – 5–7%.

6.3 Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів не більше ніж $1 \cdot 10^6$ КУО в 1 г продукту.

Бактерії групи кишкових паличок не допускаються у масі продукту 0,01 г.

Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, не допускаються в масі продукту 25 г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
7,0	6,0	15,0	180,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 9 на страву «Форшмак»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Форшмак» використовують сировину:

Філе оселедця	ДСТУ 8095:2015
Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008
Цибуля червона	ДСТУ 3234-95
Яблуко зелене свіже	ДСТУ 8133:2015
Хліб житній	ДСТУ 4583:2023

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Форшмак», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Форшмак»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Філе оселедця	710	617
Яйця курячі	3 ¼ шт	148
Цибуля червона	72	62
Яблуко зелене свіже	56	50
Хліб житній	123	123
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Яйця занурити в киплячу воду та варити близько 5 хв, охолодити у холодній воді та очистити. Дрібно нарізати цибулю та яблуко кубиками. М'якуш хліба замочити у невеликій кількості води, потім відтиснути. Пропустити оселедець, підготовлений хліб і варені яйця через м'ясорубку. Додати нарізане яблуко та мариновану цибулю до подрібненої маси, перемішати.

AMPLE LUTSK

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Форшмак подають у глибокій або порційній закусоchній тарілці. Для ресторанного оформлення можна прикрасити свіжою зеленню (петрушка, кріп) або тонкими слайсами яблука. Страву подають як закуску з тонко нарізаним підсушеним чорним або білим хлібом, грінками чи крекерами.

5.2 Температура подачі – 18–22°C.

5.3 Термін реалізації готової страви – до 24 год за зберігання у холодильнику за температури 2–6°C у герметичній місткості. Перед подачею масу необхідно перемішати, щоб відновити однорідну консистенцію.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – однорідна кремоподібна маса з дрібними шматочками яблук та цибулі, без кісток або грубих включень.

Консистенція – густа, пластична, легко намазується на хліб або грінки.

Колір – світло-бежевий.

Смак – збалансований, поєднує ніжний смак оселедця, легку кислинку яблука та цибулі.

Запах – характерний аромат оселедця з нотками яблука та цибулі, без сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 25,5%.

Масова частка солі не більше ніж 2,0%.

Масова частка жирів не менше ніж 15,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів не більше ніж $1 \cdot 10^6$ КУО в 1 г продукту.

Бактерії групи кишкових паличок не допускаються у масі продукту 0,01 г.

Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, не допускаються в масі продукту 25 г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
3,3	4,4	3,3	69,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 10 на страву «Хумус»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства як холодну закуску.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Хумус» використовують сировину:

Нут сухий	ТУ У виробника
Олія оливкова	ДСТУ 5965:2008
Олія кунжутна	ДСТУ 2423-94
Кмин цілий	ДСТУ ISO 6465:2003
Коріандр	ДСТУ 8007:2015
Сіль харчова	ДСТУ 3583:2015
Паприка солодка мелена	ДСТУ EN ISO 7540:2022
Лимон (сік)	ТУ У виробника
Часник свіжий	ДСТУ 3233-95
Паста Тахіні	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Хумус», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Хумус»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Нут сухий	275	260
Маса вареного нуту	-	630
Паста Тахіні	100	100
Часник свіжий	23	20
Лимон (сік)	130	90
Олія оливкова	65	65
Олія кунжутна	45	45

AMPLE LUTSK

1	2	3
Кмин	10	10
Коріандр	10	10
Сіль харчова	20	20
Паприка солодка мелена	10	10
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Промитий сухий нут залити холодною водою та залишити для набухання на 5–6 год у прохолодному місці. Замочений нут відцідити, залити свіжою водою та відварити до повної м'якості (приблизно 60–90 хв, залежно від сорту). Під час варіння необхідно знімати піну. Відварений нут відцідити (залишивши трошки відвару), перекласти в чашу блендера, додати пасту «Тахіні», часник, лимонний сік, оливкову та кунжутну олії, спеції й сіль. Збивати до отримання однорідної, кремоподібної маси, за потреби підливаючи відвар нуту для досягнення бажаної консистенції.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають у глибокій тарілці або невеликій керамічній мисці. Поверхню можна прикрасити краплями оливкової олії, посипати паприкою або кунжутом, додати кілька цілих відварених нутин, свіжу зелень (петрушка, кінза). Страву подають як закуски з лавашем, хлібом, овочевими слайсами чи грінками.

5.2 Температура подачі – 18–22°C або злегка охолоджена (10–12°C).

5.3 Термін реалізації хумусу становить 48–72 год за зберігання у холодильнику за температури 2–6°C. Зберігати у герметичній місткості, щоб уникнути підсихання та поглинання сторонніх запахів. Перед подачею рекомендують перемішати.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – однорідна, густа, кремоподібна маса без грудок та сторонніх домішок.

Консистенція – ніжна, пастоподібна, еластична.

Колір – світло-бежевий із кремовим відтінком.

Смак – гармонійний, з вираженим горіхово-бобовим смаком нуту, ніжною кислинкою лимонного соку та ароматом тахіні, зі збалансованою солоністю.

Запах – приємний горіховий, без сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 26,0%.

AMPLE LUTSK

Масова частка солі не більше ніж 1,8%.

Масова частка жирів не менше ніж 18,5%.

6.3 Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів не більше ніж $1 \cdot 10^6$ КУО в 1 г продукту.

Бактерії групи кишкових паличок не допускаються у масі продукту 0,01 г.

Патогенні мікроорганізми, зокрема *Salmonella*, не допускаються в масі продукту 25 г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
11,0	15,0	14,0	234,0



AMPLE LUTSK

Супи

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 11 на страву «Бограч з галушками»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Яловичина (лопатка або задня частина)	ДСТУ 6030:2008
Ребра яловичі або свинячі	ДСТУ 6030:2008 / ДСТУ 4590:2006
Сало	ДСТУ 4436:2005
Картопля свіжа	ДСТУ 4505:2005
Морква свіжа	ДСТУ 7036:2009
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Перець болгарський	ДСТУ 2659-94
Томати свіжі	ДСТУ 3246-95
Перець чилі	ДСТУ ISO 972:2008
Часник	ДСТУ 3133-95
Паста томатна	ДСТУ 5049:2008
Паприка солодка/копчена	ДСТУ ISO 972:2008
Зелень свіжа	ДСТУ 6010:2008
Борошно пшеничне в/г	ДСТУ 46.004:2003
Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Бограч з галушками», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Бограч з галушками»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Яловичина (лопатка)	300	240
Ребра (яловичі або свинячі)	300	270
Сало	100	80

AMPLE LUTSK

1	2	3
Картопля	200	160
Морква	50	40
Цибуля	50	40
Перець болгарський	100	80
Томати	100	85
Перець чилі	30	25
Часник	30	25
Томатна паста	50	50
Паприка солодка	10	10
Паприка копчена	10	10
Зелень	30	25
Борошно (галушки)	120	120
Яйце (галушки)	1 шт	1 шт
Сіль	7	7
Овочевий бульйон	800	800

Вихід готової страви: 1000 г.

4 Технологічний процес

4.1 Сало нарізають дрібними шматочками, м'ясо та ребра промивають, за потреби нарізають на порційні шматки. Овочі миють, очищають і нарізають: картоплю – частково цілою, частково дрібними шматками для розварювання; перець, томати, моркву та цибулю – великими шматками. Часник подрібнюють, зелень промивають та нарізають. Галушки готують з борошна, яйця та солі, формують невеликі кульки або ложкою викладають у страву.

4.2 У казані або глибокій сковороді обсмажують сало до витоплення жиру. Потім додають ребра та яловичину, обсмажують на сильному вогні до утворення рум'яної скоринки, щоб м'ясо отримало виразний смак та аромат.

4.3 Додають картоплю (цілу й подрібнену), моркву, болгарський перець, томати, цибулю, перець чилі та часник. Овочі обсмажують разом з м'ясом кілька хвилин, щоб розкрити аромат.

4.4 Додають томатну пасту, солодку та копчену паприку. Перемішують та тушкують 5–7 хв.

4.5 Заливають все овочевим бульйоном або гарячою водою так, щоб покрити інгредієнти. Доводять до кипіння, зменшують вогонь та варять протягом 1,5 год до готовності м'яса.

AMPLE LUTSK

4.6 За 8 хв до завершення приготування додають галушки, формуючи їх ложкою або руками безпосередньо у бульйон.

4.7 Наприкінці посипають страву свіжою зеленню, злегка перемішують і подають гарячою.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страва подається гарячою у глибокій тарілці або казанку.

5.2 Температура подачі – не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації – не більше 3 год з моменту завершення приготування.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд – ароматна, густої консистенції страва з шматками м'яса, овочів та галушок.

Консистенція – м'ясо м'яке, овочі зберігають форму, галушки пружні.

Колір – червоно-рудуватий.

Смак – насичений м'ясний з прянощами та ароматом паприки.

Запах – характерний для м'ясної страви з овочами та копченістю.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 22%.

Масова частка солі не більше ніж 1%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
8,5	9,2	7,8	145,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 12 на страву «Борщ український з волинським секретом»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Ребра свині	ДСТУ 4590:2006
Морква свіжа	ДСТУ 7036:2009
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Капуста білокачанна	ДСТУ 7037:2009
Квасоля	ДСТУ 7701:2015
Перець солодкий	ДСТУ 2659-94
Картопля	ДСТУ 4505:2005
Буряк запечений	ДСТУ 7035:2009
Паста томатна	ДСТУ 5049:2008
Томати свіжі	ДСТУ 3246-95
Селера свіжа	ТУ У виробника
Петрушка свіжа	ДСТУ 6010:2008
Груша копчена	ТУ У виробника
Борошно пшеничне в/г (пампушки)	ДСТУ 46.004:2003
Цукор	ДСТУ 4623:2023
Маргарин	ДСТУ 4465:2005
Молоко	ДСТУ 2661:2010
Дріжджі	ДСТУ 4966:2008
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Вода питна	ДСТУ 2874:2019

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Борщ український з волинським секретом», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепт

Рецепт страви «Борщ український з волинським секретом»:

AMPLE LUTSK

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Ребра свині	400	360
Морква свіжа	150	130
Цибуля ріпчаста	150	130
Капуста білокачанна	200	180
Квасоля	50	45
Перець солодкий	150	130
Картопля	200	170
Буряк запечений	300	260
Паста томатна	200	200
Томати подрібнені	100	90
Селера свіжа	150	130
Петрушка свіжа	10	8
Копчена груша	100	90

Вихід готової страви: 1000 г.

4 Технологічний процес

4.1 Усі овочі миють, очищають та нарізають соломкою; буряк загортають у фольгу з оливковою олією та часником й запікають до напівготовності.

4.2 Ребра обсмажують з усіх боків до золотистого кольору, після чого запікають 20 хв за температури 150°C.

4.3 Пасерують нарізані цибулю, моркву, селеру та перець. Додають томатну пасту, цукор, оцет, сіль та пасерують ще декілька хвилин.

4.4 У гарячий овочевий бульйон додають нарізані картоплю, капусту та квасолю. Через 10 хв додають пасеровані овочі.

4.5 За 5 хв до кінця варіння додають натертий запечений буряк. Для насиченого кольору можна додати буряковий фреш.

4.6 Наприкінці додають зелень та нарізану копчену грушу. Страва настоюється 10–15 хв перед подачею.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою в глибокій тарілці з ложкою сметани та свіжою зеленню. Додатково подають часникові пампушки.

5.2 Температура подачі: не нижче ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації – не більше 3 год після приготування.

AMPLE LUTSK

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд: яскраво-червоний борщ із видимими шматочками овочів, м'яса та груші.

Консистенція: густа, однорідна.

Смак: насичений, із кисло-солодкою ноткою та ароматом копченості.

Запах: овочевий, з виразним ароматом буряка та копченої груші.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 18%

Масова частка солі не більше ніж 1%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
6,2	6,0	9,5	120,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 13 на страву «Гаспачо з сальсою»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Томати	ДСТУ 3246-95
Перець солодкий	ДСТУ 2659-94
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Морква свіжа	ДСТУ 7036:2009
Часник	ДСТУ 3133-95
Зелень свіжа	ТУ У виробника
Олія оливкова	ДСТУ 4570:2006
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Цукор	ДСТУ 4623:2023
Перець мелений	ТУ У виробника
Оцет бальзамічний	ДСТУ 5089:2008
М'ята свіжа	ТУ У виробника
Сир «Пармезан»	ТУ У виробника
Хліб	ДСТУ 4583:2006
Італійські трави	ТУ У виробника
Огірки	ДСТУ 3243-95
Цибуля синя	ДСТУ 3234-95

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Гаспачо з сальсою», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Гаспачо з сальсою»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Томати	1000	900
Перець	200	180
Цибуля	100	90

AMPLE LUTSK

1	2	3
Морква	100	85
Часник	20	18
Зелень	30	28
Олія оливкова	30	30
Сіль, цукор, перець	за смаком	за смаком
Бальзамічний оцет	20	20
М'ята	20	20
Пармезан	20	20
Хліб (грінки)	50	45
Італійські трави	5	5
Огірок (сальса)	30	28
Синя цибуля (сальса)	30	28
Перець (сальса)	30	28

Вихід готової страви: 1200 г.

4 Технологічний процес

4.1 Томати, перець, моркву та цибулю запікати за температури 220°C протягом 10 хв.

4.2 Зняти шкірку з томатів та перцю, додати часник, зелень та оливкову олію, збити в блендері до однорідної маси.

4.3 Нарізати хліб, замаринувати в італійських травах, солі та цукрі, запекти протягом 5 хв за температури 180°C.

4.4 Сальсу приготувати з дрібно нарізаних огірків, синьої цибулі та перцю.

4.5 Перед подачею гаспачо прикрасити сальсою, сиром «Пармезан», м'ятою, грінками та полити бальзамічним оцтом.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Подавати охолодженим у глибокій тарілці або келиху.

5.2 Температура подачі: 8–12°C.

5.3 Термін реалізації – не більше ніж 12 год за температури 2–6°C.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд: однорідна овочева маса з яскраво-червоним кольором та елементами декору.

Консистенція: рідка, однорідна.

Смак: свіжий, з кисло-солодкими нотками та ароматом спецій.

AMPLE LUTSK

Запах: овочевий, з нотками зелені та оливкової олії.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 6%.

Масова частка солі не більше ніж 1%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1,2	3,0	4,5	45,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 14 на страву «Крем-суп грибний»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Картопля	ДСТУ 4505:2005
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Печериці	ДСТУ ISO 7561-2001
Олія трюфельна	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Суміш перцю	ТУ У виробника
Вершки 30%	ДСТУ 4418:2005
Гриби білі	ДСТУ 4673:2006
Бекон	ДСТУ 4436:2005

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Крем-суп грибний», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Крем-суп грибний»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Цибуля ріпчаста	50	45
Картопля	50	45
Олія соняшникова	25	25
Печериці	500	450
Олія трюфельна	10	10
Сіль кухонна	5	5
Суміш перцю	5	5
Вершки 30%	100	100
Білі гриби	100	90
Бекон	50	45

AMPLE LUTSK

Вихід готової страви: 800 г.

4 Технологічний процес

4.1 Білі гриби промити та відварити у воді до готовності.

4.2 Цибулю та картоплю очистити, нарізати, обсмажити на олії соняшниковій до золотистого кольору. Додати печериці та обсмажувати разом із цибулею та картоплею. Додати відварені білі гриби та вершки. Усе перебити блендером до маси з однорідною кремовою консистенцією. Довести до смаку сіллю та сумішшю перцю.

4.3 Бекон обсмажити до стану кріспі та подрібнити.

4.4 Суп подавати у супниці, прикрасивши беконом, полити трюфельною олією та посипати сиром «Пармезан» за бажанням.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою у супниці або глибокій тарілці.

5.2 Температура подачі: не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації — не більше 2 год після приготування.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд: однорідна кремова маса світло-бежевого кольору з декоративними елементами з бекону.

Консистенція: ніжна, кремоподібна.

Смак: насичений грибний з вершковими нотками.

Запах: приємний, з ароматом грибів та трюфельної олії.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 14%.

Масова частка солі не більше ніж 1%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
4,5	8,0	3,5	105,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 15 на страву «Крем-суп з сезонних овочів»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Кабачки свіжі	ДСТУ 318-91
Горошок зелений	ДСТУ 7165:2010
Вершки 30%	ДСТУ 7519:2014
Бекон	ДСТУ 4668:2006
Олія трюфельна	ТУ У виробника
Сир «Пармезан»	ДСТУ 6003:2008
Цукор	ДСТУ 4623:2023
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008
Для овочевого бульйону	
Морква свіжа	ДСТУ 7035:2009
Селера свіжа	ДСТУ 8596:2015
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Кріп свіжий	ДСТУ 8624:2016
Петрушка молода свіжа	ДСТУ 6010:2008
Суміш перцю	ДСТУ ISO 959-1:2008

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Крем-суп з сезонних овочів», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Крем-суп з сезонних овочів»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Кабачки свіжі	750	500
Горошок зелений	75	50
Вершки 30%	80	80

AMPLE LUTSK

1	2	3
Бекон	70	50
Олія трюфельна	20	20
Сир «Пармезан»	10	10
Сіль кухонна	10	10
Перець чорний мелений	2,5	2,5
Цукор	25	25
Для овочевого бульйону		
Морква свіжа	180	150
Селера свіжа	125	100
Цибуля ріпчаста	175	150
Кріп свіжий	15	10
Петрушка молода свіжа	15	10
Суміш перцю	2,5	2,5
Вихід готової страви (1 порція)	-	350

4 Технологічний процес

Варять бульйон з овочів. Кабачок смажать 5 хв. Збивають обсмажений кабачок блендером, додають вершки та овочевий бульйон. Додають спеції та доводять до смаку. Із бекону роблять чипси, вкладають на пергамент, накривають пергаментом, сушать за температури 180°C протягом 15 хв.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою у глибоких тарілках або супових мисках. Зверху прикрашають зеленим горошком, чипсами з бекону, сиром «Пармезан» та трюфельною олією.

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 75°C.

5.3 Термін реалізації страви за зберігання на гарячій плиті – не більше 2 год з моменту завершення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – однорідна маса без грудочок та поверхневих плівок.

Консистенція – однорідна, еластична.

Колір – світло салатовий.

Смак – в міру солоний, відповідає продуктам, що входять до складу продукту.

Запах – кабачковий, вершковий.

AMPLE LUTSK

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 18,5%.

Масова частка солі не більше ніж 0,7%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
0,9	2,1	2,3	22,9

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 16 на страву «Суп тайський «Том Ям»»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Перець гострий свіжий	ДСТУ 7981:2015
Печериці свіжі	ТУ У виробника
Гриби шимеджі	ТУ У виробника
Олія соняшникова	ДСТУ 9127:2021
Паста «Том Ям»	ТУ У виробника
Молоко кокосове	ТУ У виробника
Соус соєвий	ТУ У виробника
Приправа «Хондаші»	ТУ У виробника
Лайм свіжий	ТУ У виробника
Креветки королівські морожені	ДСТУ 4440:2005
Імбир маринований	ТУ У виробника
Вода питна	ДСТУ 7525:2014
Локшина «Удон»	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Суп тайський «Том Ям»», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Суп тайський «Том Ям»»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Цибуля ріпчаста	48	41
Перець гострий чилі свіжий	31	25
Печериці свіжі	90	87
Олія соняшникова	10	10
Маса смажених овочів і грибів	-	135

AMPLE LUTSK

1	2	3
Гриби шимеджі	43	35
Паста «Том Ям»	40	40
Молоко кокосове	270	270
Соус соєвий	14	14
Приправа «Хондаші»	7	7
Лайм свіжий	11	10
Креветки королівські морожені	205	128
Маса варених креветок без панцерів	-	105
Локшина «Удон»	13	13
Маса вареної локшини «Удон»	-	30
Імбир маринований	20	20
Вода питна	350	350
Вихід готової страви	-	1000

4 Технологічний процес

Креветки очистити від панцерів та видалити кишечник. Панцирі залишити для приготування бульйону. Панцирі обсмажити до рум'яного кольору, додати цедру лайма та залити водою. Довести до кипіння і варити на слабкому вогні 15 хв. Процідити бульйон, панцирі вибрати. У сотейнику розігріти олію, додати дрібно нарізану цибулю, перець чилі та печериці. Обсмажити до золотистого кольору. Додати пасту «Том Ям» та перемішати. Влити кокосове молоко, додати соєвий соус і приправу «Хондаші». Додати гриби шимеджі, гарячий бульйон, довести до кипіння. Додати очищені креветки та проварити 2–3 хв до появи рожевого кольору.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою у глибокій тарілці або спеціальній супниці. У супницю покласти варену локшину «Удон», залити гарячим супом та додати маринований імбир з шматочком лайма. Гриби та креветки розміщують рівномірно, щоб вони були видимі в бульйоні.

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 75–80°C.

5.3 Термін реалізації супу в готовому вигляді становить не більше 3 год з моменту приготування за умови зберігання у гастромісткості з підігрівом за температури не менше ніж 75°C. Окремо приготовлений бульйон можна зберігати у холодильнику за температури 2–6°C до 24 год, морепродукти – до 12 год, перед подачею всі компоненти з'єднують і доводять до кипіння.

AMPLE LUTSK

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – прозорий бульйон оранжево-червоного кольору, з шматочками грибів, морепродуктів та лаймом з імбирем.

Консистенція – бульйон середньої густини; морепродукти ніжні та соковиті, овочі зберігають форму.

Колір – насичений червоно-оранжевий з легким кремовим відтінком.

Смак – яскраво пряний, кисло-гострий.

Запах – насичений аромат спецій, цитрусових ноток та морепродуктів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 5,0%.

Масова частка солі не більше ніж 1,2%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
4,6	13,7	4,6	159,0



AMPLE LUTSK

Соуси

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 17 на соус «Айолі»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу «Айолі» використовують сировину:

Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008
Гірчиця «Американська»	ТУ У виробника
Гірчиця «Діжонська»	ТУ У виробника
Фреш лимонний	ТУ У виробника
Олія оливкова	ДСТУ 5065:2008
Часник	ДСТУ 3233-95
Шрірача (чилі)	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Цукор	ДСТУ 4623:2023

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Айолі», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Айолі»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Яйця курячі	5 шт	200
Гірчиця «Американська»	50	50
Гірчиця «Діжонська»	25	25
Фреш лимонний	120	120
Олія оливкова	495	495
Часник	30	30
Шрірача (чилі)	40	40
Сіль кухонна	20	20
Цукор	20	20
Вихід готового продукту	-	1000

AMPLE LUTSK

4 Технологічний процес

Очищені зубчики часнику посолити, змішати з частиною олії, загорнути у фольгу та запікати за температури 180°C протягом 15 хв, після чого яйця, гірчицю «Американську» та «Діжонську», лимонний сік, шрірачу та 1/3 олії збити в блендері до однорідної консистенції, поступово додаючи решту олії до отримання стабільної емульсії. Додати очищений запечений часник та шріраче й ретельно збити до однорідної кремоподібної консистенції.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус «Айолі» подають охолодженим або кімнатної температури, як доповнення до риби, морепродуктів, м'яса або овочів, викладаючи його порційно у невеликі соусники або на тарілку поруч зі стравою.

5.2 Температура подачі соусу «Айолі»: холодний варіант – 4–8°C, кімнатної температури – 18–22°C. Соус подають відповідно до типу страви – охолоджений до морепродуктів або кімнатної температури – до гарячих страв.

5.3 Соус «Айолі» реалізують у порційних соусниках або в контейнерах, дотримуючись правил зберігання за температури 4–8°C, з терміном споживання не більше 24 год після приготування.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники продукту:

Зовнішній вигляд – апетитна, однорідна кремоподібна маса, рівномірно перемішані інгредієнти.

Консистенція – густий крем, стабільна емульсія, однорідна, без грудок або розшарування.

Колір – світло-жовтий з легким оранжевим відтінком від шрірачі.

Смак – насичений часниковий аромат з легкою гостротою шрірачі, м'який та збалансований.

Запах – приємний, характерний для запеченого часнику та олії, без сторонніх або різких ароматів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 30,0%.

Масова частка жиру не менше ніж 45,0%.

Масова частка солі не більше ніж 2,0%.

6.3. Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \times 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

AMPLE LUTSK

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
5,0	1,4	46,8	472,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 18 на соус «Бешамель»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу «Бешамель» використовують сировину:

Молоко 2,5%	ДСТУ 2661:2010
Масло вершкове 82%	ДСТУ 4399:2005
Борошно пшеничне в/г	ДСТУ 46.004-99
Вино біле сухе	ДСТУ 4806:2007
Горіх мускатний	ДСТУ 7411:2013
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Петрушка свіжа	ДСТУ 343-91

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Бешамель», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Бешамель»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Молоко 2,5%	763	763
Масло вершкове 82%	57	57
Борошно пшеничне в/г	57	57
Вино біле сухе	29	29
Горіх мускатний	10	10
Сіль кухонна	8	8
Петрушка свіжа	90	76
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Молоко нагрівають до температури 95–98°C та тримають гарячим; у сотейнику розтоплюють вершкове масло, додають борошно та пасерують 1,5–

AMPLE LUTSK

2,0 хв до стану blond roux, гаряче молоко додають частинами, безперервно збиваючи, доводять до легкого кипіння та проварюють 5–7 хв; біле сухе вино окремо уварюють на 30–50% та додають у соус; зелень петрушки бланшують 10–20 с у киплячій підсоленій воді, охолоджують у льодяній воді та разом із сіллю й меленим мускатним горіхом збивають блендером; густину коригують молоком.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус «Бешамель» подають гарячим (65–70°C) у соуснику або безпосередньо на тарілці – до овочів, пасти, птиці чи риби. Також використовують як базу для гратенів, лазаньї, суфле та інших запечених страв.

5.2 Соус «Бешамель» реалізують упродовж 2 год з моменту приготування за утримання гарячим ($\geq 65^\circ\text{C}$); за потреби охолоджують до 2–6°C та зберігають не більше ніж 12 год із подальшим одноразовим розігріванням.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники продукту:

Зовнішній вигляд – гладкий, однорідний соус без грудочок, з легким шовковистим блиском.

Консистенція – середньо-густий, шовковистий; рівномірно огортає тильний бік ложки, слід не зникається.

Колір – від білого до світло-кремового.

Смак – ніжний молочно-вершковий, збалансований по солі, з делікатною ноткою мускатного горіха.

Запах – м'який молочно-вершковий з тонким ароматом мускату, без сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 21,5%.

Масова частка солі не більше ніж 0,8%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
3,5	11,1	11,6	159,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 19 на соус «Винний»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу «Винний» використовують сировину:

Вино біле сухе	ДСТУ 4806:2007
Цукор	ДСТУ 4623:2023
Масло вершкове 82%	ДСТУ 4399:2005
Розмарин (тим'ян)	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Винний», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Винний»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Вино біле сухе	645	645
Цукор	226	226
Масло вершкове 82%	113	113
Розмарин (тим'ян)	16	16
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Вино сухе змішують із цукром та гілочками розмарину (тим'яну) й уварюють масу до зменшення об'єму утричі, постійно підтримуючи слабе кипіння. Після уварювання гілочки розмарину (тим'яну) видаляють. На завершальному етапі у гарячу суміш поступово додають вершкове масло, постійно перемішуючи, до утворення однорідної емульсійної консистенції. Готовий соус має гладку, рівномірну структуру та блискучу поверхню.

AMPLE LUTSK

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус подають гарячим у соуснику або поливають ним основну страву. Використовують як гарнітур до м'ясних страв, особливо до яловичини, телятини та стейків.

5.2 Температура подачі соусу 65–70°C.

5.3 Соус реалізують гарячим у соуснику або в готовому вигляді як доповнення до м'ясних страв. Зберігають готовий продукт не більше 1 год за температури не менше ніж 65°C на паровій бані.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники соусу:

Зовнішній вигляд – гладкий, однорідний соус без грудочок, з легким блиском.

Консистенція – середньо-густий, однорідний.

Колір – темно-рубіновий або бордовий, характерний для увареного червоного вина.

Смак – гармонійний солодкувато-кислий, з відтінками вина та легкою карамелізованою ноткою цукру, збалансований, без сторонніх присмаків.

Запах – насичений винний з приємним ароматом розмарину (тим'яну) та легкими карамельними нотками, без сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 20,0%.

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
0,2	9,4	25,2	186,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 20 на соус-заправку «Зелена олія»

1 Сфера застосування

Соус-заправку виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу-заправки «Зелена олія» використовують сировину:

Петрушка (зелень)	ДСТУ 8645:2016
Шпинат свіжий	ДСТУ 8061:2015
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу-заправки «Зелена олія», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу-заправки «Зелена олія»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Петрушка (зелень)	210	167
Шпинат свіжий	210	167
Олія соняшникова	666	666
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Підготовлену зелень викладають у термостійку місткість та додають соняшкову олію. Суміш підігрівають до температури 92°C, не допускаючи кипіння, щоб зберегти природний колір та аромат. Суміш збивають блендером на середній швидкості близько 5 хв до утворення однорідної емульсійної консистенції. Отриману масу проціджують через дрібне сито, застелене марлею.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус-заправку «Зелена олія» подають у невеликих скляних або порційних місткостях чи соусниках. Використовують як заправку або

AMPLE LUTSK

декоративний елемент для подачі салатів, рибних, м'ясних та овочевих страв, а також крем-супів.

5.2 Температура подачі має відповідати температурі подачі страви — зазвичай 18–22°C для холодних страв та 35–40°C для гарячих страв, щоб зберегти колір та аромат.

5.3 Термін реалізації становить до 5 діб за зберігання за температури 2–6°C. Зберігати продукт необхідно у герметично закритих скляних пляшках або контейнерах, захищених від світла, щоб запобігти окисненню та втраті кольору.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники соусу-заправки:

Зовнішній вигляд – однорідний рідкий соус насиченого зеленого кольору, без осаду, каламутності або сторонніх включень.

Консистенція – рідка, олійна, рівномірною, без розшарувань.

Колір – насичено-зелений, рівномірний за всім об'ємом.

Смак – м'який, з вираженим смаком свіжої зелені та легкими горіховими нотками.

Запах – свіжий, характерний аромат зелені, без сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 20%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
0,0	99,8	0,0	898,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 21 на соус «Медово-гірчичний»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу використовують сировину:

Мед з акації	ДСТУ 4497:2005
Гірчиця «Американська»	ТУ У виробника
Оцет бальзамічний	ДСТУ 2450:2006
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Олія оливкова	ДСТУ 5065:2008

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Медово-гірчичний», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Медово-гірчичний»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Мед з акації	61,6	61,6
Гірчиця «Американська»	369,9	369,9
Оцет бальзамічний	12,3	12,3
Сіль кухонна	1,2	1,2
Олія оливкова	555,0	555,0
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Усі інгредієнти – мед акацієвий, гірчицю «Американську», бальзамічний оцет, сіль та оливкову олію – змішати у підготовленій місткості відповідно до рецептури. Після цього суміш збити блендером до утворення однорідної емульсії кремopodobної консистенції без розшарування. Забезпечити рівномірне розподілення компонентів та стабільність текстури перед фасуванням або використанням у кулінарних цілях.

AMPLE LUTSK

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус подають гарячим або холодним до салатів, овочевих або м'ясних страв, рівномірно поливаючи або подаючи окремо у соуснику для самостійного дозування.

5.2 Температура подачі: холодна (18–22°C) – для салатів та холодних страв; гаряча (50–60°C) для гарячих страв, забезпечуючи текучу та однорідну консистенцію емульсії.

5.3 Соус необхідно реалізувати безпосередньо після приготування протягом 20–30 хв для збереження смаку, текстури та безпечних харчових властивостей.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники продукту:

Зовнішній вигляд – апетитна, однорідна маса, рівномірно перемішані інгредієнти.

Консистенція – однорідна, текуча, без грудок або розшарування.

Колір – світлий кремовий з відтінками інгредієнтів (жовтуватий від меду).

Смак – гармонійний, медовий або з легкою гостротою гірчиці, з делікатною пряною ноткою.

Запах – приємний, характерний для меду та пряних компонентів, без сторонніх або різких ароматів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 15,0%.

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1,5	21,0	24,0	294,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 22 на соус «Перцевий»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу використовують сировину:

Вершки 30%	ДСТУ 8131:2015
Сир «Дорблю»	ДСТУ 8027:2015
Перець горошком	ДСТУ ISO 959-1:2008
Коньяк	ДСТУ 4700:2006
Соус соєвий	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Перцевий», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Перцевий»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Вершки 30%	645	645
Сир «Дорблю»	129	160
Перець горошком	3	3
Коньяк	161	160
Соус соєвий	33	33
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Перець горошком прогривають на сухій поверхні. До прогрітого перцю додають коньяк та витримують суміш до повного випаровування етилового спирту. Забирають перець та додають вершки й соєвий соус, після чого масу перемішують до однорідної консистенції. У соус поступово додають подрібнений сир «Дорблю», інтенсивно перемішуючи вінчиком до повного розчинення.

AMPLE LUTSK

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус подають гарячим у соуснику або поливають основну страву (переважно, м'ясні страви).

5.2 Температура подачі соусу 65–70°C.

5.3 Зберігають готовий продукт не більше 1 год за температури не менше ніж 65°C на паровій бані.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники продукту:

Зовнішній вигляд – однорідний соус без грудочок.

Консистенція – середньо-густий, кремopodobний.

Колір – світло-бежевий із кремовим відтінком.

Смак – ніжний вершково-сирний, збалансований по солі, з легкою гостротою перцю та делікатною ноткою коньяку.

Запах – м'який вершково-сирний з вираженим ароматом перцю і тонким коньячним відтінком, без сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 25,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
6,0	23,0	3,5	250,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 23 на соус «Песто»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу «Песто» використовують сировину:

Олія оливкова	ДСТУ 5056:2008
Шпинат свіжий	ДСТУ 8061:2015
Базилік свіжий	ДСТУ 2175:2017
Ядра грецького горіху	ДСТУ 8900:2019
Мед натуральний	ДСТУ 4497:2005
Лимон (сік)	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Песто», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Песто»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Олія оливкова	612	612
Шпинат свіжий	142	134
Базилік свіжий	62	57
Ядра грецького горіху	143	143
Мед натуральний	19	19
Лимон (сік)	87	29
Сіль кухонна	6	6
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Шпинат, базилік та горіхи збивають у блендері, додають лимонний сік, мед, сіль та оливкову олію. Збивають до однорідної пастоподібної консистенції. Готовий соус перекладають у чисту суху місткість та охолоджують.

AMPLE LUTSK

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус «Песто» подають у невеликій порційній місткості або соуснику. Для ресторанного оформлення можна прикрасити свіжим листочком базиліку або посипати зверху тертим сиром. Соус «Песто» використовують як доповнення до інших страв для додаткового смаку.

5.2 Температура подачі соусу має бути не більше ніж 10-12°C.

5.3 Термін реалізації соусу становить 3–5 днів за зберігання за температури 2–6°C. Для запобігання окисненню поверхню соусу покривають тонким шаром оливкової олії та зберігають у герметичному пакуванні

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники соусу:

Зовнішній вигляд – однорідна консистенція без грудок, сторонніх включень та осаду.

Консистенція – помірно густа.

Колір – яскраво-зелений з природнім відтінком.

Смак – гармонійний баланс солоності, пряності, кислоти та маслянистості.

Запах – інтенсивний аромат базиліку з відсутністю сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 26,7%

Масова частка солі не більше ніж 2,1%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
4,8	47,0	3,7	456,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 24 на соус «Томатний»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу «Томатний» використовують сировину:

Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Помідори свіжі	ДСТУ 3246-95
Томати пелаті консервовані	ТУ У виробника
Олія оливкова	ДСТУ 5056:2008
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Цукор	ДСТУ 4623:2006
Орегано сушений	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Томатний», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Томатний»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Цибуля ріпчаста	215	186
Помідори свіжі	130	124
Томати пелаті консервовані	614	614
Олія оливкова	12	12
Сіль кухонна	5	5
Цукор білий	55	55
Орегано сушений	4	4
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Цибулю дрібно нарізати та обсмажити у розігрітій оливковій олії до прозорості та легкого золотистого відтінку. Додати свіжі помідори, нарізані

AMPLE LUTSK

кубиками, та тушкувати на середньому вогні до м'якості та випаровування зайвої рідини (приблизно 10-15 хв). Додати цукор та сіль, продовжувати тушкувати до карамелізування цукру й загущення соусу. Додати томати пелаті консервовані, сушений орегано та ретельно перемішати. Збити масу блендером до однорідної консистенції.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус «Томатний» подають у невеликій порційній місткості або соуснику. Соус використовують як кулінарний інгредієнт в інших стравах.

5.2 Температура подачі соусу має бути не менше ніж 65–70°C.

5.3 Термін реалізації соусу становить 3–5 днів за зберігання за температури 2–6°C. Перед додаванням до інших страв соус необхідно розігріти. Для запобігання окисненню поверхні, соус зберігають герметично запакованим.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники соусу:

Зовнішній вигляд – однорідна консистенція, яскравий колір, без грудок або сторонніх включень.

Консистенція – пластична, густа, без плівок та грудок.

Колір – червоно-помаранчевий.

Смак – притаманний сировині та має чітко виражений кисло-солодкий смак.

Запах – свіжий, характерний аромату томатів із нотками спецій (орегано), без сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 19,3%.

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1,7	4,5	8,5	79,8

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 25 на соус «Тоннато»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу «Тоннато» використовують сировину:

Яйця курячі	ДСТУ 5056:2008
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Сир твердий «Пармезан»	ТУ У виробника
Гірчиця «Діжонська»	ДСТУ 1052:2005
Гірчиця «Американська»	ДСТУ 1052:2005
Лимон (сік)	ТУ У виробника
Часник свіжий	ДСТУ 3233-95
Тунець консервований	ДСТУ ГОСТ 7454:2009
Соус «Вустерський»	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Тоннато», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Тоннато»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Яйця курячі	4 ½ шт	179
Олія соняшникова	447	447
Сир твердий «Пармезан»	45	45
Гірчиця «Діжонська»	45	45
Гірчиця «Американська»	45	45
Лимон (сік)	21	15
Часник свіжий	17,5	15
Соус «Вустерський»	15	15
Тунець консервований	194	194
Вихід готового продукту	-	1000

AMPLE LUTSK

4 Технологічний процес

Яйця попередньо охолодити (так легше емульгується соус). У високу чашу блендера покласти яйця, обидва види гірчиці, лимонний сік, часник, соус «Вустерський» та натертий сир «Пармезан». Додати 1/5 частину олії та почати збивати блендером на середній швидкості. Поступово, тонкою цівкою, вливати решту олії, продовжуючи збивати до утворення густої, однорідної емульсії. Додати консервований тунець та подрібнити до кремоподібної консистенції.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус «Тоннато» подають у невеликій порційній місткості або соуснику. Для ресторанного оформлення можна прикрасити свіжою зеленню (петрушка, кріп). Соус використовують до м'ясних та рибних страв, холодних закусок, овочів.

5.2 Температура подачі соусу має бути не більше ніж 10–12°C.

5.3 Термін реалізації соусу становить 3–4 дні за зберігання за температури 2–6°C. Для запобігання розшаруванню соус зберігають у герметичній місткості та перед подачею ретельно перемішують.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – однорідна, ніжна, кремоподібна маса без.

Консистенція – густа, еластична, рівномірна.

Колір – світло-бежевий із легким жовтуватим відтінком.

Смак – гармонійний баланс ніжності тунця, вершкової маслянистості, легкої гостроти гірчиці та свіжості лимонного соку.

Запах – аромат тунця з приємними нотками сиру та гірчиці.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 25,0%.

Масова частка солі не більше ніж 2,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
9,6	46,7	1,6	465,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 26 на соус «Ягідний»

1 Сфера застосування

Соус виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування соусу «Ягідний» використовують сировину:

Чорниця свіжа	ДСТУ 691:2004
Малина свіжа	ДСТУ 7179:2010
Вишня свіжа	ДСТУ 8325:2015
Перець чилі свіжий	ДСТУ 7981:2015
Вино червоне сухе	ДСТУ 4806:2007
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Цукор	ДСТУ 4623:2006

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування соусу «Ягідний», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура соусу «Ягідний»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Чорниця свіжа	225	220
Малина свіжа	250	220
Вишня свіжа	250	220
Цукор білий	160	160
Перець чилі свіжий	37	35
Вино червоне сухе	130	130
Сіль кухонна	15	15
Вихід готового продукту	-	1000

4 Технологічний процес

Усі інгредієнти — ягоди, цукор, червоне сухе вино, перець чилі та сіль – помістити у сотейник. Нагрівати на малому вогні, помішуючи, до легкого

AMPLE LUTSK

загущення та утворення однорідної маси (приблизно 8–12 хв, залежно від соковитості ягід). Отриману масу перебити блендером до однорідної консистенції. Масу протерти через дрібне сито, щоб видалити кісточки та залишки шкірки. Соус охолодити до кімнатної температури перед подачею.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Соус подають у невеликій порційній місткості або соуснику. Для ресторанного оформлення можна прикрасити свіжими ягодами або листочком м'яти. Соус використовують як доповнення до м'ясних страв, десертів, панкейків, морозива або сирників.

5.2 Температура подачі 18–22°C або 35–40°C (для теплих страв).

5.3 Термін реалізації становить 3–4 дні за зберігання за температури 2–6°C. Зберігати у герметичній місткості, щоб уникнути окиснення та втрати кольору. Перед подачею, за необхідності, соус можна підігріти та перемішати.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – однорідна маса без грудок та кісточок.

Консистенція – густий, текучий соус без розшарувань.

Колір – насичено-червоний.

Смак – гармонійний баланс солодкості цукру, легкої кислоти ягід; злегка гострий від перцю чилі та помірно терпкий від вина.

Запах – яскравий фруктовий аромат ягід з нотками вина та прянощів, без сторонніх запахів.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 21,0%.

Масова частка солі не більше ніж 2,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
0,2	0,1	5,5	23,0

Страви з овочів, птиці, м'яса та м'ясних продуктів

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 27 на страву «Бабагануш»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Бабагануш» використовують сировину:

Баклажани свіжі	ДСТУ 3246-95
Часник	ДСТУ 3133-95
Тахіні	ТУ У виробника
Олія кунжутна	ДСТУ 4570:2006
Лимон (сік)	ДСТУ 4305:2004
Гірчиця «Американська»	ДСТУ 4428:2005
Зелень свіжа	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	ТУ У виробника
Перець Almito	ТУ У виробника
Крем-сир	ТУ У виробника
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Бабагануш», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Бабагануш»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Баклажани свіжі	1000	900
Часник	25	25
Тахіні	50	50
Олія кунжутна	40	40
Лимон (сік)	30	30
Гірчиця «Американська»	50	50

AMPLE LUTSK

1	2	3
Зелень свіжа	40	38
Сіль кухонна, перець	за смаком	за смаком
Перець Almito	100	95
Крем-сир	50	50
Цибуля ріпчаста	50	45
Олія соняшникова (для соусу)	100	100
Часник (для соусу)	15	15
Зелень (для соусу)	50	48

Вихід готової страви: 1500 г.

4 Технологічний процес

4.1 Баклажани полити олією та запікати за температури 220°C протягом 20 хв. Охолоджені баклажани розрізати на дві частини, вийняти м'якоть і перебити блендером з тахіні, кунжутною олією, соком лимона, гірчицею, сіллю, перцем та частиною зелені до однорідної консистенції. Додати дрібно нарізану цибулю та зелень.

4.2 Перець Almito нафарширувати крем-сиром.

4.3 Для пряного соусу подрібнити зелень, часник, змішати з олією, додати сіль та перець.

4.4 Подавати страву з фаршированим перцем та пряним соусом.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають на охолодженій тарілці, бабагануш викладають у центрі, збоку – фарширований перець та соус.

5.2 Температура подачі: 8–12°C.

5.3 Термін реалізації – не більше ніж 12 год за температури 2–6°C.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд: пюреподібна маса світло-бежевого кольору, доповнена яскравим фаршированим перцем.

Консистенція: кремоподібна.

Смак: ніжний, з горіховими та овочевими нотками.

Запах: приємний, з ароматом кунжутної олії та спецій.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 2,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

AMPLE LUTSK

КМАФАНМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
3,0	9,0	6,0	110,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 28 на страву «Верещака з ребрами»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Буряк столовий молодий	ДСТУ 7035:2009
Олія оливкова	ДСТУ 4570:2006
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Ребра свинячі	ДСТУ 4590:2006
Кетчуп	ТУ У виробника
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Часник	ДСТУ 3133-95
Оцет винний	ДСТУ 5089:2008
Цукор	ДСТУ 4623:2023

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Верещака з ребрами», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Верещака з ребрами»

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Буряк столовий молодий	250	200
Олія оливкова	20	20
Сіль кухонна	5	5
Ребра свинячі	200	180
Кетчуп	50	50
Цибуля ріпчаста	50	40
Часник	10	9
Оцет винний	20	20
Цукор	10	10
Вихід готової страви (1 порція)		500

AMPLE LUTSK

4 Технологічний процес

4.1 Буряк добре миють під проточною водою, підсолюють, змащують оливковою олією, загортають окремо у фольгу та запікають за температури 180°C протягом 1 год 20 хв.

4.2 Ребра зачищають від плівок, маринують у суміші солі, олії та паприки (за смаком). Загортають у пергамент та фольгу, запікають за температури 180°C протягом 1 год 20 хв.

4.3 Запечений буряк охолоджують, відокремлюють м'якоть та перетирають у пюре.

4.4 Для соусу підсмажують дрібно нарізані цибулю та часник, додають бурякове пюре, цукор, оцет та кетчуп, доводять до смаку.

4.5 Соус додають до ребер, перемішують та запікають за температури 200°C протягом 10 хв.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1. Страву подають гарячою в цілому буряку або на тарілці з гарніром.

5.2 Температура подачі: не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації – не більше ніж 3 год після приготування.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд: ребра в яскравому буряковому соусі, подані в буряковому пюре.

Консистенція: м'ясо ніжне, соус густий.

Смак: з легкою кислинкою буряка та ароматом запеченого м'яса.

Запах: приємний, буряковий з нотками часнику та спецій.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 2,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
12,0	10,0	8,0	170,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 29 на страву «Качка фарширована»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Качка фарширована» використовують сировину:

Качка охолоджена (тушка)	ДСТУ 3143:2013
Куряче стегно (м'якоть)	ДСТУ 3143:2013
Сало свиняче несолене	ДСТУ 4590:2006
Морква свіжа	ДСТУ 7035:2009
Вода питна	ДСТУ 7525:2014
Горіхи волоські	ДСТУ 8900:2019
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	ТУ У виробника
Кориця мелена	ТУ У виробника
Мускатний горіх мелений	ДСТУ 7411:2013
Суміш прянощів «Хмелі-сунелі»	ДСТУ ISO 2825:2009
Апельсин (сік)	ТУ У виробника
Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005
Цукор	ДСТУ 4623:2023

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Качка фарширована», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепт

Рецепт страви «Качка фарширована»:

Найменування сировини	Маса бруutto (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Качка охолоджена (тушка)	950	700
Куряче стегно (м'якоть)	240	200
Сало свиняче несолене	120	100
Морква свіжа	65	55

AMPLE LUTSK

1	2	3
Вода питна	50	50
Горіхи волоські	23	15
Сіль кухонна	10	10
Перець чорний мелений	6	6
Кориця мелена	4	4
Мускатний горіх мелений	5	5
Суміш прянощів «Хмелі-сунелі»	5	5
Маса фаршированої качки	-	1150
Апельсин (сік)	145	100
Масло вершкове	25	25
Цукор	25	25
Маса готового маринаду	-	150
Маса запеченої качки	-	990
Апельсин (для подачі)	11	10
Вихід готової страви	-	1000

4 Технологічний процес

4.1 Розібрати качку, знявши шкіру цілим полотном, відокремивши її від м'яса. М'ясо качки відокремити від кісток. М'ясо качки та м'якоть курячих стегон пропустити через м'ясорубку разом із салом. Додати до фаршу сіль, перець чорний мелений, корицю мелену, мускатний горіх, прянощі «Хмелі-сунелі», дрібно нарізану моркву та волоські горіхи. Влити воду, ретельно вимішати фарш до однорідності, кілька разів «вибити» для кращої структури. Наповнити підготовлену качину шкіру фаршем, надавши форму цілісної качки. Закріпити отвори кулінарною ниткою або шпажками.

4.2 Приготування маринаду: в сотейнику з'єднати апельсиновий сік, вершкове масло, цукор та довести до кипіння, перемішати до розчинення цукру.

4.3 Викласти качку на деко, застелене пергаментом. Запікати за температури 180°C близько 1,5 год. Кожні 30 хв змащувати качку маринадом. Після завершення запікання ще тричі (кожні 10 хв) повторити змащування маринадом та повернути качку в духовку, щоб утворилася карамелізована скоринка.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Качка фарширована» подають цілою на великому овальному блюді або розділеною на порційні шматки. Перед подачею качку нарізають,

AMPLE LUTSK

викладаючи шматки м'яса на тарілки. Для святкового оформлення качку прикрашають скибочками апельсина.

5.2 Температура подачі має бути не меншою ніж 65–70°C для збереження соковитості м'яса та аромату начинки.

5.3 Термін реалізації готової страви – не більше ніж 2 год з моменту приготування за зберігання за температури не менше ніж 65°C.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – рум'яна запечена качка з золотистою хрусткою шкіркою, начинка рівномірно розподілена, соковита.

Консистенція – м'ясо ніжне та соковите, шкірка підсмажена й тонка.

Колір – від золотисто-коричневого до темно-золотистого на шкірці; м'ясо світло- або темно-рожеве.

Смак – насичений, м'ясний, з приємним ароматом спецій та легким кислим відтінком апельсина.

Запах – виразний аромат запеченого м'яса та спецій.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 2,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАНМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
9,7	11,1	27,5	252,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 30 на страву «Ковбаски свинячі»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Ковбаски свинячі» використовують сировину:

Шия свиняча	ДСТУ 4590:2006
Сало шпик	ДСТУ 4590:2006
Вода питна	ДСТУ 7525:2014
Соус соєвий	ДСТУ 4561:2006
Гірчиця «Діжонська»	ДСТУ 1052:2005
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Зіра (римський кмін)	ДСТУ ISO 939:2008
Оболонка кишкова	ДСТУ 4285:2004
Жир топлений	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Ковбаски свинячі», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Ковбаски свинячі»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Шия свиняча	465	400
Сало шпик	82	80
Вода питна	80	80
Соус соєвий	30	30
Гірчиця «Діжонська»	20	20
Сіль кухонна	6	6
Зіра (римський кмін)	4	4
Маса напівфабрикату (фаршу)	-	620
Оболонка кишкова	-	-
Маса варених ковбасок свинячих	-	520

AMPLE LUTSK

1	2	3
Жир топлений	15	15
Маса гарніру		150
Вихід готової страви (1 порція)	-	670

4 Технологічний процес

Шию свинячу та сало шпик пропускають через мясорубку. До фаршу додають воду, соєвий соус, гірчицю «Діжонську» та сіль, усе вимішують. Напівфабрикат поміщають в холодильник на 1 год. Кишкову оболонку наповнюють охолодженим напівфабрикатом. Сформовані ковбаски заливають окропом та залишають на 15 хв. Зливають воду та повторно заливають окропом на 15 хв. Зливають воду, ковбаски обсмажують у жирі топленому протягом 5 хв.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Ковбаски свинячі» подають на порційній тарілці з гарніром.

5.2 Температура подачі страви має бути не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації ковбасок свинячих за зберігання на гарячій плиті – не більше 30 хв з моменту закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – зберігають форму, з добре підсмаженою скоринкою.

Консистенція – м'яка, соковита, однорідна, скоринка – хрустка.

Колір – світло-коричневий.

Смак – в міру солоний.

Запах – смаженого м'яса.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 0,9%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАНМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
14,8	27,1	0,7	302,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 31 на страву «Кордон блю з курячого філе зі шпинатним соусом»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Кордон блю з курячого філе зі шпинатним соусом» використовують сировину:

Філе куряче	ДСТУ 3143:2013
Шинка	ТУ У виробника
Сир твердий	ДСТУ 6003:2008
Гірчиця «Американська»	ТУ У виробника
Борошно пшеничне в/г	ДСТУ 46.004:2003
Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008
Сухарі панко	ТУ У виробника
Горошок зелений	ТУ У виробника
Вершки	ДСТУ 4418:2005
Шпинат	ТУ У виробника
Часник	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець мелений	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2. Сировина, яку використовують для приготування страви «Кордон блю з курячого філе зі шпинатним соусом», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Кордон-блю з курячого філе зі шпинатним соусом»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Філе куряче	120	110
Шинка	40	38
Сир твердий	40	40
Гірчиця «Американська»	20	20
Борошно пшеничне в/г	100	100

AMPLE LUTSK

1	2	3
Яйця курячі	1 шт	60
Сухарі панко	100	100
Горошок зелений	20	20
Вершки	80	80
Шпинат	30	28
Часник	10	10

Вихід готової страви: 300 г.

4 Технологічний процес

4.1 Куряче філе відбивають у тонкий пласт, змащують гірчицею, зверху викладають сир та шинку. Філе загортають у рулет та витримують у морозильній камері 30 хв.

4.2 Приготування кляру: м'ясо послідовно обкачують у борошні, яйці та сухарях панко.

4.3 Обсмажують рулет у фритюрі за температури 170–180°C протягом 2 хв, далі випікають у духовій шафі за температури 200°C протягом 8 хв.

4.4 Шпинатний соус: пасерують часник, додають шпинат, горошок та вершки, доводять до кипіння та подрібнюють до однорідної консистенції.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою, розрізавши рулет навскіс, на порційній тарілці зі шпинатним соусом.

5.2 Температура подачі: 65–75°C.

5.3 Термін реалізації – не більше ніж 2 год після приготування.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд – золотиста хрустка скоринка, всередині шар сиру та шинки.

Консистенція – м'ясо соковите, ніжне, сир розплавлений.

Смак – насичений, з легкою гостротою гірчиці та ніжним соусом.

Запах – приємний, м'ясний з нотками сиру та вершків.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі – не більше ніж 1,5%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

AMPLE LUTSK

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
16,0	12,0	6,0	190,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 32 на страву «Котлета по-київськи»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Котлета по-київськи» використовують сировину:

Філе куряче	ДСТУ 3143:2013
Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005
Сир «Брі»	ТУ У виробника
Кріп свіжий	ДСТУ 8624:2016
Яйця курячі	ДСТУ 5028: 2008
Сухарі панірувальні	ДСТУ 8708:2017
Борошно пшеничне в/г	ДСТУ 46.004-1999
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Котлета по-київськи», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Котлета по-київськи»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Філе куряче	-	150
Масло вершкове	50	50
Сир «Брі»	50	50
Кріп свіжий	12	10
Яйця курячі	1 шт	50
Сухарі панірувальні	55	50
Борошно пшеничне в/г	22	20
Сіль кухонна	-	5
Перець чорний мелений	-	0,5

AMPLE LUTSK

1	2	3
Маса напівфабрикату	-	385
Олія соняшникова	15	15
Маса смажених котлет	-	340
Маса гарніру		150
Вихід готової страви (1 порція)	-	490

4 Технологічний процес

Підготовлене куряче філе відбивають, солять та перчать. На відбите філе вкладають вершкове масло, сир «Брі», кріп, згортають та формують у вигляді ковбаски. Сформовані котлети поміщають у морозильну камеру та залишають на 5–10 хв. Підморожені котлети панірують в борошні, яйці, двічі панірують у панірувальних сухарях, смажать у фритюрі за температури 160°C протягом 2 хв. Доводять до готовності у духовій шафі протягом 5 хв.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають на порційній тарілці зі складним гарніром з овочів.

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації страви за зберігання на гарячій плиті – не більше ніж 3 год з моменту закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – котлета овально-продовгуватої форми, полита вершковим маслом, поверхня добре підсмажена до рум'яної скоринки.

Консистенція – м'яка, соковита.

Колір – м'яса – білий, начинки – жовтий, скоринки – світло-коричневий.

Смак – в міру солоний, вершково-м'ясний.

Запах – смаженого м'яса курки з ароматом вершкового масла.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі – не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

AMPLE LUTSK

7. Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
12,4	10,0	11,9	187,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 33 на страву «Крученики зі свинини»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Крученики зі свинини» використовують сировину:

Корейка свиняча	ДСТУ 4590:2006
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Гриби печериці	ДСТУ 7561:2001
Цибуля зелена	ДСТУ 6011:2008
Крохмаль кукурудзяний	ДСТУ 3976-2000
Мірін	ТУ У виробника
Соус соєвий	ДСТУ 4561:2006
Ядра горіхів кеш'ю	ДСТУ ISO 6477:2019
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Крученики зі свинини», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Крученики зі свинини»

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Корейка свиняча	141	120
Цибуля ріпчаста	72	60
Гриби печериці	72	60
Соус соєвий	40	40
Крохмаль кукурудзяний	10	10
Цибуля зелена	13	10
Мірін	10	10

AMPLE LUTSK

1	2	3
Ядра горіхів кеш'ю	10	10
Сіль кухонна	1,5	1,5
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Маса напівфабрикату	-	325
Олія соняшникова	15	15
Маса тушкованих кручеників	-	340
Маса гарніру	-	150
Маса підливи	-	50
Вихід готової страви (1 порція)	-	540

4 Технологічний процес

Корейку нарізають на порційні шматки товщиною 1 см, відбивають до товщини 0,5 см, посипають сіллю та перцем. Для начинки печериці підсмажують з цибулею ріпчастою та викладають на середину відбитого м'яса. Загортають у рулет, панірують в крохмалі, обсмажують до золоті скоринки. У сковороду до підсмаженого напівфабрикату додають мірін та соєвий соус, тушкують до готовності. Готові крученики посипають зеленою цибулею та дрібно нарізаним горіхом кеш'ю.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Крученики зі свинини» подають на плоскій тарілці з гарніром; крученики поливають підливою, в якій вони тушувалися.

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації страви за зберігання на гарячій плиті – не більше ніж 3 год з моменту закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – крученики циліндричної форми, поверхня добре підсмажена до рум'яної скоринки.

Консистенція – м'яка, соковита.

Колір – від темно-червоного до коричневого.

Смак – в міру солоні, тушкованого м'яса з присмаком смажених грибів.

Запах – тушкованого м'яса зі смаженими грибами.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі – не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАНМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

AMPLE LUTSK

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
9,5	15,1	3,3	191,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 34 на страву «Люля кебаб»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Люля кебаб» використовують сировину:

Фарш яловичий	ДСТУ 4590:2006
Фарш ягнятини	ДСТУ 4590:2006
Цибуля синя ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Часник гранульований	ТУ У виробника
Кмин	ДСТУ ISO 6465:2003
Зіра (римський кмин)	ДСТУ ISO 939:2008
Аніс	ДСТУ ISO 7386:2019
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Люля кебаб», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Люля кебаб»:

Найменування сировини	Маса бруutto (г)	Маса нетто (г)
Фарш яловичий	545,1	500
Фарш ягнятини	545,1	500
Цибуля синя ріпчаста	310	250
Сіль кухонна	30	30
Кмин	1	1
Часник гранульований	1	1
Аніс	1	1
Зіра (римський кмин)	1	1
Перець чорний мелений	1	1
Маса напівфабрикату	-	1285
Вихід готової страви (1 порція)	-	1000

AMPLE LUTSK

4 Технологічний процес

Цибулю синю ріпчасту нарізають дрібними кубиками, замочують у холодній волі на 10 хв. Фарш яловичий та з ягнятини змішують, додають нарізану синю цибулю, сіль та спеції й перемішують до консистенції однорідної маси. Формують напівфабрикати овальної форми. Запікають в духовій шафі за температури 180°C.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Люля кебаб» подають на порційній тарілці із гарніром, зеленню та соусом «Аджика».

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації страви за зберігання на гарячій плиті – не більше ніж 30 хв з моменту закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – виріб овально-приплюснутої форми, поверхня з добре підсмаженою рум'яною скоринкою.

Консистенція – м'яка, соковита, однорідна.

Колір – поверхня – золотава, колір на розрізі – сірий, не допускається рожево-червоне забарвлення.

Смак – в міру солоний.

Запах – запеченого м'яса.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин не менше ніж 30,0%.

Масова частка солі не більше ніж 0,9%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
23,1	18,5	0,3	261,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 35 на страву «Ребра карамелізовані»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Ребра свинячі	ДСТУ 7158:2010
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець	ДСТУ ISO 959-1:2008
Кетчуп	ДСТУ 8081:2015
Цибуля червона	ДСТУ 3234-95
Гірчиця «Діжонська»	ДСТУ 1052:2005
Гірчиця «Американська»	ДСТУ 1052:2005
Мед	ДСТУ 4497:2005

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Ребра карамелізовані», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецептūra

Рецептура страви «Ребра карамелізовані»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
Ребра свинячі	370	350
Кетчуп	40	40
Цибуля червона	35	30
Гірчиця «Діжонська»	10	10
Гірчиця «Американська»	10	10
Мед	20	20
Сіль кухонна	3	3
Перець	0,5	0,5
Маса запечених ребер	-	245
Маса соусу	-	85
Вихід готової страви (1 порція)	-	330

AMPLE LUTSK

4 Технологічний процес

Свинячі ребра після зачищення від плівок та зайвого жиру маринують. Мариновану сировину розміщують на листі або решітці та запікають у духовій шафі за температури 160°C протягом 75 хв до утворення рівномірної золотистої скоринки та досягнення кулінарної готовності м'яса. Паралельно у сотейнику пасерують нарізану червону цибулю до стану м'якості без надмірного підрум'янення. До цибулі додають кетчуп та два види гірчиці, ретельно перемішують й проварюють. На завершальному етапі додають мед та перемішують до однорідної консистенції. Соусом рівномірно змащують запечені ребра та проводять карамелізування шляхом обсмажування за підвищеної температури до утворення глянцевого карамелізованого шару.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Ребра карамелізовані» подають на підігрітій порційній тарілці або дерев'яній дошці. Ребра розташовують кістками вниз або під кутом, щоб підкреслити шар карамелізованої глазури. Прикрашають гілочками розмарину або петрушки.

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації страви за зберігання на гарячій плиті за температури не менше 65°C – не більше 3 год з моменту закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – ребра з рівномірною золотисто-коричневою карамелізованою скоринкою.

Консистенція – м'ясо ніжне, соковите, легко відділяється від кістки; соус в'язкий.

Колір – м'ясо – від світло-коричневого до насиченого карамельного; соус – темно-коричневий.

Смак – солодко-солоний з легкою гостротою гірчиці та медово-карамелізованим відтінком.

Запах – пряно-солодкий, з ароматом карамелізованого м'яса та спецій.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

AMPLE LUTSK

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
16,4	16,2	9,4	260,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 36 на страву «Рулєт м'ясний»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви «Рулєт м'ясний» використовують сировину:

Свинина охолоджена	ДСТУ 7158:2010
Печериці	ТУ У виробника
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Сир твердий	ДСТУ 6003:2008
Часник	ДСТУ 3233-95
Гірчиця	ТУ У виробника
Мед	ТУ У виробника
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Спеції	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Рулєт м'ясний», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецептūra

Рецептūra страви «Рулєт м'ясний»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
Свинина (шия/підчеревина/грудинка)	500	475
Печериці	200	184
Цибуля ріпчаста	150	132
Сир твердий	100	100
Часник	15	14
Гірчиця	10	10
Мед	7	7
Олія соняшникова	15	15
Сіль кухонна	5	5
Перець, спеції	2	2

AMPLE LUTSK

4 Технологічний процес

4.1 Цибулю нарізати кільцями та обсмажити до прозорості на рослинній олії. До підсмаженої цибулі додати печериці. Обсмажити все до готовності грибів. Наприкінці посолити та додати перець чорний. Твердий сир натерти на крупну тертку та відставити.

4.2 Свинину добре промити та обсушити паперовим рушником. Розрізати шматок на пласти товщиною 1,5 см. Відбити м'ясо. Натерти свинину сіллю, перцем, роздавленим часником. Можна використати спеції: паприку, «хмелі-сунелі» тощо. Викласти підсмажені гриби та натертий сир на одну половину рулету. З боку, де начинка, закрути м'ясо у рулет. Обв'язати рулет ниткою, щоб він зберіг свою форму під час та після випікання. Мед змішати з гірчицею та цією сумішшю змастити рулет. Замотати рулет у 3 шари фольги і залишити маринуватися на 2–3 год.

4.3 Перекласти підготовлене м'ясо на деко без фольги та поставити у розігріту духову шафу випікатися за температури 220°C. Через 20 хв, коли на рулеті утвориться скоринка, зменшити температуру до 190°C, а м'ясо накрити фольгою. Так запікати ще 1 год. Після цього знову зняти фольгу з рулету і ще 15 хв допекти без фольги.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Рулет подають нарізаним порційними шматками товщиною 1,5–2,0 см. Викладають на тарілки, прикрашають зеленню, свіжими овочами або соусом. Для святкового столу можливе подання цілого рулету, нарізаного частково.

5.2 Реалізація – подають гарячим як основну страву або охолодженим як холодну закуску. Температура подачі – гарячого (65–70°C) або охолодженого (8–10°C).

5.3 Термін зберігання – у холодильнику за температури 2–6°C, не більше ніж 24 год. Заморожування допускається до 10 діб без втрати якості.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд – виріб правильної форми, щільно згорнутий, рівномірно запечений із золотисто-коричневою скоринкою. На зрізі – шарувата структура з рівномірним розподілом начинки.

Колір на розрізі – м'ясо світло-коричневе чи рожево-коричневе, начинка зберігає природні кольори сировини.

Смак – насичений м'ясний, із ніжним ароматом спецій та зелені; солоність збалансована.

AMPLE LUTSK

Запах – приємний, характерний для запеченого м'яса з додаванням овочів та зелені.

Консистенція – м'ясо соковите, ніжне, добре тримає форму при нарізанні; не допускається розсипчастість чи пересушеність.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка вологи – 55–60%.

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
16,0	18,0	2,0	250,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 37 на страву «Свинина Адобо»»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Підчеревина	ДСТУ 4590:2006
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Часник	ТУ У виробника
Коріандр (кінза)	ДСТУ 2642-94
Ківі	ТУ У виробника
Фреш лимонний	ТУ У виробника
Фреш лаймовий	ТУ У виробника
Соус соєвий	ТУ У виробника
Мірін	ТУ У виробника
Цукор	ДСТУ 4623:2006

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Свинина Адобо»», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Свинина Адобо»»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Підчеревина	150	120
Цибуля ріпчаста	60	55
Часник	8	8
Коріандр (Кінза)	5	5
Ківі	50	45
Фреш лимонний	-	10
Фреш лаймовий	-	5
Соус соєвий	-	20
Мірін	-	15

AMPLE LUTSK

1	2	3
Цукор	5	5
Маса основної частини	-	188
Маса соусу	-	60
Вихід готової страви (1 порція)	-	248

4 Технологічний процес

Свинну підчеревину нарізають кубиками розміром 3×3 см, щоб забезпечити рівномірне обсмажування та збереження соковитості м'яса. Для приготування маринаду з'єднують свіжовичавлений сік лимона та лайма, цукор, очищене та подрібнене ківі, подрібнений часник, дрібно нарізану зелень коріандру (кінзи) та соєвий соус. Суміш доводять до кипіння, щоб активізувати ароматичні компоненти та частково інактивувати ферменти, після чого охолоджують до температури 20–25°C. Підготовлену підчеревину заливають охолодженим маринадом та витримують у холодильнику за температури 2–4°C протягом 12 год для глибокого просочення смаком та ароматом; для прискорення процесу допускається використання вакуумної камери (вакууматора), що скорочує тривалість маринування до 1–2 год.

Замариновані шматки підчеревини обсушують та обсмажують на розігрітій сковороді без додавання жиру або з мінімальною його кількістю до утворення рівномірної золотистої скоринки. Після утворення скоринки додають мірін для надання солодко-карамельних ноток, а також попередньо очищену та нарізану півкільцями ріпчасту цибулю. М'ясо з цибулею тушкують на слабкому вогні до досягнення внутрішньої температури м'яса не менше ніж 75°C та м'якості волокон.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Свинина Адобо» подають гарячою, за температури 65–70°C, викладаючи шматки підчеревини з цибулею на підігріту тарілку та поливаючи утвореним під час тушкування соусом. Перед подачею прикрашають свіжою зеленню кінзи та, за бажанням, доповнюють гарніром, наприклад, відвареним рисом.

5.2 Температура подачі страви 65–70°C.

5.3 Термін реалізації страви – не більше 2 год з моменту приготування за зберігання в гарячому стані (65°C та більше).

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

AMPLE LUTSK

Зовнішній вигляд – рівномірно обсмажені шматки підчеревини з цибулею у соусі.

Консистенція – м'яке, соковите м'ясо та ніжна цибуля.

Колір – золотисто-коричневий з карамельними відтінками.

Смак – насичений, солонувато-солодкий з кислуватими нотками.

Запах – виразний м'ясний з ароматом спецій та міріну.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
12,5	18,0	3,5	214,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 38 на страву «Сердечка і печінка гриль»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Сердечка курячі	ДСТУ 3143:2013
Печінка куряча	ДСТУ 3143:2013
Часник	ДСТУ 3233-95
Перець чилі	ДСТУ 7981:2015
Соус соєвий	ДСТУ 4561:2006
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008
Соус «Теріякі»	ТУ У виробника
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Соус «Шрірача»	ТУ У виробника
Гірчиця «Американська»	ДСТУ 1052:2005
Фреш лимонний	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Сердечка і печінка гриль», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Сердечка і печінка гриль»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Сердечка курячі	127	120
Печінка куряча	127	120
Часник	7	6
Перець чилі	5	4
Соус соєвий	-	3
Сіль кухонна	-	1,5
Перець мелений	-	0,5

AMPLE LUTSK

1	2	3
Соус «Теріякі»	-	20
Олія соняшникова	-	30
Соус «Шрірача»	-	10
Гірчиця «Американська»	-	6
Фреш лимонний	2	2
Маса основної частини	-	255
Маса соусу	-	148
Вихід готової страви (1 порція)	-	360

4 Технологічний процес

Печінку промити, зачистити від можливої жовчі та жиру. Далі курячі сердечка та печінку маринують в охолодженому маринаді (часник, олія, перець чилі, соус соєвий, сіль, перець, гірчиця та лимонний фреш) 4–12 год за температури 2–4°C, нанизують на шпажки та смажать на грилі за температури 220–250°C, у процесі обсмажування багаторазово змащують соусом «Теріякі» до легкого карамелізування та доводячи внутрішню температуру до $\geq 74^{\circ}\text{C}$.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву «Сердечка і печінка гриль» подають на підігрітій тарілці, на яку викладають шпажки з обсмаженими на грилі сердечками та печінкою. Також подають соус «Шрірача» (у соуснику або точкою на тарілці) й за бажанням посипають свіжою кінзою та кунжутом.

5.2 Температура подачі 65–70°C для гарячої частини (шпажки). Соус «Шрірача» подають охолодженим 2–6°C.

5.3 Термін реалізації: не більше 2 год із моменту теплового оброблення, за умови утримання гарячої частини за температури $\geq 65^{\circ}\text{C}$.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – рівномірно обсмажені шпажки з сердечками та печінкою.

Консистенція – м'яке, соковите м'ясо.

Колір – золотисто-коричневий.

Смак – солоно-солодкий з легкою кислинкою цитрусових та приємною гостринкою чилі.

Запах – виразний м'ясний з димними нотками гриля, часником.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

AMPLE LUTSK

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
16,6	15,8	3,2	227,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 39 на страву «Чікен-каррі з рисом басматі»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Стегно куряче (м'якоть)	ДСТУ 3143:2013
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Морква свіжа	ДСТУ 7035:2009
Часник свіжий	ДСТУ 3233-95
Каррі гострий	ТУ У виробника
Перець гострий свіжий	ДСТУ 7981:2015
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008
Рис басматі	ТУ У виробника
Вода питна	ДСТУ 7525:2014
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Лайм свіжий	ТУ У виробника
Насіння кунжуту	ДСТУ 7012:2009
Паста «Том Ям»	ТУ У виробника
Молоко кокосове	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Чікен-каррі з рисом басматі», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепт

Рецепт страви «Чікен-каррі з рисом басматі»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Стегно куряче (м'якоть)	250	205
Маса смаженого курячого стегна	-	170
Цибуля ріпчаста	100	85
Морква свіжа	100	80

AMPLE LUTSK

1	2	3
Часник свіжий	12	10
Олія соняшникова	10	10
Маса смажених овочів	-	150
Каррі гострий	5	5
Перець стручковий гострий свіжий	13	10
Паста «Том ям»	20	20
Молоко кокосове	100	100
Сіль кухонна	4	4
Перець чорний мелений	3	3
Маса чікен-каррі	-	450
Рис басматі	60	60
Вода питна	120	120
Маса готового рису басматі	-	150
Лайм свіжий	7	7
Насіння кунжуту	3	3
Вихід готової страви (1 порція)	-	610

4 Технологічний процес

Куряче стегно нарізати невеликими шматочками. Цибулю та моркву нарізати дрібним кубиком, часник подрібнити. У глибокій сковороді або сотейнику розігріти невелику кількість олії. Додати цибулю та часник, обсмажувати 1–2 хв до появи аромату. Додати пасту «Том Ям», каррі гострий та перець стручковий гострий, швидко перемішати та прогріти 30–40 с, щоб розкрити аромат. Додати шматочки курятини, обсмажувати до легкої золотистої скоринки. Додати моркву, перемішати, влити кокосове молоко, посолити та поперчити за смаком. За потреби додати води. Тушкувати на слабкому вогні близько 15 хв до повної готовності курятини та овочів. Рис ретельно промити під проточною водою до прозорості. Відварити у підсоленій воді у співвідношенні 1:2 (рис:вода) протягом 10–12 хв, після чого зняти з вогню, накрити кришкою та настояти 5 хв.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають у глибокій тарілці або боулі. Рис формують у порційне кільце або акуратну гірку, поруч або поверх нього викладають курку-каррі. Прикрашають страву скибочкою лайма, посипають обсмаженим кунжутом і, за бажанням, свіжою зеленню.

AMPLE LUTSK

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 65–70°C, щоб зберегти приємний аромат та смак страви.

5.3 Термін реалізації страви в готовому вигляді становить не більше 2 год з моменту приготування за зберігання за температури не менше ніж 65°C. Окремі компоненти (рис, курка) можна зберігати у холодильнику за температури 2–6°C до 24 год, а перед подачею розігрівати до рекомендованої температури.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – шматочки курятини в густому соусі каррі, поруч або разом подано розсипчастий рис басматі; декор із скибочкою лайма та насіння кунжуту.

Консистенція – м'ясо соковите, соус однорідний і густий, рис розсипчастий.

Колір – золотисто-помаранчева чікен-каррі; рис білий із легким блиском.

Смак – пряний, з легкою гостротою чилі, м'якою кокосовою ноткою та приємним кислим акцентом від лайма.

Запах – виразний аромат спецій каррі з ніжними кокосовими нотами та свіжим цитрусовим відтінком.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
18,7	5,4	85,4	484,0

Страви з риби та морепродуктів

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 40 на страву «Мідії з овочевою сальсою»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Мідії	ДСТУ 3326-96
Горошок зелений консервований	ДСТУ 7165:2010
Квасоля спаржева	ДСТУ 292-91
Кабачок свіжий	ДСТУ 318-91
Часник	ДСТУ 3233-95
Перець болгарський	ДСТУ 2659-94
Томати свіжі	ДСТУ 7612:2014
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Вершки	ДСТУ 7519:2014
Томатна паста	ДСТУ 5081:2008
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008
Цукор	ДСТУ 4623:2023

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Мідії з овочевою сальсою», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Мідії з овочевою сальсою»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Мідії	-	500
Перець болгарський		200
Томати свіжі		100
Цибуля ріпчаста		100
Кабачок свіжий	50	40
Горошок зелений консервований	50	30

AMPLE LUTSK

1	2	3
Квасоля спаржева	34	30
Вершки	50	50
Томатна паста	20	20
Сіль кухонна	2	2
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Цукор	5	5
Вихід готової страви (1 порція)	-	490

4 Технологічний процес

4.1 Мідії ретельно промивають під проточною водою. Виділяють бісус.

4.2 Приготування сальси. Перець болгарський, томати свіжі та цибулю ріпчасту нарізають дрібними кубиками. На сковороді обсмажити нарізані овочі, зелений горошок та спаржеву квасолю. Додати томатну пасту та вершки. Підготовлені мідії покласти на деко, зверху покрити смаженими овочами та запікати у духовій шафі за температури 200°C протягом 15 хв.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою на тарілці.

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації страви не більше 30 хв з моменту закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – мідії у мушлях або без, подані з яскравою овочевою сальсою. Овочі зберігають форму дрібно нарізаних кубиків.

Консистенція – мідії ніжні та соковиті; овочі м'які, але не розварені; сальса – соковита, кремова.

Колір – ніжно-оранжевий колір мідій в поєднанні з червоними томатами, зеленим горошком, квасолею та кабачком, жовто-червоним болгарським перцем.

Смак – поєднання ніжного смаку мідій із солодкуватістю горошку та перцю, легкою кислінкою томатів, вершковою м'якістю та пікантністю часнику та чорного перцю.

Запах – приємний морський аромат мідій в поєднанні з овочевою свіжістю, часниково-вершковими нотками та легкою томатною кислінкою.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

AMPLE LUTSK

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
8,5	6,5	6,5	120,0

AMPLE LUTSK

ЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 41 на страву «Мідії у соусі «Біск»»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Мідії	ДСТУ 3326-96
Соус «Біск»	ТУ У виробника
Часник	ДСТУ 3233-95
Перець болгарський	ДСТУ 2659-94
Морква свіжа	ДСТУ 7035:2009
Томати чері	ДСТУ 7612:2014
Селера (стебло)	ДСТУ 8596:2015
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Хондаші	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Лимон	ТУ У виробника
Соус рибний	ТУ У виробника
Вино біле сухе	ДСТУ 4806:2007

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Мідії у соусі «Біск»», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепт

Рецепт страви «Мідії у соусі «Біск»»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Мідії		450
Соус «Біск»	90	90
Часник	8,5	7
Перець болгарський	12	30
Морква свіжа		35
Помідори чері	55	20

AMPLE LUTSK

1	2	3
Селера (стебло)	22	15
Цибуля ріпчаста		15
Хондаші		3
Сіль кухонна	-	2
Лимон	-	20
Соус рибний		10
Вино біле сухе		30
Вихід готової страви (1 порція)	-	590

4 Технологічний процес

4.1 Свіжі мідії промивають проточною водою, варять у підсоленій воді до розкриття мушлів 5–7 хв. Заморожені мідії попередньо розморожують, промивають, очищають, відварюють або просмажують кілька хвилин.

4.2 Часник, болгарський перець, моркву, помідори чері, селеру та цибулю дрібно нарізають та обсмажують, додають мідії та біле сухе вино, тушкують 2 хв. Наприкінці приготування додають рибний соус, доводять до кипіння.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають у глибокій порційній тарілці або сотейнику, заливають гарячим соусом «Біск». Прикрашають половинками томатів чері, зеленню селери або петрушки, скибочкою лимона.

5.2 Температура подачі страви не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації страви – відразу після закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – мідії у мушлях або без, подані під гарячим соусом «Біск».

Консистенція – мідії ніжні та соковиті.

Колір – ніжно-оранжевий колір мідій в поєднанні з червоно-коричневим кольором соусу «Біск».

Смак – поєднання ніжного смаку мідій із легкою кислінкою томатів та пікантністю часнику й чорного перцю.

Запах – приємний морський аромат мідій, злегка рибний.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

AMPLE LUTSK

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
8,5	6,5	6,5	120,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 42 на страву «Попкорн з креветок із соусом «Айолі»»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Креветки морожені	ДСТУ 4440:2005
Вода питна	ДСТУ 7525:2014
Борошно пшеничне в/г	ГСТУ 46.004-99
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Паприка	ДСТУ ISO 972:2008
Яйця курячі	ДСТУ 5028: 2008
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Лимонний сік (лимон)	ТУ У виробника
Часник	ДСТУ 3233-95
Цукор	ДСТУ 4623:2023

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Попкорн з креветок із соусом «Айолі»», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецептūra

Рецептура страви «Попкорн з креветок із соусом «Айолі»»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Креветки морожені		500
Вода питна		150
Борошно пшеничне в/г		120
Яйця курячі	2 шт	120
Олія соняшникова		200
Сік лимонний		50
Часник		120
Сіль кухонна		5
Паприка		0,5

AMPLE LUTSK

1	2	3
Цукор		5
Вихід готової страви (1 порція)	-	490

4 Технологічний процес

4.1 Для приготування темпура до борошна пшеничного додають холодну воду, сіль та паприку. Ретельно змішують до однорідної маси. Очищені креветки занурюють в темпур та смажать у розігрітій соняшниковій олії до золотистої скоринки.

4.2 Для приготування соусу «Айолі» часник запікають у фользі 15 хв за температури 180°C. У посудині змішують яйця, лимонний сік, сіль, паприку та цукор. Збивають блендером, додаючи тонкою цівкою соняшкову олію до утворення однорідної емульсії. Печений часник розтирають у ступці, додають до емульсії та ретельно перемішують.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою на плоскій тарілці з невеликою піалюю для соусу. Для естетичності можна використати свіжу зелень (кріп, петрушка) та скибочку лимона.

5.2 Реалізація готової страви проходить одразу після приготування, оскільки повторне розігрівання погіршує смакові якості.

5.3 Зберігання лише у холодильному обладнанні за температури 2–6°C протягом не більше ніж 12 годин. Соус «Айолі» зберігають окремо від креветок.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – рівномірно обсмажені креветки золотистого кольору, без надлишків жиру; соус однорідний, світло-жовтого відтінку.

Консистенція – креветки соковиті всередині, хрустка оболонка; соус – густий, кремopodobний.

Смак – ніжний смак креветок у поєднанні з пряною темпурою та пікантним соусом «Айолі» з нотками часнику й лимона.

Аромат – виразний аромат морепродуктів у поєднанні з часником, спеціями та легкою кислотою лимону.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

AMPLE LUTSK

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
11,0	19,0	1,0	78,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 43 на страву «Соте з морепродуктів»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Мідії	ДСТУ 2641:2007
Кальмари морожені	ДСТУ 4381:2005
Креветки морожені	ДСТУ 4440:2005
Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95
Часник	ДСТУ 3233-95
Перець чилі	ДСТУ ISO 972:2008
Вино біле сухе	ДСТУ 4806:2007
Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005
Вершки 30%	ДСТУ 8131:2015
Сир «Брі»	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Соте з морепродуктів», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Соте з морепродуктів»:

Найменування сировини	Маса бруutto (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Мідії	80	80
Кальмари морожені	60	60
Креветки морожені	40	40
Цибуля ріпчаста	60	50
Часник	15	10
Перець чилі	15	10
Вино біле сухе	25	25
Масло вершкове	25	25
Вершки 30%	60	60

AMPLE LUTSK

1	2	3
Сир «Брі»	35	35
Маса морепродуктів	-	180
Маса соусу	-	140
Вихід готової страви (1 порція)		320

4 Технологічний процес

Цибулю ріпчасту та часник нарізати кубиками, перець чилі – кільцями, після чого обсмажити на розігрітій сковороді до прозорості цибулі та ароматизації часнику. До обсмажених овочів додати біле сухе вино та довести суміш до кипіння, випарюючи спирт до повного зникнення характерного запаху алкоголю. Додати вершки та сир «Брі», розтоплюючи його на повільному нагріванні до утворення однорідної кремоподібної маси без розшарування. У готовий соус додати підготовлені очищені морепродукти – мідії, кальмари та креветки – і перемішати для рівномірного розподілу без пошкодження структури. Наприкінці додати холодне вершкове масло невеликими порціями для збільшення густоти та блиску соусу.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають гарячою, розміщуючи у центрі тарілки, рівномірно покриту соусом. Перед подачею прикрасити свіжою зеленню для декоративного ефекту та підсилення аромату.

5.2 Готову страву необхідно подавати гарячою за температури 65–75°C, щоб зберегти ніжну текстуру морепродуктів та кремоподібність соусу.

5.3 Готову страву реалізують безпосередньо після приготування (протягом не більше ніж 20–30 хв).

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – кремоподібна маса з морепродуктами, прикрашена зеленню.

Консистенція – ніжна, однорідна, з м'якими морепродуктами.

Колір – світло-кремовий з рожевими та жовтими відтінками морепродуктів.

Смак – вершковий, делікатний, з легкою морською ноткою.

Запах – приємний аромат морепродуктів та вершків.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

AMPLE LUTSK

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
11,9	13,1	4,6	290

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 44 на страву «Спрінг-рол з креветкою»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Рисовий папір	ТУ У виробника
Креветки очищені	ТУ У виробника
Крем-сир	ТУ У виробника
Олія соняшникова	ДСТУ 4492:2017
Огірки свіжі	ДСТУ 3247:95
Морква свіжа	ДСТУ 7035:2009
Капуста червоноголова свіжа	ДСТУ 4154:2003
Часник	ДСТУ 3233-95
Листя салату/шпинату	ТУ У виробника
Мікрогрін	ТУ У виробника
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Спрінг-рол з креветкою», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Спрінг-рол з креветкою»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Рисовий папір (4 арк.)	32	32
Вода тепла	50	50
Креветки очищені (12 шт.)	240	228
Часник (2 зуб.)	6	6
Морква свіжа	80	72
Огірки свіжі	120	108
Капуста червоноголова свіжа	50	42
Крем-сир	80	80

AMPLE LUTSK

1	2	3
Листя салату/шпинату	30	30
Мікрогрін	10	10

Вихід готової страви (1 порція): 380–400 г.

Один спрінг-рол: 90–100 г.

Вихід: 4 шт спрінг-ролів (2 порції по 2 шт або 4 порції по 1 шт).

4 Технологічний процес

4.1 Очищені креветки обсушити, обсмажити з додаванням часнику на середньому вогні протягом 2 хв.

4.2 Овочі (моркву, огірок, капусту) нарізати тонкою соломкою.

4.3 Рисовий папір занурити у теплу воду на 3 с до еластичності. На аркуш рисового паперу викласти листя салату/шпинату, овочі, креветки (по 3 шт на кожен рол), крем-сир, мікрогрін; звернути щільним рулетом, підгортаючи краї. Подавати з соусом; зберігати охолодженими.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають на плоскій тарілці, кожен рол нарізають навпіл по діагоналі, щоб продемонструвати яскравий зріз. Подають із соєвим соусом, соусом «Чилі» чи арахісовим соусом у соусниках.

5.2 Термін зберігання – загорнуті роли в харчову плівку зберігають за температури 2–6°C не більше ніж 6 год.

6 Показники якості та безпечності

6.1 Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд – акуратно загорнуті рулетики в прозорому рисовому папері, крізь який видно яскраві овочі й креветки; поверхня еластична, не липка.

Колір на розрізі – контрастний, багатоколірний: рожево-біла креветка, зелень салату, помаранчева морква, білий рисовий папір.

Смак – свіжий, ніжний, із виразним смаком креветки в поєднанні з овочами та соусом; без сторонніх присмаків.

Запах – свіжий, морепродуктів, з овочевими відтінками.

Консистенція – м'яка та соковита всередині, оболонка злегка пружна, легко розкушується.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,0%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

AMPLE LUTSK

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
8,0	4,0	15,0	120,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 45 на страву «Фіш-енд-чипс»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Тріска ціла охолоджена	ДСТУ 814-96
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Лимон	ТУ У виробника
Петрушка (зелень)	ДСТУ 8645:2016
Пиво світле	ДСТУ 3888:2015
Борошно пшеничне в/г	ГСТУ 46.004-99
Майонез 67,0%	ДСТУ 4487:2015
Вода питна	ДСТУ 7525:2014

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Фіш-енд-чипс», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепттура

Рецептура страви «Фіш-енд-чипс»:

Найменування сировини	Маса брутто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Тріска ціла охолоджена	220	162
Лимон (сік)	21	15
Сіль кухонна (до риби)	3	3
Пиво світле	40	40
Борошно пшеничне в/г	46	46
Майонез 67,0%	6	6
Вода питна	6	6
Сіль кухонна (до кляру)	2	2
Маса готового кляру	-	100
Маса смаженої риби в клярі	-	220
Лимон (для подачі)	21	20

AMPLE LUTSK

1	2	3
Петрушка (зелень)	12	10
Вихід готової страви (1 порція)	-	250

4 Технологічний процес

Підготовлене філе тріски нарізати на порційні шматочки, злегка посолити та полити свіжим лимонним соком. Залишити на 10 хв для маринування. У мисці змішати борошно з пивом та сіллю, додати майонез. Якщо кляр виходить занадто густим, поступово влити воду до отримання густої, текучої консистенції. Кожен шматочок риби обваляти у сухому борошні, потім повністю занурити у кляр, щоб він рівномірно покрити поверхню. Розігріти фритюр з олією до температури 180–190°C. Обережно опустити рибу в олію та смажити 1–2 хв до золотистої скоринки. Готові сніки викласти на паперовий рушник для видалення зайвої олії. Додатково посолити та присипати свіжою зеленню. Подавати гарячими зі скибочкою лимона та з соусом «Айолі», «Тартар» тощо.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Страву подають на плоскій тарілці, вистеленій папером для фритюру чи крафтовим папером. Рибу гарнірують скибочкою лимона та дрібно нарізаною зеленню петрушки.

5.2 Температура подачі – не менше ніж 65°C.

5.3 Термін реалізації страви за зберігання на теплій поверхні – не більше ніж 1 год з моменту закінчення технологічного процесу.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – золотисто-коричневі шматочки риби у хрусткому клярі, подача зі скибочкою лимона та зеленню.

Консистенція – кляр хрусткий, риба соковита та ніжна.

Колір – поверхня золотиста, м'якоть риби – біла.

Смак – в міру солоний та з вираженим смаком риби.

Запах – характерний для свіжосмаженої риби.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,2%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

AMPLE LUTSK

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
18,0	45,0	49,0	679,0

AMPLE LUTSK

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 46 на страву «Шу з лососем»

1 Сфера застосування

Страву виготовляють у закладах ресторанного господарства.

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування страви використовують сировину:

Вода питна	ДСТУ 7525:2014
Молоко коров'яче	ДСТУ 2661:2010
Масло вершкове	ДСТУ 4399:2005
Борошно пшеничне в/г	ГСТУ 46.004-1999
Яйця курячі	ДСТУ 5028: 2008
Сіль кухонна	ДСТУ 3583:2015
Цукор	ДСТУ 4623:2023
Крем-сир	ТУ У виробника
Лосось солений	ТУ У виробника
Кріп свіжий	ДСТУ 8624:2016
Петрушка свіжа	ДСТУ 6010:2008
Лимон (цедра)	ТУ У виробника
Часник	ДСТУ 3233-95
Тобіко ікра	ТУ У виробника
Перець чорний мелений	ТУ У виробника

або продукти закордонних фірм, що мають сертифікати і посвідчення якості в Україні.

2.2 Сировина, яку використовують для приготування страви «Шу з лососем», має відповідати вимогам нормативної документації та мати сертифікати та посвідчення якості.

3 Рецепт

Рецепт страви «Шу з лососем»:

Найменування сировини	Маса бруто (г)	Маса нетто (г)
1	2	3
Для тіста		
Яйця курячі		200
Вода питна	-	125
Молоко		125

AMPLE LUTSK

1	2	3
Масло вершкове	110	110
Борошно пшеничне в/г	50	100
Сіль кухонна	10	10
Цукор		5
Для начинки		
Лосось солений	110	100
Крем-сир	200	200
Зелень	60	50
Часник	38	30
Сіль кухонна	-	0,5
Маса напівфабрикату	-	775
Маса випечених шу	-	600
Маса начинки		400
Вихід готової страви	-	1000

4 Технологічний процес

Змішати в сотейнику сіль, цукор, масло, молоко та воду. Нагрівати поки масло не розтопиться, потім довести до сильного кипіння. Зняти з вогню та додати борошно. Добре перемішати до однорідної консистенції. Отримане тісто підсушити на слабкому вогні протягом 2–3 хв, постійно помішуючи лопаткою. Тісто не повинно прилипати до стін сотейника. Перекласти тісто в чашу міксера та охолодити до 45°C. По одному додати яйця кімнатної температури, щоразу ретельно перемішуючи. Довести тісто до кремopodobної консистенції. Тісто повинно повільно стікати зі лопатки. Температура тіста повинна бути 30–32°C. Перекласти заварне тісто в кондитерський мішок з круглою насадкою і відсадити шу, випікати за температури 170–180°C протягом 25–30 хв. Готові шу повинні мати рівномірний золтаво-коричневий колір та скоринку зовні, але бути злегка вологими всередині. Охолодити шу до кімнатної температури. Тістечка шу акуратно розрізати та заповнити начинкою та шматочками лосося. Для начинки крем-сир змішати з подрібненою зеленню, часником та сіллю.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Шу подають охолодженими, розрізаними навпіл та наповненими кремовою начинкою. Верх тістечок прикрашають ікрою тобіко, гілочками кропу

AMPLE LUTSK

чи петрушки. Викладають на порційні тарілки, оздоблені салатним листям чи скибочками лимона.

5.2 Температура при подачі страви не більше ніж 10°C.

5.3 Термін реалізації шу з лососем за зберігання за температури 2–6°C – не більше ніж 12 год з моменту закінчення технологічного процесу. Заварні тістечка без начинки можна зберігати за температури 18–20°C у сухому місці до 24 год.

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – невеликі заварні тістечка з рівною поверхнею, золотистого кольору, начинені кремом.

Консистенція – тісто порожнисте, ніжне; начинка – кремova, однорідна з шматочками лосося.

Колір – зовні – золотистий, всередині – світло-жовтий; начинка – ніжно-рожева з зеленню.

Смак – приємний вершково-рибний, із відтінком лимонної цедри, свіжих трав і легкою пікантністю ікри.

Запах – приємний, свіжої випічки, з легким рибним запахом та ароматом лимонної цедри.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка солі не більше ніж 1,2%.

6.3 Мікробіологічні показники:

КМАФАнМ – не більше ніж $5,0 \cdot 10^4$ КУО/г.

БГКП – не допускається у 0,01 г продукту.

S. aureus – не допускається у 0,01 г продукту.

Salmonella spp. – не допускається у 25 г продукту.

Плісняві гриби та дріжджі – не більше ніж 100 КУО/г.

7 Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
10,5	14,0	11,9	220,0