Machine Translated by Google

Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрл г н ң
тапсырысы бойынша Қазақ тамақтану академиясы
мен ЮНИСЕФ әз рлеген

Стандартты болашақ мектепке арналған технологиялық карталар жинағы

мәз р

(2025-2026)



Machine Translated by Google

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза, (I) жұмыртқа, (MP) сүт өн мдер , (G) глютен, (R) балық.

САЛАТТАР. СЭНДВИЧТЕР.

Технологиялық карта №1 Өс мд к
майы қосылған жаңа п скен қияр салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы	60 4 3	57 3 3				
ШЫҒУ		60	0,3	3,1	0,9	32,6

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	29,1	0	1,9	5,3		0,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.1	0	8	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 3,8 75,6 0,2			Сол
	7,5	7,2				0

Дайындау: Жаңа п скен қиярларды
аршып, жұқалап тураңыз. Үст не өс мд к майын құйып, ұсақ туралған көк пияз себ ң з.

Салат бермес бұрын б рден дайындалып, ки нед . Салаттың дәм н татпаған күй нде 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттың дәм н татпаған күй нде 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек. Салат тұтынушыға жеке бер лед .

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
өс мд к майымен дәмделген, үй нд ге салынған туралған қиярлар , шашыраңқы жасыл желектер.

Консистенциясы: Кес нд п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс :
қияр сортына сәйкес келед . Дәм : жаңа
п скен қиярға тән. И с : қияр және өс мд к
майы.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №2 Өс мд к
майы қосылған жаңа п скен қияр салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы	79 5 5	75 4 5				
ШЫҒУ		80	1,38	5,1	1,15	52,42

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	38,1	0	31	7	5,4	0,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0	10,4	0
Минералдар	Сол	П	Мг	K	Фе	Сол
	9,9	9,4	5	99	0,2	0

Дайындау: Жаңа п скен қиярларды
аршып, жұқалап тураңыз. Үст не өс мд к майын құйып, ұсақ туралған көк пияз себ ң з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
өс мд к майымен дәмделген, үй нд ге салынған туралған қиярлар , шашыраңқы
жасыл желектер.

Консистенциясы: Кес нд п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс : қияр
сортына сәйкес келед . Дәм : жаңа п скен
қиярға тән. И с : қияр және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №3 Өс мд к
майы қосылған жаңа п скен қияр салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы	90 9 5	88 7 5				
ШЫҒУ		100	1,43	5,1	1,1	54,1

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	46.1	0	3.2	8	6.8	0,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0	13.3	0
Минералдар	Сол	П	Мг	K	Фе	Сол
	12.3	11.5	6	119.7	0,3	0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қиярлар аршылып, ж ң шке т л мдерге кес лед . Дастарханға қояр алдында оларға өс мд к майы құйылып, ұсақ туралған көк пияз себ лед .
Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға енг зу (жетк зу) әд с :

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған қиярлар үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмделген. , шашыраңқы жасыл желектер.

Консистенциясы: Кес нд п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс : қияр сортына сәйкес келед . Дәм : жаңа п скен қиярға тән. И с : қияр және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№4 технологиялық карта

Жаңа п скен қияр мен тәтт бұрыш салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қиярлар Тәтт бұрыш Өс мд к майы Жасылдар	65 45 5 5	59 33 5 3				
ШЫҒУ		100	0,6	5,2	1,6	55,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	52,3	0	3,8	9	33,3	0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.3	0.1	21.1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,8 122,3 0,2			Сол
	10	12,9				0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қияр мен болгар бұрышын жуып, аршып, жолақтарға тураңыз. Араластырып, араластырыңыз. Өс мд к майымен құйып, ұсақ туралған шөптерге себ ң з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға енг зу (жетк зу) әд с :

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
туралған көкөн стер өс мд к майымен, шөптермен және р мш кпен дәмделген үй нд ге салынады. , шашыраңқы

Консистенциясы: т л мдер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ.
Түс : табиғи көкөн стер. Дәм :
жаңа п скен көкөн стерге тән. И с :
көкөн стер және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№5 технологиялық карта

Жаңа п скен қияр мен тәтт бұрыш салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қиярлар Тәтт бұрыш Өс мд к майы Жасылдар	60 30 4 4	54 21 4 2				
ШЫҒУ		80	0,5	4,1	1,3	44,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	42,3	0	3,0	7,4	25,3	08
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0,1	16,6	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 5,6 100,3 0,2			Сол
	8	10,5				0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қияр мен болгар бұрышын жуып, аршып, жолақтарға тураңыз. Араластырып, араластырыңыз. Өс мд к майымен құйып, ұсақ туралған шөптерге себ ң з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға енг зу (жетк зу) әд с :

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер өс мд к майымен, шөптермен және р мш кпен дәмделген үй нд ге, шашыраңқы орналастырылған.
Консистенциясы: т л мдер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс : табиғи көкөн стер. Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән. И с : көкөн стер және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№6 технологиялық карта

Жаңа п скен қияр мен тәтт бұрыш салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қиярлар Тәтт бұрыш Өс мд к майы Жасылдар	47 18 3 4	42 13 3 2				
ШЫҒУ		60	0,3	3,1	0,9	32,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	30,2	0	2,2	5,4	15,8	0,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0	11,1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe	72,4 0,1		Сол
	6,3	7,5	4			0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қияр мен болгар бұрышын жуып, аршып, жолақтарға тураңыз. Араластырып, араластырыңыз. Өс мд к майымен құйып, ұсақ туралған шөптерге себ ң з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
туралған көкөн стер өс мд к майымен, шөптермен және р мш кпен дәмделген үй нд ге салынады. , шашыраңқы

Консистенциясы: т л мдер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ.
Түс : табиғи көкөн стер. Дәм :
жаңа п скен көкөн стерге тән. И с :
көкөн стер және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№7 технологиялық карта

Көкөн с табағы 1 нұсқа

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з, қырыққабат, тәтт бұрыш	33 33 10	27 27 6				
ШЫҒУ		60	0,8	0,1	4,1	20,9

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	0,5	14,9-	16-	Тамақ талшықтар
	304,1	0	құрайды	ға дей н	мин б ро	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.3	0.1	14.8	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 5,8 138,6 0,2			Сол
	9,6	14,6				0

П с ру технологиясы:

Сәб зд , қырыққабатты және болгар бұрышын орташа өлшемд т л мдерге кес ң з.
Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындаңыз. Салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз. 15°C (59°F) төмен емес температурада ұсыныңыз.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: Кес нд п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ.
Түс : Көкөн стер - табиғи .
Дәм : Жаңа п скен көкөн стерге тән.
И с : Құрамға к рет н көкөн стерге тән.

№8 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Көкөн с табағы 1 нұсқа

Өн м атауы	Салмақ Брутто Сол	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з, қырыққабат, тәтт бұрыш	43 43 15	36 33 11				
ШЫҒУ		80	1,0	0,2	5,7	29,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	22,5-		Тамақ талшықтар
	308,8	0	0,5	ке дей н	24.24 арқылы	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.4	0.1	26.3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K 5 99		Fe	Сол
	9,9	9,4			0,2	0

П с ру технологиясы:

Сәб з, қырыққабат, қызанақ және болгар бұрышы орташа өлшемд т л мдерге кес лед . Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз. Дастарханға қою температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға енг зу (жетк зу) әд с :

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: т л мдер н ң п ш н сақталған, консистенциясы
қытырлақ. Түс : көкөн стер -
табиғи. Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.
И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

№9 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Көкөн с табағы 1 нұсқа

Өн м атауы	Салмақ Брутто Сол	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з, қырыққабат, тәтт бұрыш	50 50 20	42 43 15				
ШЫҒУ		100	1,3	0,2	7,0	36,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	356,1		0,7	20,4	22,2	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0.4	0.1	19.7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K 7,6 177,5		Fe	Сол
	12,6	18,9			0,2	0

П с ру технологиясы:

Сәб зд , қырыққабатты және болгар бұрышын орташа өлшемд т л мдерге кес ң з. Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындаңыз. Салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз. 15°C (59°F) төмен емес температурада ұсыныңыз.

Тұтынушыға енг зу (жетк зу) әд с :

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : өс мд к - табиғи

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.

И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

№10 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Көкөн с табағы, 2-нұсқа

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Белк Және	Майлар	Көм рсулар	
Шик сәб з, шик қытай қырыққабаты, тәтт бұрыш	26 27 24	21 23 18				
ШЫҒУ		60	0,6	0,1	1,9	11,5

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	308,8	0	0,5	22,5	24,24	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,4	0,1	26,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 99 0,2			Сол
	9,9	9,4	5			0

Дайындау: Сәб зд жолақтарға, ал қырыққабат пен болгар бұрышын орташа өлшемд т л мдерге кес ң з. Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындаңыз. Салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : өс мд к - табиғи

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.

И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

Machine Translated by Google

Көкөн с табағы, 2-нұсқа

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Белк Және	Майлар Көм рсулар		
Сәб з, шик қытай қырыққабаты, тәтт бұрыш	35 39 27	29 31 20				
ШЫҒУ		80	0,7	0,2	2,5	15,1

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO	Тамақ талшықтар
	414	0	0,6	31,7	29,3	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0,1	35,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 0,5 158 0,4			Сол
	19,0	21,7				0

Дайындау: Сәб зд жолақтарға,
ал қырыққабат пен болгар бұрышын орташа өлшемд т л мдерге кес ң з. Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындаңыз. Салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға енг зу (жетк зу) әд с :

Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : өс мд к - табиғи

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.

И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

№12 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Өс мд к майы қосылған қызанақ және қияр салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақтар	44	40				
Жаңа п скен қияр	19	15				
Жасыл пияз,	6					
күнбағыс майы, йодталған тұз	3 0,1	3 3 0,1				
ШЫҒУ		60	0,5	3,1	1,4	36,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	48,3	0	Ол 2.2		9.1- мен	0,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.3	0	16.2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 5,4 117,2 0,2			Сол
	6,9	11,2				0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қызанақтар мен қиярлар жұқа т л мдерге кес лед .
Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себ ң з.
Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған қияр мен қызанақ үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмделген. , шөптермен себ лген.
Консистенциясы: кес нд н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс : табиғи көкөн стер. Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән, орташа тұзды. И с : көкөн стер және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№13 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған қызанақ және қияр салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақтар	58	50				
Жаңа п скен қияр	23	18				
Жасыл пияз,		7				
күнбағыс майы, йодталған						
тұз	8 5 0,1	5 0,1				
ШЫҒУ		80	0,6	3,1	1,9	38,9

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	62,9	0	Ол 2.3		11.9 -мен	0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.4	0.1	21.1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 152,4 0,3			Сол
	8,9	14,6	7			0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қызанақтар мен қиярлар жұқа т л мдерге кес лед .
Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себ ң з.
Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған қияр мен қызанақ үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмделген.
, шөптермен себ лген.
Консистенциясы: кес нд н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс :
табиғи көкөн стер. Дәм : жаңа
п скен көкөн стерге тән, орташа тұзды. И с : көкөн стер және
өс мд к майы.

№14 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Өс мд к майы қосылған қызанақ және қияр салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақтар	68	60				
Жаңа п скен қияр	35	27				
Жасыл пияз,	10					
күнбағыс майы, йодталған тұз	5 0,2	8 5 0,2				
ШЫҒУ		100	1,3	3,9	1,4	46,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	6,8-		Тамақ талшықтар
	77,7	0	3.6	ге дей н	14,6 -мен	1.1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.5	0.1	25.9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8.7 189 0.4			Сол
	11.5	18.1				0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қызанақтар мен қиярлар жұқа т л мдерге кес лед .
Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себ ң з.
Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған қияр мен қызанақ өс мд к майымен дәмделген үй нд ге орналастырылған, шөптермен себ лген.

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : табиғи көкөн стер

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән, орташа тұзды

И с : көкөн стер және өс мд к майы

Machine Translated by Google

№15 технологиялық карта

Қызанақ және тәтт бұрыш салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақтар, тәтт бұрыш, өс мд к майы, р мш к, көкөн стер	65 45 5 8 5	55 40 5 8 3				
ШЫҒУ		100	2,8	5,3	2,2	68,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	86	0	4,3	6,7	43,3	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	0,7	0,1	32,8	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 9,5 174,6 0,3			Сол
	27,9	30				0

П с ру технологиясы:

Қуырылған, аршылған бұрышты туралған қызанақтарға қосыңыз. Өс мд к майымен себ л п, үг т лген р мш к себ л п, ұсақ туралған ақжелкенмен б рге ұсыныңыз.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер өс мд к майымен, шөптермен және р мш кпен дәмделген үй нд ге, шашыраңқы орналастырылған.
Консистенциясы: т л мдер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс : табиғи көкөн стер. Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән. И с : көкөн стер және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№16 технологиялық карта

Қызанақ және тәтт бұрыш салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақтар, тәтт бұрыш, өс мд к майы, р мш к, көкөн стер	55 38 4 6 4	47 33 4 6 2				
ШЫҒУ		80	2,3	5,3	2,1	58,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	82	0			33.3- пен	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	0.5	0.1	26.8	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,5 154,6 0,2			Сол
	25,9	26				0

П с ру технологиясы:

Қуырылған, аршылған бұрышты туралған қызанақтарға қосыңыз. Өс мд к майымен себ л п, үг т лген р мш к себ л п, ұсақ туралған ақжелкенмен б рге ұсыныңыз.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер өс мд к майымен, шөптермен және р мш кпен дәмделген үй нд ге, шашыраңқы орналастырылған.
Консистенциясы: т л мдер н ң п ш н сақталған, консистенциясы
қытырлақ. Түс : табиғи
көкөн стер. Дәм : жаңа п скен
көкөн стерге тән. И с : көкөн стер және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№17 технологиялық карта

Қызанақ және тәтт бұрыш салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақтар	33	27				
Жаңа п скен тәтт бұрыштар	37	27				
Өс мд к майы,	3					
	3					
р мш к, көкөн стер	3	3 3 1				
ШЫҒУ		60	0,49	2,56	1,78	32,18

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	55,9	0	2,7	4,4	32,4	0,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0,1	21,6	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,2 105,1 0,2			Сол
	25,2	23,2				0

П с ру технологиясы:

Қуырылған, аршылған бұрышты туралған қызанақтарға қосыңыз. Өс мд к майымен себ л п, үг т лген р мш к себ л п, ұсақ туралған ақжелкенмен б рге ұсыныңыз.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
туралған көкөн стер өс мд к майымен, шөптермен және р мш кпен дәмделген үй нд ге салынады. , шашыраңқы

Консистенциясы: т л мдер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ.
Түс : табиғи көкөн стер. Дәм :
жаңа п скен көкөн стерге тән. И с :
көкөн стер және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№18 технологиялық карта

Кес лген қызанақ пен қияр

Өн м атауы	Салмақ Брутто Сол	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақтар	40	30				
Жаңа п скен қияр	35	30				
ШЫҒУ		60	0,5	0,1	1,3	8,8

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	46,9	0	0,3	5	8,1	0,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0	14,2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 5,4 115,1 0,2			Сол
	6,4	10,8				0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қызанақтар мен қиярлар қайнаған сумен құйылады, жұқа т л мдерге кес л п, табаққа салынады.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: Кес нд п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ.
Түс : Көкөн стер - табиғи .
Дәм : Жаңа п скен көкөн стерге тән.
И с : Құрамға к рет н көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№19 технологиялық карта

Кес лген қызанақ пен қияр

Өн м атауы	Салмақ Брутус Сол	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақтар	45	38				
Жаңа п скен қияр	45	43				
ШЫҒУ		80	0,5	0,1	1,5	10,3

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	55,2	0	0,3	6,2	9,5	0,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0	16,6	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,4 135,8 0,2			Сол
	7,8	12,7				0

П с ру технологиясы:

Жаңа п скен қызанақтар мен қиярлар қайнаған сумен құйылып, жұқа т л мдерге кес лед . Олар үст не қойылады пластина.
Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: т л мдерд ң п ш н сақталған, консистенциясы
қытырлақ Түс : көкөн стер -
табиғи Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән, орташа
тұзды И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

№ 20 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Брокколи, қияр, қызанақ және болгар бұрышынан жасалған салат

Өн м атауы	Салмақ Брутто Сол	Салмақ Төр	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Брокколи	50	39				
Жаңа п скен қызанақтар	15	11				
Жаңа п скен қияр	10	9				
Тәтт бұрыш	13	7				
Өс мд к майы						
Йодталған тұз	3 0,1	3 0,1				
ШЫҒУ		60	1,2	3,1	1,3	37,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	47,9-		Тамақ талшықтар
	59.5	0	2.3	ға дей н	36.3- пен	1.1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	0.6	0.1	19.2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7.4 119 0.3			Сол
	17.7	21.5				0

П с ру технологиясы:

Қызанақтарды тураңыз. Қияр мен болгар бұрышын қосыңыз. Гүлд қырыққабат гүл шоқтарын тұздалған қайнаған суға салып, егер олар к шкентай болса, үш минут, ал үлкен болса, сәл ұзағырақ қайнатыңыз. Түс н сақтау және п с ру процес н тоқтату үш н гүлд қырыққабатты дереу суық суға батырыңыз. Сүзг ден өтк з ң з. Суын сүзг ден өтк з ң з.
Салқындатылған гүлд қырыққабатты көкөн стерге салып, өс мд к майын құйыңыз.

Көкөн с салатын брокколимен араластырып, дастарханға қойыңыз. Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындаңыз. Салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: кес нд н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс : көкөн стер - табиғи. Дәм : жаңа п скен көкөн стерге, қайнатылған қырыққабатқа тән. И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№21 технологиялық карта Брокколи,
қияр, қызанақ және тәтт бұрыш салаты

Өн м атауы	Салмақ Брутто Сол	Салмақ түр	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Брокколи	55	43				
Жаңа п скен қызанақтар	17	14				
Жаңа п скен қияр	13	12				
Тәтт бұрыш	15	11				
Өс мд к майы						
Йодталған тұз	3 0,1	3 0,1				
ШЫҒУ		80	1,5	3,1	1,7	40,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	52,9-		Тамақ талшықтар
	67.1	0	2.4	ға дей н	40,6 -мен	1.3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	0.7	0.1	21.8	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8.4 134.9 0.3			Сол
	19.8	24				0

П с ру технологиясы:

Қызанақтарды тураңыз. Қияр мен болгар бұрышын қосыңыз. Гүлд қырыққабат гүл шоқтарын тұздалған қайнаған суға салып, егер олар к шкентай болса, үш минут, ал үлкен болса, сәл ұзағырақ қайнатыңыз. Түс н сақтау және п с ру
процес н тоқтату үш н гүлд қырыққабатты дереу суық суға батырыңыз. Сүзг ден өтк з ң з. Суын сүзг ден өтк з ң з.
Салқындатылған гүлд
қырыққабатты көкөн стерге салып, өс мд к майын құйыңыз.

Көкөн с салатын брокколимен араластырып, дастарханға қойыңыз. Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындаңыз. Салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: кес нд н ң п ш н сақталған, консистенциясы
қытырлақ. Түс : көкөн стер -
табиғи. Дәм : жаңа п скен көкөн стерге, қайнатылған
қырыққабатқа тән. И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№22 технологиялық карта

Брокколи, қияр, қызанақ және болгар бұрышынан жасалған салат

Өн м атауы	Салмақ Брутто Сол	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Брокколи	65	50				
Жаңа п скен қызанақтар	23	19				
Жаңа п скен қияр	13	11				
Тәтт бұрыш	20	15				
Өс мд к майы						
Йодталған тұз	5 0,2	5 0,2				
ШЫҒУ		100	1,6	5,2	2,0	60,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	81.9	0	3.8	62.7	50	1.6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	0,8	0,1	27	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10.1 164.8 0.4			Сол
	23.4	29				0

П с ру технологиясы:

Қызанақтарды тураңыз. Қияр мен болгар бұрышын қосыңыз. Гүлд қырыққабат гүл шоқтарын тұздалған қайнаған суға, егер олар к шкентай болса, үш минут, ал үлкен болса, сәл ұзағырақ қайнатыңыз. Түс н сақтау және п с ру процес н тоқтату үш н гүлд қырыққабатты дереу суық суға батырыңыз. Сүзг ден өтк з ң з. Салқындатылған гүлд қырыққабатты көкөн стерге қосып,

өс мд к майымен құйыңыз. Көкөн с салатын брокколимен араластырып, дастарханға қойыңыз. Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындаңыз. Салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: кес нд н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ. Түс : көкөн стер - табиғи. Дәм : жаңа п скен көкөн стерге, қайнатылған қырыққабатқа тән. И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№ 23 технологиялық карта

Сәб з және қияр таяқшалары

Өн м атауы: Сәб з	Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ity
Жаңа п скен қияр	салмағы 35 34	28 32				
ШЫҒУ		60	0,3	0,1	2,0	10,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	390,3	0	0,1	6,3	2,6	0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0,1	7,5	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 4,7 119,6 0,1			Сол
	8,3	11,7				0

П с ру технологиясы

Көкөн стерд мұқият жуып, аршыңыз. Ұзын т кбұрышты таяқшаларға кес ң з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға тарату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға немесе гарнир рет нде қойылады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер таяқша п ш н н сақтайды.

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : өс мд к - табиғи

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.

И с : көкөн стерге тән.

№24 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Сәб з және қияр таяқшалары

Өн м атауы: Сәб з	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ity
Жаңа п скен қияр	46 44	38 42				
ШЫҒУ		80	0,4	0,1	2,3	12,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	512,7	0	0,2	8,2	3,4	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	9,8	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,2 156,4 0,2			Сол
	10,9	15,3				0

П с ру технологиясы

Көкөн стерд мұқият жуып, аршыңыз. Ұзын т кбұрышты таяқшаларға кес ң з.
Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға тарату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға немесе гарнир рет нде қойылады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер таяқша п ш н н сақтайды.

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : өс мд к - табиғи

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.

И с : көкөн стерге тән.

№ 25 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Қияр және салат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қиярлар	65	62				
Салат жапырағы,	43	33				
өс мд к майы, йодталған						
тұз	5 0,2	5 0,2				
ШЫҒУ		100	0,6	5,2	1,6	55,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	85,3	0			-мен	0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.4	0	23.6	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,9 155,5 0,5			Сол
	28.4	13,7				0

П с ру технологиясы:

Қияр мен салат жапырақтарын жуып, үст не қайнаған су құйып, қиярды жұқа т л мдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кес ң з. Оларды тәрелкеге салып, өс мд к майымен дәмдең з. Салатты +4±2С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға тарату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес лген қиярлар п ш н н сақтайды.

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : өс мд к - табиғи жасыл

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.

И с : көкөн стерге тән.

№ 26 технологиялық карта

Machine Translated by Google

Қияр және салат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қиярлар	55	52				
Салат жапырағы,	30	24				
өс мд к майы, йодталған тұз	4 0,1	4 0,1				
ШЫҒУ		80	0,5	4,1	1,2	43,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	80.3	0			8.5- пен	0,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.3	0	20.6	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,8 145,5 0,5			Сол
	25.4	13,7				0

П с ру технологиясы:

Қияр мен салат жапырақтарын жуып, үст не қайнаған су құйып, қиярды жұқа т л мдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кес ң з. Оларды тәрелкеге салып, өс мд к майымен дәмдең з. Салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C-тан төмен болмауы керек.

Тұтынушыға тарату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес лген қиярлар п ш н н сақтайды.

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : өс мд к - табиғи жасыл

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.

И с : көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№ 27 технологиялық карта

Қияр және салат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қиярлар	40	38				
Салат жапырағы,	25	20				
өс мд к майы, йодталған тұз	3 0,1	3 0,1				
ШЫҒУ		60	0,4	3,1	0,9	33,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	70.3	0	2,3	4,9	7,5- пен	0,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0	20,6	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 5,8 135,5 0,3			Сол
	23.4	12,7				0

П с ру технологиясы:

Қияр мен салат жапырақтарын жуып, үст не қайнаған су құйып, қиярды жұқа т л мдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кес ң з. Оларды тәрелкеге салып, өс мд к майымен дәмдең з. Салатты +4±2С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға тарату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес лген қиярлар п ш н н сақтайды.

Консистенциясы: кесектер н ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ

Түс : өс мд к - табиғи жасыл

Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән.

И с : көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№ 28 технологиялық карта

Бұршақ және қияр қосылған салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Кепт р лген бұршақ, жаңа п скен қияр, пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	26 30 12 5 0,2	26 27 10 5 0,2				
ШЫҒУ		100	5,4	5,5	9,0	111,9

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	28.8	0	3.1	3	2.8	6.3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1.2	0.1	30.8	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 32 309.4 1.5			Сол
	32.2	103.4				0,1

П с ру технологиясы:

Қияр үлкен текшелерге кес лед . Пияз орташа текшелерге кес лед . Бұршақтарды кепт р п қайнатыңыз. Барлық көкөн стерд араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майын құйып, ұсақ туралған шөптерге себ ң з.

Салат бермес бұрын б рден дайындалып, ки нед . Ки нбеген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ки нген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Іске асыру әд с :

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр : туралған көкөн стер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады , шашыраңқы жасыл желектер.

Консистенциясы: т л мдерд ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ, бұршақ п ш н н сақтайды. Түс : табиғи көкөн стер мен бұршақ. Дәм : жаңа п скен көкөн стер мен бұршақтарға тән, орташа тұзды. И с : көкөн стер, бұршақ және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№ 29 технологиялық карта

Бұршақ және қияр қосылған салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Кепт р лген бұршақ, жаңа п скен қияр, пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	20 25 10 4 0,2	20 23 8 4 0,2				
ШЫҒУ		80	4,2	4,4	7,0	87,8

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	23	0	2.5	2.5	2.3	4.9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0.9	0.1	23.9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 24.8 241.2 1.2			Сол
	25.2	80				0,1

П с ру технологиясы:

Қияр үлкен текшелерге кес лед . Пияз орташа текшелерге кес лед . Бұршақтарды құрғақ қайнатыңыз. Барлық көкөн стерд араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майын құйып, ұсақ туралған шөптерге себ ң з. Салат дайындалып, дастарханға қояр алдында б рден тұздалады. Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Ұсыну температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату тәс л :

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : туралған көкөн стер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады , шашыраңқы жасыл желектер.

Консистенциясы: т л мдерд ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ, бұршақ п ш н н сақтайды. Түс : табиғи көкөн стер мен
бұршақ. Дәм : жаңа п скен көкөн стер мен бұршақтарға тән, орташа
тұзды. И с : көкөн стер, бұршақ және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№ 30 технологиялық карта

Бұршақ және қияр қосылған салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Кепт р лген бұршақ, жаңа п скен қияр, пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз. ШЫҒЫС	15 20 7 3 0,1	15 16 5 3				
		0,1 60	3,1	3,3	5,3	65,8

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	17.8	0	1.9	1.9	1.8	3.7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,7	0,1	18.1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 18.6 181.6 0.9			Сол
	18.8	60				0

П с ру технологиясы:

Қияр үлкен текшелерге кес лед . Пияз орташа текшелерге кес лед . Кепт р лген бұршақ қайнатылады. Барлық көкөн стерд араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майын құйып, ұсақ туралған шөптерге себ ң з. Салатты дайындап, тұздықты дастарханға қояр алдында б рден қосыңыз. Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр : туралған көкөн стер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады , шашыраңқы жасыл желектер.

Консистенциясы: т л мдерд ң п ш н сақталған, консистенциясы қытырлақ, бұршақ п ш н н сақтайды. Түс : табиғи көкөн стер мен бұршақ. Дәм : жаңа п скен көкөн стер мен бұршақтарға тән, орташа тұзды. И с : көкөн стер, бұршақ және өс мд к майы.

Machine Translated by Google

№ 31 технологиялық карта

Ір мш к қосылған қызылша салаты

Өн м атауы	Қатал салмақ Сол	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Майы кем нде 40% күнбағыс майы бар қызылшадан жасалған жартылай қатты р мш к	58 15 3	43 15 3				
ШЫҒУ		60	4,5	6,5	3,0	88,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	37,1	0	Ол 1,9		арқылы	0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	1	0.1	22.6	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 11,7 148,3 0,3			Сол
	125,3	89,3				0,1

П с ру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап тураңыз. Ір мш кт р үкк ште үкк штен өтк з ң з. Қызылша мен р мш кт араластырып, маймен дәмдең з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қызылша п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: кес лген п ш н сақталған, консистенциясы жұмсақ.
Түс : қызылша - табиғи Дәм :
қайнатылған қызылша мен р мш кке тән
И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

Machine Translated by Google

№ 32 технологиялық карта

Ір мш к қосылған қызылша салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ № Сол	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ity
Майы	81	60				
кем нде 40% күнбағыс	15	15				
майы бар қызылшадан жасалған жартылай қатты р мш к	5	5				
ШЫҒУ		80	4,7	8,5	4,3	112,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	37,6	0	3,2	2,9		1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	1,1	0,1	30,7	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 14,6 203,1 0,5			Сол
	123,7	95,2				0,1

П с ру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап тураңыз. Ір мш кт р үкк ште үкк штен өтк з ң з. Қызылша мен р мш кт араластырып, маймен дәмдең з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қызылша п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: кес лген п ш н сақталған, консистенциясы жұмсақ.
Түс : қызылша - табиғи Дәм :
қайнатылған қызылша мен р мш кке тән
И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№ 33 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған қызылша салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша Күнбағыс майы	80 4	56 4				
ШЫҒУ		60	0,7	3,0	4,2	47,6

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	1,3	0	1,9	2,71	3	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0	27	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 9,7 182,6 0,4			Сол
	7,9	19,5				0

П с ру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап турап, маймен дәмдең з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: кес нд лерд ң п ш н сақталған, консистенциясы жұмсақ
Түс : өс мд к - табиғи
Дәм : қайнатылған қызылша мен өс мд к майына тән
И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№ 34 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған қызылша салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша Күнбағыс майы	125 4	116 4				
ШЫҒУ		100	1,1	4,1	6,5	68,4

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	1,9	0	2,5	4,2	4,7	2,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0	42	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 15,2 282,6 0,7			Сол
	12,4	30,6				0,1

П с ру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап турап, маймен дәмдең з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: кес нд лерд ң п ш н сақталған, консистенциясы жұмсақ
Түс : өс мд к - табиғи
Дәм : қайнатылған қызылша мен өс мд к майына тән
И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

Machine Translated by Google

№ 35 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған қызылша салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша Күнбағыс майы	105 4	76 4				
ШЫҒУ		80	0,9	4,0	5,5	63,1

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	1,8	0	2,5	3,6	3,9	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0	35,5	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 12,7 239,7 0,6			Сол
	10,4	25,5				0

П с ру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап турап, маймен дәмдең з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: кес нд лерд ң п ш н сақталған, консистенциясы жұмсақ
Түс : өс мд к - табиғи
Дәм : қайнатылған қызылша мен өс мд к майына тән
И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

Machine Translated by Google

№ 36 технологиялық карта

Көкөн стер мен алма қосылған салат.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп, алма, қызылша Күнбағыс майы	28 20 30 3	18 17 22 3				
ШЫҒУ		60	0,6	3,0	6,3	55,9

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	1,7	0	2	2,4	5,4	1,0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,4	0,1	13,1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,9 147,4 0,3			Сол
	5,2	14				0

П с ру технологиясы:

Картоп пен қызылшаны қайнатыңыз, аршып, текшелеп тураңыз. Алманы аршып, дәндер н алып тастап, текшелеп тураңыз. Құрамындағыларды араластырып, өс мд к майымен дәмдең з. Салатты алма т л мдер мен ақжелкенмен безенд р ң з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген өн мдер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады , шашыраңқы жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және жұмсақ. Түс :
Көкөн стермен үйлесед . Дәм :
Қайнатылған картоп пен қызылшаға тән, алманың и с бар.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 37 технологиялық карта

Көкөн стер мен алма қосылған салат.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп, алма, қызылша, күнбағыс майы	40 25 38 5	26 22 28 5				
ШЫҒУ		80	0,8	5,0	8,4	83,1

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	2,2	0	3,2	3,2		1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0,1	17	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10,5 196,1 0,5			Сол
	6,9	18,5				0

П с ру технологиясы:

Картоп пен қызылшаны қайнатыңыз, аршып, текшелеп тураңыз. Алманы аршып, дәндер н алып тастап, текшелеп тураңыз. Құрамындағыларды араластырып, өс мд к майымен дәмдең з. Салатты алма т л мдер мен ақжелкенмен безенд р ң з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген өн мдер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады , шашыраңқы
жасыл желектер.
Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және жұмсақ. Түс :
Көкөн стермен үйлесед . Дәм :
Қайнатылған картоп пен қызылшаға тән, алманың и с бар.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 38 технологиялық карта

Қайнатылған көкөн стерден жасалған салат.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша, сәб з, картоп, күнбағыс майы	48 28 60 5	31 22 42 5				
ШЫҒУ		100	1,2	5,1	9,0	87,6

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	286.9	0	3,2	5,4	7,2	1,7
	B1	B2	B3	B6	B9 B12	
	0,1	0	0.8	0.1	22.8 0	
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 15,1 295,9 0,6 0			Сол
	11,3	28,5				

П с ру технологиясы:

Картопты, сәб зд және қызылшаны қайнатыңыз, аршып, т л мдерге кес ң з. Араластырыңыз және қосыңыз өс мд к майы.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген өн мдер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады , шашыраңқы жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және жұмсақ. Түс : Көкөн ст ң түс не сәйкес келед , бастапқы түс н сақтайды.
Дәм : қайнатылған картопқа, сәб зге және қызылшаға тән.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 39 технологиялық карта

Қайнатылған көкөн стерден жасалған салат.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша, сәб з, картоп, күнбағыс майы	40 19 50 5	29 14 33 5				
ШЫҒУ		80	1,0	5,0	7,3	79,5

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	4,1-	5,9	Тамақ талшықтар
	194,9	0	3.2	гедей н	-мен	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0.7	0.1	18.7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 12,3 237,6 0,5			Сол
	8,9	22,5				0

П с ру технологиясы:

Картопты, сәб зд және қызылшаны қайнатыңыз, аршып, тураңыз. Жақсылап араластырыңыз, өс мд к майын қосыңыз.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген өн мдер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады , шашыраңқы
жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және жұмсақ. Түс : Көкөн ст ң
түс не сәйкес келед , бастапқы түс н сақтайды.
Дәм : қайнатылған картопқа, сәб зге және қызылшаға тән.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 50 технологиялық карта

Қайнатылған көкөн стерден жасалған салат.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша, сәб з, картоп, күнбағыс майы	30 17 35 3	26 13 28 3				
ШЫҒУ		60	0,7	4,0	5,3	61,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	Ол	3,1-		Тамақ талшықтар
	153,9	0	2,5 құрайды	ге дей н	4,3- пен	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.5	0.1	13.9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 174,4 0,4			Сол
	6,7	16,6	9			0

П с ру технологиясы:

Картопты, сәб зд және қызылшаны қайнатыңыз, аршып, тураңыз. Жақсылап араластырыңыз, өс мд к майын қосыңыз.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : кес лген өн мдер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады , шашыраңқы жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және жұмсақ. Түс : Көкөн ст ң түс не сәйкес келед , бастапқы түс н сақтайды.

Дәм : қайнатылған картопқа, сәб зге және қызылшаға тән.

И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 51 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған қырыққабат салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қырыққабат Өс мд к майы	115 5	95 5				
ШЫҒУ		100	0,9	5,0	2,1	57,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	3,7	0	3,3	17,6	6	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	1	0,1	10,3	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10,3 132,3 0,5			Сол
	42,6	40,3				0,3

П с ру технологиясы

Қышқыл емес қырыққабат тұздықтан сығылып алынады, сұрыпталады, ұсақ туралады және өс мд к майымен дәмделед .

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалып, ки нед . Ки нбеген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ки нген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
жолақтарға кес лген өн мдер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады ,
С з шөптермен себуге болады.

Консистенциясы: Кес нд п ш н сақталған, консистенциясы қырыққабатқа ұқсас. Түс : Ақ,
қызғылт сары сәб збен, бастапқы түстер сақталған.
Дәм : қырыққабат пен өс мд к майына тән. И с : қосылған өн мдер мен
өс мд к майына тән.

Machine Translated by Google

№ 52 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған қырыққабат салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қырыққабат	96	76				
Өс мд к майы	4	4				
ШЫҒУ		80	0,73	3,1	1,8	34,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	3	0				1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.8	0.1	8.6	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8,6 110,4 0,5			Сол
	35,6	33,6				0,2

П с ру технологиясы

Қышқыл емес қырыққабат тұздықтан сығылып алынады, сұрыпталады, ұсақ туралады және өс мд к майымен дәмделед .

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалып, ки нед . Ки нбеген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ки нген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.
Сапа талаптары: Сыртқы түр :
жолақтарға кес лген өн мдер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады ,
С з шөптермен себуге болады.
Консистенциясы: Кес нд п ш н сақталған, консистенциясы қырыққабатқа ұқсас. Түс : Ақ,
қызғылт сары сәб збен, бастапқы түстер сақталған.
Дәм : қырыққабат пен өс мд к майына тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 53 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған қырыққабат салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қырыққабат Өс мд к майы	82 3	67 3				
ШЫҒУ		60	0,45	2,5	1,05	28,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	12,5-		Тамақ талшықтар
	2,6	0	2	кедей н	4,3- пен	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.7	0.1	7.4	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,4 94,3 0,4			Сол
	30,4	28,7				0,2

П с ру технологиясы

Қышқыл емес қырыққабат тұздықтан сығылып алынады, сұрыпталады, ұсақ туралады және өс мд к майымен дәмделед .

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалып, ки нед . Ки нбеген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ки нген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
жолақтарға кес лген өн мдер өс мд к майымен дәмделген үй нд ге салынады ,
С з шөптермен себуге болады.

Консистенциясы: Кес нд п ш н сақталған, консистенциясы қырыққабатқа ұқсас. Түс : Ақ,
қызғылт сары сәб збен, бастапқы түстер сақталған.
Дәм : қырыққабат пен өс мд к майына тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 54 технологиялық карта

Тау күн салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Ақ қырыққабат, сәб з, жаңа п скен қияр Күнбағыс майы Йодталған тұз	40 20 15 3 0,1	32 16 14 3 0,1				
ШЫҒУ		60	0,9	3,3	3,3	46,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	13,4	0	Ол 2.3		14.2 -мен	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.3	0.1	9.7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,6 111,3 0,2			Сол
	14,1	22,1				0

П с ру технологиясы:

Ақ қырыққабатты турап, сәб зд жолақтарға кес п, тотықпайтын ыдысқа салыңыз, тұз қосыңыз, ағаш пышағымен тығыздаңыз және қырыққабат қабаты түскенше қыздырыңыз, содан кей н тез суытыңыз. Жаңа п скен қиярлар кес л п, қырыққабатпен араластырылады. Дайын болған кезде дастарханға қойыңыз.
өс мд к майымен дәмделген.
Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
туралған көкөн стер үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмдел п, себ лген
жасыл желектер.
Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және қытырлақ. Түс :
Көкөн стермен үйлесед . Дәм :
Қырыққабатқа, қиярға және жаңа п скен сәб зге тән.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 55 технологиялық карта

Тау күн салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Ақ қырыққабат, сәб з, жаңа п скен қияр Күнбағыс майы Йодталған тұз	56 23 18 5 0,2	45 17 17 5 0,2				
ШЫҒУ		80	1,1	4,3	4,0	59,1

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	16,4	0	3,1	44,4	19,6	1,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,4	0,1	12,9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 9,5 144,9 0,3			Сол
	19	27,4				0,1

П с ру технологиясы:

Ақ қырыққабатты турап, сәб зд жолақтарға кес п, тотықпайтын ыдысқа салыңыз, тұз қосып, ағаш пышағымен тығыздап, қырыққабат қабаты түскенше қыздырыңыз, содан кей н тез суытыңыз. Жаңа п скен қиярларды турап, қырыққабатпен араластырыңыз. Дастарханға қойған кезде өс мд к майымен дәмдең з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
туралған көкөн стер үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмдел п, себ лген
жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және қытырлақ. Түс : Көкөн стермен
үйлесед . Дәм : Қырыққабатқа,
қиярға және жаңа п скен сәб зге тән.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 56 технологиялық карта

Бұршақ және сәб з қосылған қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Ақ қырыққабат, сәб з, кепт р лген бұршақ, күнбағыс майы, йодталған тұз	40 13 8 4 0,1	32 9 8 4 0,1				
ШЫҒУ		60	2,0	4,2	4,1	63,5

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	147.4	0	3	31.6	13.3	2.9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,5	0,1	16.4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 13.3 177.7 0.6			Сол
	21.4	41.9				0

П с ру технологиясы:

Қырыққабатты жолақтарға кес ң з, тұз себ ң з және шырыны шыққанша қолыңызбен ез ң з. Бұршақтарды қайнатыңыз. Сәб зд жуып, аршып, жолақтарға кес ң з. Оларды да аздап ез ң з. Көкөн стер мен бұршақтарды араластырып, күнбағыс майымен дәмдең з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмдел п, себ лген жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және қытырлақ. Түс : Көкөн стермен үйлесед . Дәм : Қырыққабат пен жаңа п скен сәб зге тән.

И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 57 технологиялық карта

Бұршақ және сәб з қосылған қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Ақ қырыққабат, сәб з, кепт р лген бұршақ, күнбағыс майы, йодталған тұз	55 15 10 4 0,1	44 11 10 4 0,1				
ШЫҒУ		80	2,5	4,2	5,3	71,1

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	43-ж дей н		Тамақ талшықтар
	171.2	0	3.1		18.2 -мен	3.6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0.7	0.1	21.2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 16.9 227.6 0.7			Сол
	27.9	53.2				0

П с ру технологиясы:

Қырыққабатты жолақтарға кес ң з, тұздап, шырыны шыққанша қолыңызбен ез ң з. Бұршақтарды қайнатыңыз. Сәб зд жуып, аршып, жолақтарға кес ң з. Оларды да аздап ез ң з. Көкөн стер мен бұршақ
Күнбағыс майымен араластырыңыз және дәмдең з.
Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмдел п, себ лген
жасыл желектер.
Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және қытырлақ. Түс : Көкөн стермен
үйлесед . Дәм : Қырыққабат пен
жаңа п скен сәб зге тән.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 58 технологиялық карта

Бұршақ және сәб з қосылған қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Ақ қырыққабат, сәб з, кепт р лген бұршақ, күнбағыс майы, йодталған тұз	65 18 13 5 0,1	54 14 13 5 0,1				
ШЫҒУ		100	3,2	5,3	6,6	89,3

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	50,9-		Тамақ талшықтар
	206	0	3.8	ға дей н	21,5- пен	4.6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0.8	0.1	26.3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 21.3 281.5 0.9			Сол
	34.2	67.3				0,1

П с ру технологиясы:

Қырыққабатты жолақтарға кес ң з, тұз себ ң з және шырыны шыққанша қолыңызбен ез ң з. Бұршақтарды қайнатыңыз. Сәб зд жуып, аршып, жолақтарға кес ң з. Оларды да аздап ез ң з. Көкөн стер мен бұршақтарды араластырып, күнбағыс майымен дәмдең з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмдел п, себ лген жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және қытырлақ. Түс : Көкөн стермен үйлесед . Дәм : Қырыққабат пен жаңа п скен сәб зге тән.

И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 59 технологиялық карта

Сәб з қосылған жаңа қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Бел сол	Майлар Көм рсулар		
Ақ қырыққабат, сәб з, пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	45 19 7 3 0,2	36 15 6 3 0,2				
ШЫҒУ		60	0,6	3,1	2,3	38,9

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	207,4	0	2,4	35,9	15,3	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	10,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 5,7 128,6 0,2			Сол
	16,4	16,3				0

П с ру технологиясы:

Ақ қырыққабатты турап, тотықпайтын ыдысқа салыңыз, тұз қосыңыз, ағаш пышағымен тығыздап, қырыққабат қабаты түскенше қыздырыңыз, содан кей н тез суытыңыз. Сәб з бен пиязды турап, қырыққабатпен араластырыңыз. Дастарханға қойған кезде өс мд к майымен дәмдең з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмдел п, себ лген жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және қытырлақ. Түс :
Көкөн стермен үйлесед . Дәм :
Жаңа п скен қырыққабатқа, сәб зге және пиязға тән. И с :
Құрамындағы ингредиенттер мен өс мд к майының и с сияқты.

Machine Translated by Google

№ 60 технологиялық карта

Сәб з қосылған жаңа қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Бел сол	Майлар Көм рсулар		
Ақ қырыққабат, сәб з, пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	60 25 10 5 0,2	48 20 8 5 0,2				
ШЫҒУ		80	0,7	5,1	3,1	60,8

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	273	0	3,8	47,9	20.4- пен	1,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.4	0.2	13.7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,6 171,6 0,2			Сол
	21,9	21,8				0

П с ру технологиясы:

Ақ қырыққабатты турап, тотықпайтын ыдысқа салыңыз, тұз қосыңыз, ағаш пышағымен тығыздап, қырыққабат қабаты түскенше қыздырыңыз, содан кей н тез суытыңыз. Сәб з бен пиязды турап, қырыққабатпен араластырыңыз. Дастарханға қойған кезде дәмдеу штер қосыңыз.
өс мд к майы.
Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
туралған көкөн стер үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмдел п, себ лген
жасыл желектер.
Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және қытырлақ. Түс :
Көкөн стермен үйлесед . Дәм :
Қырыққабатқа, сәб зге және пиязға тән. И с :
Құрамындағы заттар мен өс мд к майынан.

Machine Translated by Google

№ 61 технологиялық карта

Сәб з қосылған жаңа қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик ақ қырыққабат, шик сәб з, шик пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	77 30 12 5 0,2	62 24 9 5 0,2				
ШЫҒУ		100	0,9	5,2	3,8	64,9

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	273	0	3,8	47,9	20.4- пен	1,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,4	0,2	13,7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,6 171,6 0,2			Сол
	21,9	21,8				0

П с ру технологиясы:

Ақ қырыққабатты турап, тотықпайтын ыдысқа салыңыз, тұз қосыңыз, ағаш пышағымен тығыздап, қырыққабат қабаты түскенше қыздырыңыз, содан кей н тез суытыңыз. Сәб з бен пиязды турап, қырыққабатпен араластырыңыз. Дастарханға қойған кезде өс мд к майымен дәмдең з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : туралған көкөн стер үй нд ге салынып, өс мд к майымен дәмдел п, себ лген
жасыл желектер.

Консистенциясы: Т л мдер п ш н н сақтайды және қытырлақ. Түс : Көкөн стермен
үйлесед . Дәм : Қырыққабатқа,
сәб зге және пиязға тән. И с : Құрамындағы заттар мен
өс мд к майынан.

Machine Translated by Google

№ 62 технологиялық карта

Қызылша қосылған қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша, сәб з, ақ қырыққабат, өс мд к майы, йодталған тұз	25 25 27 2 0,1	20 20 22 2 0,1				
ШЫҒУ		60	0,6	2,1	3,1	33,8

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	270,8	0	1,4	23,5	10,2	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	15,8	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,2 160,6 0,3			Сол
	13,4	18				0

П с ру технологиясы:

Қызылша алдын ала қайнатылады. Шик сәб з бен қырыққабат жолақтарға, ал п с р лген қызылша текшелерге кес лед . П с р лген көкөн стер араластырылып, өс мд к майымен дәмделед . маймен.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: т л мдерд ң п ш н сақталған, консистенциясы
қытырлақ Түс : көкөн стер -
табиғи Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән, орташа
тұзды И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

Machine Translated by Google

№ 63 технологиялық карта

Қызылша қосылған қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Жоқ Сол	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша, сәб з, ақ қырыққабат, өс мд к майы, йодталған тұз. ШЫҒЫС	35 25 27 2 0,1	26 20 22 2 0,1				
		80	0,8	3,1	4,1	47,6

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO	13,2-	Тамақ талшықтар
	325,7	0	2,3	30,5	мен б pre	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	21,1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 9,2 208,6 0,3			Сол
	17,4	23				0

П с ру технологиясы:

Қызылша алдын ала қайнатылады. Шик сәб з бен қырыққабат жолақтарға, ал п с р лген қызылша текшелерге кес лед . П с р лген көкөн стер араластырылып, өс мд к майымен дәмделед . маймен.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: т л мдерд ң п ш н сақталған, консистенциясы
қытырлақ Түс : көкөн стер -
табиғи Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән, орташа
тұзды И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

Machine Translated by Google

№ 64 технологиялық карта

Қызылша қосылған қырыққабат салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша, сәб з, ақ қырыққабат, өс мд к майы, йодталған тұз	45 35 49 4 0,2	36 28 39 4 0,2				
ШЫҒУ		100	1,0	4,1	5,2	62,3

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	380	0	0,6	41,6	18,2	2,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,5	0,1	27,4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 12,2 266,5 0,4			Сол
	22,9	30,1				0

П с ру технологиясы:

Қызылша алдын ала қайнатылады. Шик сәб з бен қырыққабат жолақтарға, ал п с р лген қызылша текшелерге кес лед . П с р лген көкөн стер араластырылып, өс мд к майымен дәмделед . маймен.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Туралған көкөн стер салат ыдысына салынған кезде п ш н н сақтайды
Консистенциясы: т л мдерд ң п ш н сақталған, консистенциясы
қытырлақ Түс : көкөн стер -
табиғи Дәм : жаңа п скен көкөн стерге тән, орташа
тұзды И с : құрамға к рет н көкөн стерге тән

Machine Translated by Google

№ 65 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған витаминд салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Төр	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша	35	28				
Ақ қырыққабат	35	28				
Сәб з	25	19				
Жаңа п скен қиярлар	25	20				
Өс мд к майы	5	5				
ШЫҒУ		100	0,9	5,1	4,2	66,3

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	то		Тамақ талшықтар
	282.4	0	3.6	32.3	15.3- пен	1.9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.4	0.1	29.5	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10.7 233.8 0.4			Сол
	19.5	25.8				0

П с ру технологиясы:

Алғашқы өңдеуден кей н шик көкөн стер туралады, араластырылады және өс мд к майымен дәмделед , содан кей н дастарханға қояр алдында лимон қышқылының ер т нд с мен себ лед .

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген п ш н сақталған, салат үй нд с көп. Консистенциясы:
шырынды, түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : көкөн стерге тән И с :
қосылған өн мдер мен өс мд к майына тән

Machine Translated by Google

№ 66 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған витаминд салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша қырыққабатының ақ басы. Сәб з Жаңа п скен қиярлар Өс мд к майы	27 30 18 18 3	22 25 14 16 3				
ШЫҒУ		80	0,7	3,1	3,2	43,6

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	203.7	0	2,3	26.9	12.7	1.4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0,1	23	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8.3 181 0.3			Сол
	15.6	20.1				0

П с ру технологиясы:

Алғашқы өңдеуден кей н шик көкөн стер туралады, араластырылады және өс мд к майымен дәмделед , содан кей н дастарханға қояр алдында лимон қышқылының ер т нд с мен себ лед .

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес нд лер консерв ленген, салат үй лген.
Консистенциясы:
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : көкөн стерге тән И с :
қосылған өн мдер мен өс мд к майына тән

Machine Translated by Google

№ 67 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған витаминд салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша қырыққабатының ақ басы. Сәб з Жаңа п скен қиярлар Өс мд к майы	20 20 15 14 3	16 16 13 12 3				
ШЫҒУ		60	0,5	3,1	2,4	39,3

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	168.9	0	2,2	18.5	8.8	1.1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0,1	16.9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,2 135 0,2			Сол
	11.2	14,9				0

П с ру технологиясы:

Алғашқы өңдеуден кей н шик көкөн стер туралады, араластырылады және өс мд к майымен дәмделед , содан кей н дастарханға қояр алдында лимон қышқылының ер т нд с мен себ лед .

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген п ш н сақталған, салат үй нд с көп. Консистенциясы:
шырынды, түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : көкөн стерге тән И с :
қосылған өн мдер мен өс мд к майына тән

Machine Translated by Google

№ 68 технологиялық карта

Мей з қосылған сәб з салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з, мей з, күнбағыс майы	64 7 2	52 6 2				
ШЫҒУ		60	0,5	2,1	7,5	52,4

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D		6,5-	0,9	Тамақ талшықтар
	653.2	0	Ол 1,5	кедей н	-мен	1.6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0.3	0.1	4.9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7.7 187.8 0.3			Сол
	13.8	20.9				0

П с ру технологиясы:

Шик , аршылған сәб з жолақтарға кес лед . Мей з сұрыпталады, қайнаған сумен жабылады және с нуге мүмк нд к бер лед , содан кей н сәб збен араластырылады. Өс мд к майымен дәмдеу штер қосыңыз. тарату алдында б рден

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : мей з қосылған сәб зге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының и с

Machine Translated by Google

№ 69 технологиялық карта

Мей з қосылған сәб з салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з, мей з, күнбағыс майы	80 10 3	68 9 3				
ШЫҒУ		80	0,7	3,2	10,4	74,5

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO	1:1	Тамақ талшықтар
	816.6	0	2.2	8.3	арқылы	2.1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,4	0,1	6.2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10.1 244.3 0.4			Сол
	18.2	27.5				0

П с ру технологиясы:

Шик , аршылған сәб з жолақтарға кес лед . Мей з сұрыпталады, қайнаған сумен жабылады және с нуге мүмк нд к бер лед , содан кей н сәб збен араластырылады. Өс мд к майымен дәмдеу штер қосыңыз. тарату алдында б рден

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : мей з қосылған сәб зге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 70 технологиялық карта

Мей з қосылған сәб з салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з, мей з, күнбағыс майы	105 12 4	85 11 4				
ШЫҒУ		100	0,9	4,2	12,7	93,8

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	432,9	0	Ол 1,4			1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.3	0.1	6.3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,3 19,5 0,2			Сол
	7,1	18,2				0

П с ру технологиясы:

Шик , аршылған сәб з жолақтарға кес лед . Мей з сұрыпталады, қайнаған сумен жабылады және с нуге мүмк нд к бер лед , содан кей н сәб збен араластырылады. Өс мд к майымен дәмдеу штер қосыңыз. тарату алдында б рден

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : мей з қосылған сәб зге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 71 технологиялық карта

Ір мш к қосылған сәб з салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з Жартылай қатты р мш к Күнбағыс майы Йодталған тұз	115 15 5 0,1	92 15 5 0,1				
ШЫҒУ		100	3,2	7,9	5,8	108,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – MP (сүт өн м)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	947,6	0,1	3,4	8,9	1,1	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1	0,1	6,8	0,2
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10 195,4 0,2			Сол
	80,9	59,9				0,1

П с ру технологиясы:

Дайындалған сәб зд қайнаған суға салыңыз, жұмсарғанша п с р ң з, суытыңыз және текшелерге кес ң з. Дайындалған
р мш кт үкк штен өтк з ң з. Үг т лген сәб зд дайындалған р мш кпен араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з.

Салатты дастарханға қояр алдында б рден дайындап, ки нд ру керек. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған. Консистенциясы:
жұмсақ, шырынды. Түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған сәб з бен р мш кке тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 72 технологиялық карта

Ір мш к қосылған сәб з салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з Жартылай қатты р мш к Күнбағыс майы Йодталған тұз	90 10 5 0,1	66 10 5 0,1				
ШЫҒУ		80	3,0	7,8	4,0	98,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – МР (сүт өн м)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	947,6	0,1	3,4	8,9	1,1	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1	0,1	6,8	0,2
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10 195,4 0,2			Сол
	80,9	59,9				0,1

П с ру технологиясы
Дайындалған сәб з қайнаған суға салынып, жұмсарғанша п с р л п, суытылып, текшелеп туралады.
Дайындалған р мш к
үг т лед . Үг т лген сәб з дайындалған р мш кпен араластырылып, тұз қосылып, қоспа араластырылады. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалып, ки нед . Ки нбеген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ки нген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған сәб з бен р мш кке тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 73 технологиялық карта

Ір мш к қосылған сәб з салаты.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сәб з Жартылай қатты р мш к Күнбағыс майы Йодталған тұз	70 7 3 0,1	55 7 3 0,1				
ШЫҒУ		60	2,1	5,0	3,1	65,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – МР (сүт өн м)

Витаминдер	A	D	E	TO	C	Тамақ талшықтар
	734,7	0,1	2,1	6,9	,9	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,7	0,1	5,3	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,5 151,4 0,2			Сол
	57,6	43,59				0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған сәб з қайнаған суға салынып, жұмсарғанша п с р л п, суытылып, туралады. Дайындалған р мш кт үкк штен өтк з ң з. Үг т лген сәб зд дайындалған р мш кпен араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында б рден өс мд к майымен дәмдең з. Салат дайын болып, дастарханға қояр алдында б рден дәмдең з. Дәмс з салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Дәмделген салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Дәмдеу шт беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр : Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған сәб зге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 74 технологиялық карта

Гүлд қырыққабат және сәб з салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Гүлд қырыққабат Сәб з, пияз, лимон, күнбағыс майы, йодталған тұз	90 43 24 2 5 0,1	45 38 21 1 5 0,1				
ШЫҒУ		80	1,0	3,2	2,8	43,7

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	322,5	0	2	11,5	12,8	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,5	0,1	14,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,6 165,2 0,2			Сол
	13,5	24,1				0,1

Дайындау: Дайындалған гүлд
қырыққабатты гүл шоқтарына кес п, баяу отта немесе қайнатыңыз. Дайындалған сәб з бен пиязды жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з. Салатты дайындап, дәмдеу шт дастарханға қояр алдында қосыңыз.

Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған. Консистенциясы:
жұмсақ, шырынды. Түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 75 технологиялық карта

Гүлд қырыққабат және сәб з салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Гүлд қырыққабат, сәб з, пияз, лимон, күнбағыс майы, йодталған тұз	95 43 24 2 3 0,1	50 38 21 1 3 0,1				
ШЫҒУ		100	1,2	3,2	3,6	48,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	462,5	0	2	139	14	2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,6	0,1	17	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 9,7 209,2 0,3			Сол
	16,5	29,7				0,1

Дайындау: Дайындалған гүлд
қырыққабатты гүл шоқтарына кес п, баяу отта немесе қайнатыңыз. Дайындалған сәб з бен пиязды жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з. Салатты дайындап, дәмдеу шт дастарханға қояр алдында қосыңыз.

Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған. Консистенциясы:
жұмсақ, шырынды. Түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 76 технологиялық карта

Гүлд қырыққабат және сәб з салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Гүлд қырыққабат, сәб з, пияз, лимон, күнбағыс майы, йодталған тұз	50 25 17 2 3 0,1	34 19 15 2 3 0,1				
ШЫҒУ		60	0,7	3,1	2,2	39,4

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	268,9	0	2	7,7	8,1	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,4	0,1	9,7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 5,9 121,8 0,2			Сол
	10,1	17,5				0

Дайындау: Дайындалған гүлд
қырыққабатты гүл шоқтарына кес п, баяу отта немесе қайнатыңыз. Дайындалған сәб з бен пиязды жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з. Салатты дайындап, дәмдеу шт дастарханға қояр алдында қосыңыз.

Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған. Консистенциясы:
жұмсақ, шырынды. Түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 77 технологиялық карта

Гүлд қырыққабат, қызанақ және өс мд к майы қосылған
жасыл салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақ, гүлд қырыққабат, салат жапырақтары, өс мд к майы Йодталған тұз	45 105 15 5 0,2	43 77 12 5 0,2				
ШЫҒУ		100	1,3	5,2	2,0	60,3

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	55	0	3,5	13	21,7	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	0,7	0,1	28	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 9,8 196,3 0,4			Сол
	17,4	25,5				0,1

Дайындау әд с : Гүлд
қырыққабатты қайнатыңыз (20 минут), суытып, к шкене гүл шоқтарына бөл ң з. Қызанақтарды кес п, салат жапырақтарын жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, араластырыңыз. Өс мд к майымен дәмдең з.
Дастарханға қояр алдында. Тұздалмаған
салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық емес сақтауға болады. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтауға болады.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

«

Machine Translated by Google

№ 78 технологиялық карта

Гүлд қырыққабат, қызанақ және өс мд к майы қосылған
жасыл салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақ, гүлд қырыққабат, салат жапырақтары, өс мд к майы Йодталған тұз	40 95 13 4 0,1	38 72 10 4 0,1				
ШЫҒУ		80	1,1	4,2	1,8	49,7

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	48,4	0	2,8	11,7	19,5	1,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	0,6	0,1	25	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8,7 175,6 0,4			Сол
	15,2	22,7				0,1

Дайындау әд с : Гүлд
қырыққабатты қайнатыңыз (20 минут), суытып, к шкене гүл шоқтарына бөл ң з. Қызанақтарды кес п, салат жапырақтарын жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, араластырыңыз. Өс мд к майымен дәмдең з.
тарату алдында б рден.

Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған. Консистенциясы:
жұмсақ, шырынды. Түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 79 технологиялық карта

Гүлд қырыққабат, қызанақ және өс мд к майы қосылған
жасыл салат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен қызанақ,	30	28				
гүлд қырыққабат,	80	60				
салат	7					
жапырақтары, өс мд к майы						
Йодталған тұз	3 0,1	5 3 0,1				
ШЫҒУ		80	0,9	3,1	1,4	37,6

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	33	0	2,1	9,7	15,5	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	0,5	0,1	18,8	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,7 134,2 0,3			Сол
	10,9	17,7				0,1

Дайындау әд с : Гүлд
қырыққабатты қайнатыңыз (20 минут), суытып, к шкене гүл шоқтарына бөл ң з. Қызанақтарды кес п, салат жапырақтарын жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, араластырыңыз. Өс мд к майымен дәмдең з.
тарату алдында б рден.

Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға
салынады.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған. Консистенциясы:
жұмсақ, шырынды. Түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 80 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты және жасыл пияз қосылған қызанақ салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қытай қырыққабаты, қызанақ, көк пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	50 15 8 2 0,1	41 12 5 2 0,1				
ШЫҒУ		60	0,7	3,1	1,2	36,4

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO	15-	Тамақ талшықтар
	48.8	0	1.4	34.9	пен	1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0,1	35,5	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 106.3 0.4			Сол
	20.8	17.4	7			0,1

Дайындау: Дайындалған қытай
қырыққабатын жолақтарға кес ң з. Қызанақтарды т л мдерге кес ң з. Жасыл пиязды ұсақтап тураңыз. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з. Салатсыз салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық емес сақтаңыз.
Салатталған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз. Кем дегенде 15°C (59°F) температурада ұсыныңыз.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес нд лер консерв ленген, салат үй лген.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 81 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты және жасыл пияз қосылған қызанақ салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қытай қырыққабаты, қызанақ, көк пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	65 17 10 3 0,1	55 14 8 3 0,1				
ШЫҒУ		80	0,8	3,2	1,5	38,6

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E			Тамақ талшықтар
	61.2	0	2.1	45.3 дей н	19.1- мен	1.3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,6	0,1	45.3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8.6 132.6 0.5			Сол
	26.7	22.1				0,1

Дайындау: Дайындалған қытай
қырыққабатын жолақтарға кес ң з. Қызанақтарды текшелерге кес ң з. Жасыл пиязды ұсақтап тураңыз. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з.

Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес нд лер консерв ленген, салат үй лген.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 82 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты және жасыл пияз қосылған қызанақ салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қытай қырыққабаты, қызанақ, көк пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	80 23 10 5 0,1	68 19 8 5 0,1				
ШЫҒУ		100	1,0	5,3	1,8	58,8

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	75.1	0	3.4	55.9	23.3- пен	1.5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	0,7	0,1	55.3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10.5 162.4 0.6			Сол
	32.2	27				0,1

Дайындау: Дайындалған қытай
қырыққабатын жолақтарға кес ң з. Қызанақтарды т л мдерге кес ң з. Жасыл пиязды ұсақтап тураңыз. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з. Салатсыз салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық емес сақтаңыз.
Салатталған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтаңыз. Кем дегенде 15°C (59°F) температурада ұсыныңыз.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес нд лер консерв ленген, салат үй лген.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 83: Қытай
қырыққабаты мен сәб з салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қытай қырыққабаты, сәб з, пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	90 20 10 5 0,1	71 16 8 5 0,1				
ШЫҒУ		100	1,0	5,3	2,2	60,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	63,5-		Тамақ талшықтар
	269.3	0	3.4	ке дей н	20.9 -мен	1.8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0.7	0.1	53.3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10.5 169.4 0.5			Сол
	35	30,2				0,1

П с ру технологиясы:

Дайындалған қытай қырыққабатын ұсақтап тураңыз. Сәб зд жуып, аршып, үкк штен өтк з п, содан кей н қырыққабатқа қосыңыз. Пиязды жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосыңыз, араластырыңыз және аздап сығыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з. Шөптермен себ ң з. Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық емес сақтауға болады. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық емес сақтауға болады.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке
тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес нд лер консерв ленген, салат үй лген.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 84 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты мен сәб з салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қытай қырыққабаты, сәб з, пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	75 15 8 3 0,1	60 12 5 3 0,1				
ШЫҒУ		80	0,8	3,2	1,8	39,7

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	206.5	0	2,1	52.7	17.3- пен	1.5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,6	0,1	44.4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8,8 136,8 0,4			Сол
	28,9	24,7				0,1

П с ру технологиясы:

Дайындалған қытай қырыққабатын ұсақтап тураңыз. Сәб зд жуып, аршып, үкк штен өтк з п, содан кей н қырыққабатқа қосыңыз. Пиязды жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосыңыз, араластырыңыз және артық мөлшер н сығып алыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з. Шөптермен себ ң з. Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Дастарханға қою температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Кес нд лер консерв ленген, салат үй лген.
Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының.

Machine Translated by Google

№ 85 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты мен сәб з салаты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қытай қырыққабаты, сәб з, пияз, күнбағыс майы, йодталған тұз	55 10 5 3 0,1	48 8 3 3 0,1				
ШЫҒУ		60	0,6	3,2	1,2	35,8

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	38,6-		Тамақ талшықтар
	180,7	0	2.0	ға дей н	12.7 -мен	1.1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.4	0.1	32.4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6,3 96,9 0,3			Сол
	20,9	17,6				0,1

Дайындау тәс л : Дайындалған
қытай қырыққабатын ұсақтап тураңыз. Сәб зд жуып, аршып, үкк штен өтк з п, содан кей н қырыққабатқа қосыңыз. Пиязды жолақтарға кес ң з. Барлық көкөн стерд араластырыңыз, тұз қосыңыз, араластырыңыз және аздап сығыңыз. Дастарханға қояр алдында өс мд к майымен дәмдең з. Шөптермен себ ң з.

Тұздалмаған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек. Беру бойынша нұсқаулық:

Салатты жеке ыдыстарға салыңыз.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Кес лген п ш н сақталған, салат үй нд ге жиналған. Консистенциясы:
жұмсақ, шырынды. Түс :
ингредиенттерге сәйкес келед .
Дәм : өс мд к майы қосылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 86 технологиялық карта

Өс мд к майы мен қырыққабат қосылған винегрет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп, сәб з, қызылша, қырыққабат Өс мд к майы	50 25 32 25 5	37 18 26 24 5				
ШЫҒУ		100	1,6	6,6	7,7	99,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	255,4	0	3,3	8,5	7,5	1,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,9	0,1	18,1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 14 260,6 0,6			Сол
	18,3	30,8				0,1

П с ру технологиясы:

Қайнатылған картопты, сәб зд және қызылшаны аршып, текшелерге тураңыз. Картопты, сәб зд және қызылшаны (өс мд к майымен алдын ала дәмделген) ұсақ туралған қырыққабатпен (қышқыл емес) және қабығы аршылып, текшелерге туралған маринадталған қиярмен дәмдең з. Өс мд к майымен дәмдең з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалып, ки нед . Ки нбеген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ки нген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен
емес. Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат
жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары: Сыртқы
түр : кес лген п ш н сақталған, салат үй лген.
Консистенциясы: қайнатылған көкөн стер жұмсақ, қырыққабат
қытырлақ. Түс : көкөн стермен үйлесед , түстер сақталған.
Дәм : қайнатылған көкөн стер мен қырыққабатқа тән.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 87 технологиялық карта

Өс мд к майы мен қырыққабат қосылған винегрет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп, сәб з, қызылша, қырыққабат, күнбағыс майы	40 20 23 20 4	26 15 17 18 4				
ШЫҒУ		80	1,3	5,3	6,1	78,5

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	205,4	0	2,6	6,5	5,5	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,7	0,1	14,1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 10,9 202,6 0,5			Сол
	14,3	23,8				0,1

П с ру технологиясы:

Қайнатылған картопты, сәб зд және қызылшаны аршып, текшелерге тураңыз. Картопты, сәб зд және қызылшаны (өс мд к майымен алдын ала дәмделген) ұсақ туралған қырыққабатпен (қышқыл емес) және қабығы аршылып, текшелерге туралған маринадталған қиярмен дәмдең з. Өс мд к майымен дәмдең з.

Салат дастарханға қояр алдында б рден дайындалып, ки нед . Ки нбеген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Ки нген салаттарды 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен
емес. Тұтынушыға сату (беру) тәс л : Салат
жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары: Сыртқы
түр : кес лген п ш н сақталған, салат үй лген.
Консистенциясы: қайнатылған көкөн стер жұмсақ, қырыққабат
қытырлақ. Түс : көкөн стермен үйлесед , түстер сақталған.
Дәм : қайнатылған көкөн стер мен қырыққабатқа тән.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 88 технологиялық карта

Өс мд к майы мен қырыққабат қосылған винегрет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп, сәб з, қызылша, қырыққабат, күнбағыс майы	35 17 20 10 3	23 13 15 10 3				
ШЫҒУ		60	0,9	3,7	5,1	58,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	4,4-		Тамақ талшықтар
	174,3	0	2.0	кедей и	4,4- пен	1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.5	0.1	11.6	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8,8 167,3 0,4			Сол
	9,6	18,1				0

П с ру технологиясы:

Қайнатылған картопты, сәб зд және қызылшаны аршып, текшелерге тураңыз. Картопты, сәб зд және қызылшаны (өс мд к майымен алдын ала дәмделген) ұсақ туралған қырыққабатпен (қышқыл емес) және қабығы аршылып, текшелерге туралған маринадталған қиярмен дәмдең з. Өс мд к майымен дәмдең з.

Салат бермес бұрын б рден дайындалып, ки нед . Салаттың дәм н татпаған күй нде 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттың дәм н татпаған күй нде 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек. Салат тұтынушыға жеке бер лед .

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : кес лген п ш н сақталған, салат үй лген.
Консистенциясы: қайнатылған көкөн стер жұмсақ, қырыққабат қытырлақ. Түс : көкөн стермен үйлесед , түстер сақталған.
Дәм : қайнатылған көкөн стер мен қырыққабатқа тән.
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 89 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған винегрет (жазғы)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп, сәб з, қызылша, жаңа п скен қияр, өс мд к майы, йодталған тұз	28 26 25 22 4 0,1	20 20 20 20 4 0,1				
ШЫҒУ		80	0,8	4,1	5,2	77,5

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO	4.8	Тамақ талшықтар
	275,4	0	4,4	6	-мен	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0,1	14,8	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 9,7 195,83 0,4			Сол
	9,8	18,9				0,1

П с ру технологиясы:

Картоп, сәб з және қызылша (бұрын өс мд к майымен), текшелерге немесе т л мдерге кес л п, буға п с р л п немесе буға п с р л п, суытылып, араластырылады қияр жұқа т л мдерге кес л п, тұздалып, бер лген кезде өс мд к майымен дәмделед маймен.

Салат бермес бұрын б рден дайындалып, ки нед . Салаттың дәм н татпаған күй нде 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттың дәм н татпаған күй нде 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек. Салат тұтынушыға жеке бер лед .

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген п ш н сақталған, салат үй лген. Консистенциясы: қайнатылған көкөн стер жұмсақ, жаңа п скен қияр қытырлақ. Түс : көкөн стермен үйлесед , түстер сақталған.
Дәм : п с р лген көкөн стер мен жаңа п скен қиярға тән. И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майына тән.

Machine Translated by Google

№ 90 технологиялық карта

Өс мд к майы қосылған винегрет (жазғы)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп, сәб з, қызылша, жаңа п скен қияр, өс мд к майы, йодталған тұз	40 30 30 26 5 0,1	33 24 23 22 5 0,1				
ШЫҒУ		100	0,9	5,1	6,7	87,3

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	318,2	0	6,3	7,2	5,9	1,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0.6	0.1	17.7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 11,7 235,1 0,5			Сол
	11,6	22,6				0,1

П с ру технологиясы:

Картоп, сәб з және қызылша (бұрын өс мд к майымен), текшелерге немесе т л мдерге кес л п, буға п с р л п немесе буға п с р л п, суытылып, араластырылады
қияр жұқа т л мдерге кес л п, тұздалып, бер лген кезде өс мд к майымен дәмделед
маймен.

Салат бермес бұрын б рден дайындалып, ки нед . Салаттың дәм н татпаған күй нде 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттың дәм н татпаған күй нде 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек. Салат тұтынушыға жеке бер лед .

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген п ш н сақталған, салат үй лген. Консистенциясы: қайнатылған көкөн стер жұмсақ, жаңа п скен қияр қытырлақ. Түс : көкөн стермен үйлесед , түстер сақталған.
Дәм : п с р лген көкөн стер мен жаңа п скен қиярға тән. И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майына тән.

Machine Translated by Google

№ 91 технологиялық карта

Көкөн с уылдырығы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Баклажан, цуккини, ақ қырыққабат. Өс мд к майы, сәб з, пияз, қызанақ пюрес , йодталған тұз.	37 35 29 4 20 15 4 0,3	33 31 23 4 16 13 4 0,3				
ШЫҒУ		100	1,0	4,2	3,6	56,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	25,8-		Тамақ талшықтар
	230	0	3.2	ге дей н	14.4- пен	1,68
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0.6	0.1	21.6	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 12,3 232,1 0,3			Сол
	23,6	26,1				0,1

П с ру технологиясы:

Өңделген баклажандар пеште п с р л п, аршылып, суытылып, туралады. Дөңгелектеп туралған цуккини п с р л п, ұсақталады. Туралған пияз бен сәб з қуырылып, үг т лген ақ қырыққабатпен араластырылып, б рнеше минут баяу отта (қырыққабат жұмсарғанша) қайнатылады, содан кей н баклажандар қосылады.

цуккини, қызанақ пастасымен қуырылған пияз, 15-20 минут бойы б рге бұқтырыңыз.

Тұздалмаған дайындалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.
Тұтынушыға

тарату (беру) әд с : Уылдырықты жеке ыдысқа
салыңыз.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген п ш н сақталмаған, салат үй л п қалған, Консистенциясы: жұмсақ
Түс : көкөн стерге сәйкес
келед , түстер сақталған.
Дәм : бұқтырылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 92 технологиялық карта

Көкөн с уылдырығы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Баклажан, цуккини, ақ қырыққабат. Өс мд к майы, сәб з, пияз, қызанақ пюрес , йодталған тұз.	19 25 25 3 23 20 2 0,1	13 20 21 3 19 18 2 0,1				
ШЫҒУ		80	0,8	3,2	3,3	45,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	257,2	0	2,3	22,2	12,4	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,5	0,1	16,6	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 12 194,1 0,3			Сол
	24,6	25,6				0,1

П с ру технологиясы:

Өңделген баклажандар пеште п с р л п, аршылып, суытылып, туралады. Дөңгелектеп туралған цуккини п с р л п, ұсақталады. Туралған пияз бен сәб з қуырылып, үг т лген ақ қырыққабатпен араластырылып, б рнеше минут баяу отта (қырыққабат жұмсарғанша) қайнатылады, содан кей н баклажандар қосылады.

цуккини, қызанақ пастасымен қуырылған пияз, 15-20 минут бойы б рге бұқтырыңыз.

Тұздалмаған дайындалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек.
Тұтынушыға

тарату (беру) әд с : Уылдырықты жеке ыдысқа
салыңыз.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген п ш н сақталмаған, салат үй л п қалған, Консистенциясы: жұмсақ
Түс : көкөн стерге сәйкес
келед , түстер сақталған.
Дәм : бұқтырылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 93 технологиялық карта

Көкөн с уылдырығы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Баклажан, цуккини, ақ қырыққабат. Өс мд к майы, сәб з, пияз, қызанақ пюрес , йодталған тұз.	15 15 20 3 17 15 2 0,1	12 12 16 3 13 13 2 0,1				
ШЫҒУ		60	0,6	31	2,5	40,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	191,2	0	2,3	17,7	9,4	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,4	0,1	12,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,4 149,1 0,2			Сол
	15,9	17,3				0,1

П с ру технологиясы:

Өңделген баклажандар пеште п с р л п, аршылып, суытылып, туралады. Дөңгелектеп туралған цуккини п с р л п, ұсақталады. Туралған пияз бен сәб з қуырылып, үг т лген ақ қырыққабатпен араластырылып, б рнеше минут баяу отта (қырыққабат жұмсарғанша) қайнатылады, содан кей н баклажандар қосылады.

цуккини, қызанақ пастасымен қуырылған пияз, 15-20 минут бойы б рге бұқтырыңыз.

Тұздалмаған дайындалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C (4±2°F) температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°C (59°F) төмен болмауы керек. Тұтынушыға

тарату (беру) әд с : Уылдырықты жеке ыдысқа
салыңыз.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
кес лген п ш н сақталмаған, салат үй л п қалған, Консистенциясы: жұмсақ
Түс : көкөн стерге сәйкес
келед , түстер сақталған.
Дәм : бұқтырылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 94 технологиялық карта

Баклажан уылдырығы.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Баклажандар, жаңа п скен қызанақтар, пияз, сәб з, өс мд к майы, йодталған тұз	68 30 15 26 5 0,2	61 27 13 21 5 0,2				
ШЫҒУ		100	1,0	5,2	3,5	64,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	306,5	0	3,4	5	7.4- пен	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,7	0,1	22,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 11,7 226,5 0,3			Сол
	13,1	25,3				0,1

П с ру технологиясы:

Баклажандар пеште п с р лед , суытылады, целлюлозасы қабығынан ажыратылады, ез лед , ұсақ туралған аскөк пен ақжелкен қосылады. Өс мд к майы б рт ндеп қосылады. Пиязды ұсақтап турап, майға аздап қуырыңыз, ұсақ туралған қызанақ пен сәб зд қосып, 10-15 минут қуырыңыз, содан кей н дайындалған баклажан целлюлозасымен араластырыңыз.

Ұсыну температурасы +15 С төмен
емес. Тұтынушыға сату (ұсыну) тәс л :
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары: Сыртқы
түр : кес лген п ш н сақталмаған, салат үй л п қалған,
Консистенциясы:
жұмсақ Түс : көкөн стерге сәйкес келед , түстер сақталған.
Дәм : бұқтырылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 95 технологиялық карта

Баклажан уылдырығы.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Баклажандар, жаңа п скен қызанақтар, пияз, сәб з, өс мд к майы, йодталған тұз	64 22 10 18 4 0,2	58 19 7 15 4 0,2				
ШЫҒУ		80	0,8	4,1	2,7	51,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO	5.8	Тамақ талшықтар
	214	0	2,7	3,7	-мен	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,6	0,1	18,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 9,7 181,2 0,3			Сол
	10,1	19,3				0,1

П с ру технологиясы:

Баклажандар пеште п с р лед , суытылады, целлюлозасы қабығынан ажыратылады, ез лед , ұсақ туралған аскөк пен ақжелкен қосылады. Өс мд к майы б рт ндеп қосылады. Пиязды ұсақтап турап, майға аздап қуырыңыз, ұсақ туралған қызанақ пен сәб зд қосып, 10-15 минут қуырыңыз, содан кей н дайындалған баклажан целлюлозасымен араластырыңыз.

Ұсыну температурасы +15 С төмен
емес. Тұтынушыға сату (ұсыну) тәс л :
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары: Сыртқы
түр : кес лген п ш н сақталмаған, салат үй л п қалған,
Консистенциясы:
жұмсақ Түс : көкөн стерге сәйкес келед , түстер сақталған.
Дәм : бұқтырылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

№ 96 технологиялық карта

Баклажан уылдырығы.

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Баклажандар,	50	45				
жаңа п скен	15	11				
қызанақтар, пияз,	7	5				
сәб з,	12	10				
өс мд к майы, йодталған тұз	3 0,1	3 0,1				
ШЫҒУ		60	0,6	3,1	1,9	38,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	143	0	2,0	2,7		0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,4	0,1	13,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7,2 131,2 0,2			Сол
	7,5	14,3				0,1

П с ру технологиясы:

Баклажандар пеште п с р лед , суытылады, целлюлозасы қабығынан ажыратылады, ез лед , ұсақ туралған аскөк пен ақжелкен қосылады. Өс мд к майы б рт ндеп қосылады. Пиязды ұсақтап турап, майға аздап қуырыңыз, ұсақ туралған қызанақ пен сәб зд қосып, 10-15 минут қуырыңыз, содан кей н дайындалған баклажан целлюлозасымен араластырыңыз.

Ұсыну температурасы +15 С төмен
емес. Тұтынушыға сату (ұсыну) тәс л :
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары: Сыртқы
түр : кес лген п ш н сақталмаған, салат үй л п қалған,
Консистенциясы:
жұмсақ Түс : көкөн стерге сәйкес келед , түстер сақталған.
Дәм : бұқтырылған көкөн стерге тән
И с : қосылған өн мдер мен өс мд к майының

Machine Translated by Google

СЭНДВИЧТЕР

№ 97 технологиялық карта

Қайнатылған сиыр ет мен көкөн стер қосылған жабық сэндвич

Тағамның атауы	7-10 жас жылдар					
	Салмақ жалпы, г	Салмақ таза, г	Ақуыз	Май	Көм рсулар	Ккал
Шик сиыр ет нен жасалған	45	42				
филес қара бидай наны	60	60				
Сары май	10	10				
Шик аскөк,	5	3				
жаңа п скен	12	10				
қияр, йодталған тұз	0,1	0,1				
216.6 ШЫҒУ		110	11,9	10,4	18,9	

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	116,2	0	0,7	2,1	3,3	2,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4,6	0,3	17,6	0,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 24,2 260,3 1,7			Сол
	23,9	124,7	0,3			

П с ру технологиясы:

Етт қайнатып, жұқа жолақтарға кес ң з. Сары май жағылған нанның б р т л м не салып, үст не туралған жаңа п скен қиярды салып, тағы б р т л м нанмен жабыңыз. Оны пеште қайта қыздыруға болады. Ескертпе: П с р лген сиыр ет н ң өн мд л г : 27 г.

Сэндвич дастарханға қояр алдында б рден дайындалады. Сэндвичт дайындалғаннан кей н 1 сағаттан артық емес, 4±2°C температурада сақтаңыз.

Беру температурасы +15°C төмен емес.
Тұтынушыға тарату (жетк зу) тәс л : Бөл п
бер лед . Ыстық сэндвич рет нде беруге болады.
Сапа талаптары: Сыртқы
түр : кес лген п ш н сақталған
Консистенциясы: еск рмеген
Түс : қияр мен аскөкке сәйкес келед
Дәм : нан, сары май, қияр және аскөк
И с : қияр, сары май, аскөк және жаңа п скен нан

Machine Translated by Google

сорпалар

Технологиялық карта № 98 Тауық
сорпасы пюрес

Аты Өн м	Салмақ Брутт	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ност
Тауықтың төс ет н ң филес	50	47				
Картоп Сәб з	50	35				
Пияз Бидай	15	12				
ұны Сары май Сүт	10	7				
Сорпасы немесе су						
Йодталған тұз Нан	5	5				
кретондары	4	4				
	20	20				
	90	90				
	0,2 10	0,2 10				
ШЫҒУ		210/10 Шығу крекер- б з	14,0	3,9	17,4	162,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен.

Витаминдер	A	D	0,4	2.2-	5.1	Тамақ талшықтар
	191.0	0	құрайды	ге дей н	арқылы	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	8.1	0.3	11.7	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 25,2 324,3 1,1			Сол
	40,1	143,3				0,2

П с ру технологиясы

Дайындалған құс ет ыстық сумен жабылады (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г), қайнатылады, көб г алынады және баяу қайнағанша п с р лед . Құс ет сорпадан алынып, салқындатылады. Құс ет ұсақтап туралып, ез лед . Сорпа сүз лед . Дайындалған көкөн стер туралады. Туралған пияз бен сәб з аз мөлшерде сорпада және/немесе суда

(рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) сары май (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) қосып, 20 минут баяу қайнатылады, содан кей н ез лген құс ет көкөн стерге қосылып, дайын болғанша п с р лед , бәр ез лед . Ақ тұздықты дайындау: бидай ұны електен өтк з л п, аздап кепт р лед .

Қуыруға арналған табаға аздап сорпа және/немесе су құйыңыз, б ртект масса пайда болғанша баяу отта 3-5 минут жақсылап араластырыңыз, содан кей н езбеленген құс ет мен көкөн стер ұнмен араластырылып, сорпамен және/немесе сумен (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) сұйылтылып, қайнатылады. Сүт пен сары май (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) араластырылып, қайнатылады.

Machine Translated by Google

қайнау.

Дайын пюре сорпасы сүт пен сары май қоспасымен дәмделед , тұз қосылады және араластыра отырып қайнатылады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:
Сыртқы түр : езбе тәр зд , кесекс з.
Консистенциясы: тег с, нәз к, кесекс з.
Түс : сарғыш-ақ. Дәм мен
и с : сүтт -көкөн ст , қайнатылған тауық ет н ң дәм мен.

Технологиялық карта № 99 Тауық
ет нен жасалған сорпа пюрес

Аты Өн м	Салмақ Брутт	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ност
Тауықтың төс ет н ң филес	65	58				
Картоп Сәб з	60	50				
Пияз Бидай	20	17				
ұны Сары май Сүт	10	7				
Сорпасы немесе су						
Йодталған тұз Нан	5	5				
кретондары	4	4				
	25	25				
	100	100				
	0,2 10	0,2 10				
ШЫҒУ		240/10 шығысы крекер- б з	17,6	4,0	18,8	184,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	246.5	0	0,4	2,9	6,1	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	10.4	0.4	14.5	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 31,2 401 1,63			Сол
	49,1	180,4				0,2

П с ру технологиясы

Дайындалған құс ет ыстық сумен (рецепттег мөлшерд ң б р бөл г) жабылады, қайнатылады, көб г алынып тасталады және дайын болғанша баяу отта қайнатылады. Құс ет сорпадан алынып, суытылады. Құс ет ұсақтап туралып, сүз лед . Сорпа сүз лед .

Machine Translated by Google

Дайындалған көкөн стер туралады. Туралған пияз бен сәб з аз мөлшерде сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша көрсет лген мөлшерд ң б р бөл г) сары май қосып (рецепт бойынша көрсет лген мөлшерд ң б р бөл г) 20 минут баяу қайнатылады. Содан кей н езбе күй ндег құс ет көкөн стерге қосылып, дайын болғанша, бәр ез лгенше п с р лед . Ақ тұздықты дайындау: бидай ұнын електен өтк з п, аздап кепт р ң з.

Қуыруға арналған табаға аздап сорпа және/немесе су құйыңыз, б ртект масса пайда болғанша баяу отта 3-5 минут жақсылап араластырыңыз, содан кей н езбеленген құс ет мен көкөн стер ұнмен араластырылып, сорпамен және/немесе сумен (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) сұйылтылып, қайнатылады. Сүт пен сары май (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) араластырылып, қайнатылады.

қайнау.

Дайын пюре сорпасы сүт пен сары май қоспасымен дәмделед , тұз қосылады және араластыра отырып қайнатылады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:
Сыртқы түр : езбе тәр зд , кесекс з.
Консистенциясы: тег с, нәз к, кесекс з.
Түс : сарғыш-ақ. Дәм мен
и с : сүтт -көкөн ст , қайнатылған тауық ет н ң дәм мен.

Machine Translated by Google

ЕТ ТАҒАМДАРЫ

Технологиялық карта № 100: Сиыр
ет нен жасалған к рп лер

Аты Өн м	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	Калориялар ност
Сиыр ет н ң	60	57				
		5				
филес Күр ш	5	8				
Пияз Тауық	10	5				
жұмыртқасы Бидай	1/8 2	2				
ұны						
Тұздық: Бидай ұны	2	2				
Сүт 2,5% майлылығы Сары май	17	17				
	2	2				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		70/20	13,2	4,5	6,6	124,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – I (жұмыртқа), L (лактоза), MP (сүт өн м), G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	34,8	0,2	0,4	0,7	0,8	0,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	3.5	0.1	10.6	0,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	26.3 101.1		14,4	186,2	1,3	0

П с ру технологиясы

Дайын фаршқа алдын ала п с р лген күр ш, жұмыртқа және тұз қосыңыз. Құрамы тег с болғанша араластырыңыз. Қуырылған пиязды қосып, жақсылап араластырыңыз. Фарштан шарлар жасаңыз, әр порцияға 3-4 к рп шарын пайдаланыңыз.

Ұнға аунатыңыз. Шарларды алдын ала майланған п с ру ыдысына салыңыз. 220°C температурада п с р ң з. Фрикаделькалар алтын қоңыр түске боялуы керек. Ұнды қуыру табасында аздап карамельденгенше қуырыңыз. Сары маймен к легейлең з. Қоспаны ыдысқа салып, ыстық сүт құйыңыз. Үзд кс з араластырыңыз, тұздық қоюланған кезде сүз ң з. Сұйылтылған тұздықты к рп лерд ң үст не құйыңыз. Ең жоғары температурада (шамамен 250°C) тағы 15 минут п с р ң з. Гарнирмен б рге тұздықты құйып бер ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:
Сыртқы түр : Гарнирге қойылған дөңгелек фрикаделькалар, үст не тұздық құйылған.
Консистенциясы: жұмсақ. , нәз к, шырынды
Түс : п с р лген фрикаделькалар мен сүтт тұздыққа ұқсас. Дәм мен хош и с : жағымды, котлет нег з ндег тағамға тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 101 Сиыр
ет нен жасалған к рп лер

Аты Өн м	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ност
Сиыр ет н ң	70	67 8				
филес Күр ш	8	18				
Пияз Тауық	20	5				
жұмыртқасы Бидай ұны	1/8 2	2				
Тұздық: Бидай ұны Сүт 2,5% майлылығы Сары май	3	3				
Йодталған тұздан шығу	25 3 0,3	25				
		3 0,3 90/30	16,0	5,9	11,9	170,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – I (жұмыртқа), L (лактоза), MP (сүт өн м), G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	44,2	0,2	0,5	0,9	1,2	0,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4,5	0,2	13,6	1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 20 248,7 1,6			Сол
	38	133,3				0

П с ру технологиясы

Дайын фаршқа алдын ала қайнатылған күр ш, жұмыртқа және тұз қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Құрамы б ртект фаршқа салыңыз. Фаршқа қуырылған пиязды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Фарштан б р порцияға 3-4 данадан шарлар жасаңыз. Ұнға ораңыз. Шарларды алдын ала майланған п с ру ыдысына салыңыз. 220°C температурада п с р ң з. Фрикадельлкалар алтын қоңыр болуы керек. Ұнды қуыру табасында ашық карамель түс не жеткенше кепт р ң з. Сары маймен сүрт ң з. Қоспаны ыдысқа салып, ыстық сүт құйыңыз. Тұздықты үнем араластырып тұру керек, ал қоюланған кезде сүз п алыңыз. Тұздықты сумен сұйылтылған к рп лерд ң үст не құйыңыз. Максималды отта (шамамен 250°C) тағы 15 минут п с р ң з. Гарнирмен б рге бер п, үст не тұздықты құйыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:
Сыртқы түр : Гарнирге қойылған дөңгелек фрикадельлкалар, үст не тұздық құйылған.
Консистенциясы: жұмсақ. , нәз к, шырынды
Түс : п с р лген фрикадельлкалар мен сүтт тұздыққа ұқсас. Дәм мен хош и с : жағымды, котлет нег з ндег тағамға тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 102: Сиыр
ет нен жасалған к рп лер

Аты Өн м	Салмақ Брутт	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ност
Сиыр ет н ң	85	79				
	17	17				
филес Күр ш	28	27				
Пияз Тауық	1/8					
жұмыртқасы Бидай	4	5 4				
ұны						
Тұздық: Бидай ұны						
Сүт 2,5% майлылығы Сары май	3	3				
Йодталған тұз	25 3 0,3	25 3 0,3				
ШЫҒУ		100/30	19,5	6,4	20,1	225,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – I (жұмыртқа), L (лактоза), MP (сүт өн м), G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	44,2	0,2	0,5	0,9	1,2	0,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4,5	0,2	13,6	1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 20 248,7 1,6			Сол
	38	133,3				0

П с ру технологиясы

Дайын фаршқа алдын ала қайнатылған күр ш, жұмыртқа және тұз қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Құрамы б ртект фаршқа салыңыз. Фаршқа қуырылған пиязды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Фарштан б р порцияға 3-4 данадан шарлар жасаңыз. Ұнға ораңыз. Шарларды алдын ала майланған п с ру ыдысына салыңыз. 220°C температурада п с р ң з. Фрикадельлкалар алтын қоңыр болуы керек. Ұнды қуыру табасында ашық карамель түс не жеткенше кепт р ң з. Сары маймен сүрт ң з. Қоспаны ыдысқа салып, ыстық сүт құйыңыз. Тұздықты үнем араластырып тұру керек, ал қоюланған кезде сүз п алыңыз. Тұздықты сумен сұйылтылған к рп лерд ң үст не құйыңыз. Максималды отта (шамамен 250°C) тағы 15 минут п с р ң з. Гарнирмен б рге бер п, үст не тұздықты құйыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары: Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Гарнирге қойылған дөңгелек фрикадельлкалар, үст не тұздық құйылған. Консистенциясы: жұмсақ, нәз к, шырынды. Түс : п с р лген тағамдар мен сүтт тұздыққа сәйкес келед . Дәм мен хош и с : жағымды, котлет нег з ндег тағамға тән.

Machine Translated by Google

№103 технологиялық картасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр ет н ң филес , бидай наны, тауық жұмыртқасы, пияз, өс мд к майы, йодталған тұз	100 15 1/8 дана. 15 3 0.2	90 15 5 12 3 0,2				
ШЫҒУ		100	20,5	6,8	7,9	180,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы - I (жұмыртқа), G (глютен) Тағам

Витаминдер	A	D			0,6	талшықтар
	25.9	0,1			-мен	0,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	6.6	0.3	13.3	1.4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 23 303.3 2.4			Сол
	9.4	157.4				0,2

Дайындау әд с : Дайындалған

пиязды ұсақтап турап, аздап суға май қосып, баяу отта қайнатыңыз. Дайындалған сиыр ет н кездейсоқ п ш нде кес п, ұсақтаңыз. Нанды суға салып,

жұмсарту. Ек нш рет ұсақталған ет нанмен б рге ет тартқыштан өтк з лед
Суға салып, қуырылған пияз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырып, шайқаңыз. Тефтел лерден шарлар жасап, өс мд к майымен алдын ала майланған ыдысқа салып, пеште 250- градуста п с р ң з.

280°C температурада 15-20 минут немесе аралас буландырғышта «жылу-бу» режим нде 165–170°C температурада 10-15 минут дайын болғанша п с р ң з. Термиялық өңдеу режимдер қолданылатын қыздыру жабдығына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайдағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : котлет п ш н – дөңгелек шарлар
Консистенциясы: шырынды, үлп лдек, б ртект

Түс : ашық қоңыр

Дәм орташа тұзды, ет және көкөн с дәм бар.
И с - рецептке енг з лген өн мдерге тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 104
фрикаделькалар

Өн м атауы	Брутто салмағы, Гр	Салмақ Гр	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр ет н ң	90	85				
филес , бидай наны,	12	12				
тауық жұмыртқасы,	1/8 дана.	5				
пияз, өс мд к	12	10				
майы, йодталған тұз	3 0.2	3 0,2				
ШЫҒУ		90	18,3	6,4	6,3	161,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы - I (жұмыртқа), G (глютен) Тағам

Витаминдер	A	D	E	TO		талшықтар
	24.3	0,1	2.4	0,9	0,5	0,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	5.9	0,3	12	1.3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 20.3 269.4 2.2			Сол
	8.3	140.8				0,2

Дайындау әд с : Дайындалған

пиязды ұсақтап турап, аздап суға май қосып, баяу отта қайнатыңыз. Дайындалған сиыр ет н кездейсоқ п ш нде кес п, ұсақтаңыз. Нанды суға салып,

жұмсарту. Ек нш рет ұсақталған ет нанмен б рге ет тартқыштан өтк з лед
Суға салып, қуырылған пияз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырып, шайқаңыз. Тефтел лерден шарлар жасап, өс мд к майымен алдын ала майланған ыдысқа салып, пеште 250- градуста п с р ң з.

280°C температурада 15-20 минут немесе аралас буландырғышта «жылу-бу» режим нде 165–170°C температурада 10-15 минут дайын болғанша п с р ң з. Термиялық өңдеу режимдер қолданылатын қыздыру жабдығына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайдағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : котлет п ш н – дөңгелек шарлар
Консистенциясы: шырынды, үлп лдек, б ртект

Түс : ашық қоңыр

Дәм орташа тұзды, ет және көкөн с дәм бар.
И с - рецептке енг з лген өн мдерге тән

Machine Translated by Google

№105 технологиялық карта
фрикаделькалар

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр ет н ң	80	75				
филес , бидай наны,	7	7				
тауық жұмыртқасы,	1/8 дана	5				
пияз, өс мд к	7	5				
майы, йодталған тұз	2	2				
	0.2	0,2				
ШЫҒУ		70	15,9	5,0	3,7	128,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы - I (жұмыртқа), G (глютен) Тағам

Витаминдер	A	D	E	0,7-		талшықтар
	22.6	0,1	1.7	ге дей н	0,3- пен	0,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	5.2	0,2	10.4	1.1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 17 230.2 1.9 0.1			Сол
	6.6	122.1				

Дайындау әд с : Дайындалған

пиязды ұсақтап турап, аздап суға май қосып, баяу отта қайнатыңыз. Дайындалған сиыр ет н кездейсоқ п ш нде кес п, ұсақтаңыз. Нанды суға салып,

жұмсарту. Ек нш рет ұсақталған ет нанмен б рге ет тартқыштан өтк з лед
Суға салып, қуырылған пияз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырып, шайқаңыз. Тефтел лерден шарлар жасап, өс мд к майымен алдын ала майланған ыдысқа салып, пеште 250- градуста п с р ң з.

280°C температурада 15-20 минут немесе аралас буландырғышта «жылу-бу» режим нде 165–170°C температурада 10-15 минут дайын болғанша п с р ң з. Термиялық өңдеу режимдер қолданылатын қыздыру жабдығына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайдағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
котлет п ш н – дөңгелек шарлар Консистенциясы:
шырынды, үлп лдек, б ртект

Түс : ашық қоңыр

Дәм орташа тұзды, ет және көкөн с дәм бар.
И с - рецептке енг з лген өн мдерге тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №106 Сиыр ет
қосылған ет-көкөн с котлет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калорияның химиялық құрамы Ақуыздар Майлар Көм рсулар ев.			ity
Сиыр ет н ң	64	60				
филес Шик	25	20				
цуккини	11	9				
Сәб з Тауық жұмыртқасы Күнбағыс	1/6 дана	5				
майы Йодталған тұз	1 0.1	1				
Жартылай дайын өн мн ң		0,1				
салмағы ӨНІМДІЛІК		85 70	12,5	3,4	1,1	88,4

Тағамда – I (жұмыртқада) тағамдық аллергендерд ң болуы.

Витаминдер	A	D	E		1.9	Тамақ талшықтар
	104,4	0	1		-мен	0,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4	0,2	0,8	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	7,9	92	14,8	222,1	1,5	0,1

П с ру технологиясы

Цуккини мен сәб зд қайнаған суға салып, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кей н суын төг ң з. Дайындалған етт турап, ұсақтаңыз. Салқындатылған, қайнатылған, туралған цуккини мен сәб зд қосып, тұз себ ң з, жақсылап араластырыңыз және көп рш к пайда болғанша шайқаңыз. Котлет қоспасынан котлеттер жасап, майланған ыдысқа салып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе бумен п с рг ште 180°C температурада "бумен қыздыру" режим нде 10-12 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : котлет п ш н - сопақша жалпақ, үшк р ұшы бар.
Консистенциясы: шырынды, үлп лдек, б ртект .

Түс : қабығы - ашық қоңыр, көкөн стермен б рге

Дәм орташа тұзды, ет және көкөн с дәм бар.
И с - рецептке енг з лген өн мдерге тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №107 Сиыр ет
қосылған ет-көкөн с котлет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Гр	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр ет н ң филес Шик цуккини Сәб з Пияз Тауық жұмыртқасы Күнбағыс майы Йодталған тұз Жартылай дайын өн мн ң салмағы ӨНІМДІЛІК	80 30 10 8 1/8 дана. 1 0,1	74 27 7 6 5 1 0,1 100				
		90	15,6	4,0	1,3	107,8

Тағамда – I (жұмыртқада) тағамдық аллергендерд ң болуы.

Витаминдер	A	D	E	TO	2,3	Тамақ талшықтар
	117,4	0	1,1	2,3	арқылы	0,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	5,0	0,2	12,7	11
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	9,3	114.7	18,1	272,4	1,8	0,1

П с ру технологиясы

Цуккини мен сәб зд қайнаған суға салып, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кей н суын төг ң з. Дайындалған етт турап, ұсақтаңыз. Салқындатылған, қайнатылған, туралған цуккини мен сәб зд қосып, тұз себ ң з, жақсылап араластырыңыз және көп рш к пайда болғанша шайқаңыз. Котлет қоспасынан котлеттер жасап, майланған ыдысқа салып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе бумен п с рг ште 180°C температурада "бумен қыздыру" режим нде 10-12 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : котлет п ш н - сопақша жалпақ, үшк р ұшы бар. Консистенциясы: шырынды, үлп лдек, б ртект .

Түс : қабығы - ашық қоңыр, көкөн стермен б рге

Дәм орташа тұзды, ет және көкөн с дәм бар.
И с - рецептке енг з лген өн мдерге тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №108 Сиыр ет
қосылған ет-көкөн с котлет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар Майлар Көм рсулар			
Сиыр ет н ң	99	86				
филес Шик	35	35				
цуккини	15	12				
Сәб з Пияз Тауық	10	8				
жұмыртқасы	1/8 дана.	5				
Күнбағыс майы Йодталған	1	1				
тұз Жартылай дайын	0,1	0,1				
өн мн ң салмағы ӨНІМДІЛІК		120				
		100	18,0	4,7	1,7	127,3

Тағамда – I (жұмыртқада) тағамдық аллергендерд ң болуы.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	182	0	1,3	3,3	2,4	0,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	б	0.3	17.3	1,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	13.7	139	21,3 321,3 2,2			0,1

П с ру технологиясы

Цуккини мен сәб зд қайнаған суға салып, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кей н суын төг ң з. Дайындалған етт турап, ұсақтаңыз. Салқындатылған, қайнатылған, туралған цуккини мен сәб зд қосып, тұз себ ң з, жақсылап араластырыңыз және көп рш к пайда болғанша шайқаңыз. Котлет қоспасынан котлеттер жасап, майланған ыдысқа салып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе бумен п с рг ште 180°C температурада "бумен қыздыру" режим нде 10-12 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : котлет п ш н - сопақша жалпақ, үшк р ұшы бар. Консистенциясы: шырынды, үлп лдек, б ртект .

Түс : қабығы - ашық қоңыр, көкөн стермен б рге

Дәм орташа тұзды, ет және көкөн с дәм бар.

И с - рецептке енг з лген өн мдерге тән

Machine Translated by Google

№109 технологиялық карта Бұқтырылған
сиыр ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр ет н ң целлюлозасы	80	77				
Қайнатылған сиыр ет н ң массасы	4	35 4				
Өс мд к майы	12	10				
Пияз Томат пастасы						
Сорпа немесе су Тұз	3	3				
Тұздықтың массасы	65 0,2	65 0,2 65				
ШЫҒУ		100	11,0	5,7	0,6	108,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO	0,1	Тамақ талшықтар
	13.2	0	3	0,3	-мен	0,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	2.2	0,1	5.5	0,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 8.5 133.1 1.1			Сол
	5.4	52.1				0,1

П с ру технологиясы:

Дайындалған сиыр ет 1-1,5 кг кесектерге кес л п, ыстық суға салынады (1 кг етке 1-1,5 литр су), қайнатылады, бет нде пайда болған көб к алынып, тұз қосылады (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) және қоспа жабық ыдыста п скенше баяу отта қайнатылады, суытылады және жолақтарға кес лед . Дайындалған пияз жолақтарға кес л п, сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) өс мд к майы қосылған 5-7 минут баяу отта қайнатылады, содан кей н томат пастасы қосылып, 3-5 минут баяу отта қайнатылады. Дайындалған ет қуырылған пияз бен тұзбен араластырылып, қалған сорпамен және/немесе сумен құйылады, қақпақпен жабылады және п скенше баяу отта 10-20 минут баяу отта қайнатылады. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : б ркелк ет кесектер
Консистенциясы: шырынды, б ртект

Түс : ашық қоңыр Дәм
мен и с - қайнатылған ет пен пиязға тән, сәйкес келед
рецепт компоненттер үш н, бөтен дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

№110 технологиялық карта Бұқтырылған
сиыр ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм	рсулар	
Сиыр ет н ң жұмсағы Қайнатылған сиыр ет н ң салмағы	70	67				
Өс мд к майы	3	30				
Пияз						
Қызанақ сорпасы немесе	10	3				
су Тұз Тұздықтың салмағы	3 60 0,2	8 3 60 0,2 60				
ШЫҒУ		90	10,1	4,5	0,6	93,0

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	12.3	0	2.2	0,3	0,8	0,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	1.9	0,1	5	0,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 7.6 120.1 1			Сол
	5	45.6				0,1

П с ру технологиясы:

Дайындалған сиыр ет 1-1,5 кг кесектерге кес л п, ыстық суға салынады (1 кг етке 1-1,5 литр су), қайнатылады, бет нде пайда болған көб к алынып, тұз қосылады (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) және қоспа жабық ыдыста п скенше баяу отта қайнатылады, суытылады және жолақтарға кес лед . Дайындалған пияз жолақтарға кес л п, сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) өс мд к майы қосылған 5-7 минут баяу отта қайнатылады, содан кей н томат пастасы қосылып, 3-5 минут баяу отта қайнатылады. Дайындалған ет қуырылған пияз бен тұзбен араластырылып, қалған сорпамен және/немесе сумен құйылады, қақпақпен жабылады және п скенше баяу отта 10-20 минут баяу отта қайнатылады. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : б ркелк ет кесектер
Консистенциясы: шырынды, б ртект

Түс : ашық қоңыр Дәм
мен и с - қайнатылған ет пен пиязға тән, сәйкес келед
рецепт компоненттер үш н, бөтен дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

№111 технологиялық карта Бұқтырылған
сиыр ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр ет н ң жұмсағы Қайнатылған	70	64				
сиыр ет н ң салмағы		28				
Өс мд к майы	3	3				
Пияз	8	6				
Қызанақ сорпасы немесе	2	2				
су Тұз Тұздықтың салмағы	50 0,2	50 0,2 60				
ШЫҒУ		70	8,8	4,3	0,4	84,1

Тағамда тағамдық аллергендер бар ма?

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	10.2	0	2.2	0,2	0,5- пен	0,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	1.9	0,1	4.1	0,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 6.9 103.3 0.9			Сол
	3.6	44.2				0,1

П с ру технологиясы:

Дайындалған сиыр ет 1-1,5 кг кесектерге кес л п, ыстық суға салынады (1 кг етке 1-1,5 литр су), қайнатылады, бет нде пайда болған көб к алынып, тұз қосылады (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) және қоспа жабық ыдыста п скенше баяу отта қайнатылады, суытылады және жолақтарға кес лед . Дайындалған пияз жолақтарға кес л п, сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) өс мд к майы қосылған 5-7 минут баяу отта қайнатылады, содан кей н томат пастасы қосылып, 3-5 минут баяу отта қайнатылады. Дайындалған ет қуырылған пияз бен тұзбен араластырылып, қалған сорпамен және/немесе сумен құйылады, қақпақпен жабылады және п скенше баяу отта 10-20 минут баяу отта қайнатылады. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : б ркелк ет кесектер
Консистенциясы: шырынды, б ртект

Түс : ашық қоңыр Дәм
мен и с - қайнатылған ет пен пиязға тән, сәйкес келед
рецепт компоненттер үш н, бөтен дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

.

Технологиялық карта № 112 Картоп
және ет запеканкасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр ет н ң филе	120	114				
Картоп Сары	200	140				
май Тауық жұмыртқасы	7	7				
Сиыр сүт 1,5%	1/8					
майлылығы Қаймақ 20,0% майлылығы Йодталған		5				
тұз		25				
	дана. 25	15 0,3				
ШЫҒУ		250	28,0	13,1	19,4	312,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – I (жұмыртқа), MP (сүт өн м) және L (лактоза)

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	89,5	0,2	құрайды	ге дей н	17.4- пен	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,3	11.9	0.8	32	2,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 54,4 879,8 3,7			Сол
	62,4	268,5				0,2

П с ру технологиясы

Картопты қайнатыңыз, суын төг п, ыстық кез нде ез ң з. Жұмыртқаны езбе картопқа қосып, жақсылап араластырыңыз да, қоспаның б р бөл г н майланған п с ру парағына б ркелк ет п жайыңыз. Үст не ұсақталған қайнатылған ет қабатын салып, қалған картоп қоспасымен жабыңыз. Бет н тег степ, қаймақпен майлап, пеште п с р ң з. Дайын болған кастрюль бөл ктерге кес л п, тұздықпен бер лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бет тег с, жарықтарсыз
Консистенциясы: шырынды, жұмсақ, б ртект

Түс : кастрюль алтын
қоңыр түст . Дәм мен и с картопқа тән, қайнатылған етт ң и с бар, рецепт
құрамындағы ингредиенттерге сәйкес келед , бөгде дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

№ 113 технологиялық карта

Картоп және ет кастрюль

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калорияның химиялық құрамы			эностар т
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң филес	95	88				
Картоп Сары	187	140				
май Тауық жұмыртқасы						
Сиыр сүт 1,5%	3 1/5					
майлылығы Қаймақ 20,0% майлылығы Йодталған		3				
тұз		8				
	дана. 20 10 0.2	20 10 0,2				
ШЫҒУ		200 19,4		8,1	16,6	193,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – I (жұмыртқа), MP (сүт өн м) және L (лактоза)

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	56,1	0,1	0,6	2,9	17,4	1,3
	B1	B2	B3	B6 B9		B12
	0,2	0,2	9,6	0,6	26,8	1,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 44,4 730,2			Сол
	40,7	210	3,1			0,2

П с ру технологиясы

Картопты қайнатыңыз, суын төг п, ыстық кез нде ез ң з. Жұмыртқаны езбе картопқа қосып, жақсылап араластырыңыз да, қоспаның б р бөл г н майланған п с ру парағына б ркелк ет п жайыңыз. Үст не ұсақталған қайнатылған ет қабатын салып, қалған картоп қоспасымен жабыңыз. Бет н тег степ, қаймақпен майлап, пеште п с р ң з. Дайын болған кастрюль бөл ктерге кес л п, тұздықпен бер лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бет тег с, жарықтарсыз
Консистенциясы: шырынды, жұмсақ, б ртект

Түс : кастрюль алтын
қоңыр түст . Дәм мен и с картопқа тән, қайнатылған етт ң и с бар, рецепт құрамындағы ингредиенттерге сәйкес келед , бөгде дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

№ 114 технологиялық карта

Картоп және ет кастрюль

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калорияның химиялық құрамы			эностар т
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң филес Картоп Сары май Тауық жұмыртқасы Сиыр сүт 1,5% майлылығы Қаймақ 20,0% майлылығы Йодталған тұз	100 190 5 1/5 дана. 20 10 0.20	95 133 5 8 20 0,2				
ШЫҒУ		220 23,9		10,1	18,1	225,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы – I (жұмыртқа), MP (сүт өн м) және L (лактоза)

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	77.2	0,2	0,8	3,3	16,4	1,3
	B1	B2	B3	B6 B9		B12
	0,2	0,3	10,2	0,7	30,1	2,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 48 782,7 3,3			Сол
	15,1	231,9				0,2

П с ру технологиясы

Картопты қайнатыңыз, суын төг п, ыстық кез нде ез ң з. Жұмыртқаны езбе картопқа қосып, жақсылап араластырыңыз да, қоспаның б р бөл г н майланған п с ру парағына б ркелк ет п жайыңыз. Үст не ұсақталған қайнатылған ет қабатын салып, қалған картоп қоспасымен жабыңыз. Бет н тег степ, қаймақпен майлап, пеште п с р ң з. Дайын болған кастрюль бөл ктерге кес л п, тұздықпен бер лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бет тег с, жарықтарсыз
Консистенциясы: шырынды, жұмсақ, б ртект

Түс : кастрюль алтын
қоңыр түст . Дәм мен и с картопқа тән, қайнатылған етт ң и с бар, рецепт құрамындағы ингредиенттерге сәйкес келед , бөгде дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

№ 115 технологиялық карта

Қайнатылған ет қосылған кеспе сорпасы

Өн м атауы: Сиыр ет н ң	Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
филес Сары май Макарон/вермишель Тұтас тауық жұмыртқасы Йодталған тұз	салмағы 95 5 50 1/5 дана 0,2	90 5 50 8 0,2				
ШЫҒУ		200	26,1	9,4	31,4	334,6

Макарон өн мдер нде тағамдық аллергендерд ң - I (жұмыртқа), MP (сүт өн м), L (лактоза), G (глютен) болуы

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	98,5	0,7	1	2,1	-	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	8.7	0.5	21.7	2,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 28,1 347,3 2,6			Сол
	18	214,8				0,1

П с ру технологиясы

Қайнатылған етт ұсақтап турап, май мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Кеспе, вермишель немесе макаронды суын ағызбай қайнатыңыз, 70°C дей н суытыңыз, май мен жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. Макаронды жартысын майланған п с ру табағына салып, үст не ұсақталған етт салып, қалған макаронмен жабыңыз. Жұмыртқамен майлап, май құйып, п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бет тег с, жарықтарсыз
Консистенциясы: шырынды, жұмсақ, б ртект

Түс : кастрюль алтын қоңыр
түст Дәм мен и с - қайнатылған ет дәм бар макрон өн мдер не тән, сәйкес келед
рецепт компоненттер үш н, бөтен дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

№ 116 технологиялық карта

Қайнатылған ет қосылған кеспе сорпасы

Өн м атауы: Сиыр ет н ң	Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
филес Сары май Макарон/вермишель Тауық жұмыртқасы Йодталған тұз	салмағы 100 5 55 1/5 дән 80,22	94 5 55				
ШЫҒУ		220	27,7	9,8	34,5	358,7

Макарон өн мдер ндег тағам аллергендер н ң – I (жұмыртқа), MP (сүт өн м), L (лактоза), G (глютен) – болуы.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	102,9	0,8	1,1	2,3	-	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	9,4	0,5	23	2,6
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 29,9 366,3 2,8			Сол
	19,1	227,6				0,1

П с ру технологиясы

Қайнатылған етт ұсақтап турап, май мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Кеспе, вермишель немесе макаронды суын ағызбай қайнатыңыз, 70°C дей н суытыңыз, май мен жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. Макаронды жартысын майланған п с ру табағына салып, үст не ұсақталған етт салып, қалған макаронмен жабыңыз. Жұмыртқамен майлап, май құйып, п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бет тег с, жарықтарсыз
Консистенциясы: шырынды, жұмсақ, б ртект

Түс : кастрюль алтын
қоңыр түст Дәм мен и с - қайнатылған ет дәм бар макрон өн мдер не тән, сәйкес келед рецепт компоненттер үш н, бөтен дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

№ 117 технологиялық карта

Қайнатылған ет қосылған кеспе сорпасы

Өн м атауы: Сиыр ет н ң	Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
филес Сары май Макарон/вермишель Тауық жұмыртқасы Йодталған тұз	салмағы 115 5 60 1/5 дана 80,3	106 5 60 80,3				
ШЫҒУ		250	31,3	10,6	37,5	394,7

Макарон өн мдер ндег тағам аллергендер н ң – I (жұмыртқа), MP (сүт өн м), L (лактоза), G (глютен) – болуы.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	109.6	0,8	1,1	2,4	-	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	10,3	0,6	25,3	2,69
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 33,9 417,5 3,1			Сол
	20,8	256,1				0,2

П с ру технологиясы

Қайнатылған етт ұсақтап турап, май мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Кеспе, вермишель немесе макаронды суын ағызбай қайнатыңыз, 70°C дей н суытыңыз, май мен жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. Макаронды жартысын майланған п с ру табағына салып, үст не ұсақталған етт салып, қалған макаронмен жабыңыз. Жұмыртқамен майлап, май құйып, п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бет тег с, жарықтарсыз
Консистенциясы: шырынды, жұмсақ, б ртект

Түс : кастрюль алтын
қоңыр түст Дәм мен и с - қайнатылған ет дәм бар макрон өн мдер не тән, сәйкес келед рецепт компоненттер үш н, бөтен дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

№ 118 технологиялық карта

Сиыр ет қосылған жалқау қырыққабат орамалары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар сапа
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң филес	76	70				
Сары май Ақ қырыққабат	3	3				
Күр ш Бидай ұны Қаймақ 20,0% май	160	112				
Пияз Томат пастасы	8	8				
Сәб з Йодталған тұз	3	3				
		5				
	5 10	9				
	3 25	3 20				
	0,1	0,1				
ШЫҒУ		200	15,1	5,7	13,3	177,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	99,8-	43-	Тамақ талшықтар
	239,7	0,1	2	ге дей н	пен	3,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4.1	0.3	32.3	0,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 27 449,9 2			Сол
	49,8	123,3				0,1

П с ру технологиясы

Өзег н алып тастағаннан кей н, қырыққабат бастарын ыстық суға салыңыз. Қырыққабатты шайып, тураңыз. Күр шт қайнатыңыз. Пияз бен сәб зд шайып, ұсақтап тураңыз, содан кей н қызанақпен б рге аздап қуырыңыз. Етт ұнтақтаңыз. Барлық ингредиенттерд араластырыңыз, котлеттер жасаңыз, п с ру табағына салып, дайын болғанша п с р ң з. Тұздықпен б рге ұсыныңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қырыққабат пен пияз п ш н н сақтап, жолақтарға кес лген, күр ш дәндер тұтас
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды.
Түс : ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм мен и с - бұқтырылған жаңа п скен қырыққабаттың, етт ң, күр шт ң қуырылған пияздың дәм мен хош и с мен

Machine Translated by Google

№ 119 технологиялық карта

Сиыр ет қосылған жалқау қырыққабат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	орамалары химиялық құрамы			Кала өзен
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	шатыр
Сиыр ет н ң филе Сары май Ақ қырыққабат Күр ш Бидай ұны Қаймақ 20,0% май Пияз Томат пастасы Сәб з Йодталған тұз	85 3 170 10 3 10 12	80 3 25 20 6 2	20 11 3 17 0,2			
ШЫҒУ		220	18,5	7,1	16,3	219,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	281	0	2,5	130,2	56	4,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	5	0,4	40,1	1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 33,4 559,7 2,5			Сол
	66,3	152,7				0,1

П с ру технологиясы

Өзег н алып тастағаннан кей н, қырыққабат бастарын ыстық суға салыңыз. Қырыққабатты шайып, тураңыз. Күр шт қайнатыңыз. Пияз бен сәб зд шайып, ұсақтап тураңыз, содан кей н қызанақ тұздығымен қуырыңыз. Етт ұнтақтаңыз. Барлық ингредиенттерд араластырыңыз, котлеттерге айналдырыңыз, п с ру табағына салып, дайын болғанша п с р ң з. Тұздықпен б рге ұсыныңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Қырыққабат пен пияз п ш н н сақтап, жолақтарға кес лген, күр ш дәндер тұтас . Консистенциясы: жұмсақ,
шырынды. Түс : құрамына тән.

Дәм мен и с - бұқтырылған жаңа п скен қырыққабаттың, етт ң, күр шт ң қуырылған пияздың дәм мен хош и с мен

Machine Translated by Google

№ 120 технологиялық карта

Сиыр ет қосылған жалқау қырыққабат

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	орамалары химиялық құрамы			Калориялар эностар т
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң филес	95	90				
Сары май Ақ қырыққабат		5				
Күр ш Бидай ұны Қаймақ 20,0%	5	140				
май		10				
Пияз Томат пастасы		5				
Сәб з Йодталған тұз		10				
		11				
		3				
	200 10 5 10 12 3 30	25 0,2				
ШЫҒУ		250	20,8	8,4	19,0	253,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	416.8	0,1	3	153.8	40.3	4.9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	9	0,8	39.6	1.8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 44.7 760.4 2.8			Сол
	75.8	222.9				0,2

Өзег н алып тастағаннан кей н, қырыққабат бастарын ыстық суға салыңыз. Қырыққабатты шайып, тураңыз. Күр шт қайнатыңыз. Пияз бен сәб зд шайып, ұсақтап тураңыз, содан кей н қызанақ тұздығымен қуырыңыз. Етт ұнтақтаңыз. Барлық ингредиенттерд араластырыңыз, котлеттерге айналдырыңыз, п с ру табағына салып, дайын болғанша п с р ң з. Тұздықпен б рге ұсыныңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Қырыққабат пен пияз п ш н н сақтап, жолақтарға кес лген, күр ш дәндер тұтас .
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды.
Түс : құрамына тән.
Дәм мен и с - бұқтырылған жаңа п скен қырыққабаттың, етт ң, күр шт ң қуырылған пияздың дәм мен хош и с мен

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 121

Күркетауықтан жасалған Болоньезе

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	макароны Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Күркетауықтың төс	75	68				
ет Пияз Сәб з	13	10				
Күнбағыс	13	10				
майы Томат пастасы	3	5				
Сарымсақ	3					
Йодталған тұз	1	3 1				
Спагетти	0,2 63	0,2 63				
ШЫҒУ		200	24,5	5,5	45,3	335,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (G) глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	186,3	0	2,8	1,5	1,3	2,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	11,3	0,3	21,4	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 43,6 450,6 2,7			Сол
	29,8	243				0,1

Дайындау әд с : Күркетауықтың
төс ет н жуып, ұсақталған ет тартқышпен ұсақтаңыз. Сондай-ақ, оны блендерде тарауға болады. Болоньезе үш н пияз бен сарымсақты аршып, тураңыз. Сәб зд жуып, аршып, ұсақтап тураңыз. Дайындалған көкөн стерд қосып, орташа отта шамамен 10 минут бойы араластыра отырып қайнатыңыз. Туралған күркетауықты көкөн стер қосылған табаға салып, баяу отта баяу
қайнатыңыз, кесектер болмас үш н ұсақтаңыз. Томат пастасы мен аздап тұз қосыңыз. Араластырыңыз және қайнатыңыз. Қақпағын жауып, баяу отта қайнатыңыз. Болоньезе тұздығын әрең байқалатындай қайнатыңыз. Осы уақыт ш нде анда-санда араластырып, қажет болса ыстық су қосыңыз. Тұздықтың консистенциясы сұйық болуы керек. Спагеттид қайнатыңыз. Болоньезе тұздығын спагеттимен б рге бер ң з. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Шамадан тыс п с р лмеген спагетти, тұтас, үст нде күркетауық макаронымен
Консистенциясы: жұмсақ
Түс : Ашық спагетти және тұздықта күркетауық кесектер мен көкөн стер қосылған қызанақ тұздығында Дәм мен и с - күркетауық дәм мен қызанақ қосылған көкөн стер қосылған макаронға тән, рецепт компоненттер не сәйкес келед , бөгде дәмдерс з және
и с шығарады.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 122

Күркетауықтан жасалған Болоньезе

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	макароны Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм рсулар		
Күркетауықтың төс	84	78				
ет Пияз Сәб з	15	10				
Күнбағыс	15	11				
майы Томат пастасы	4	5				
Сарымсақ		3				
Йодталған тұз	3 1	1				
Спагетти	0,2 68	0,2 60				
ШЫҒУ		220	27,1	6,7	48,9	372,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (G) глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	211	0	2,8	3,5	1,8	2,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	12,5	0,3	23,3	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 47,6 496,5 2,9			Сол
	32,6	268,3				0,2

П с ру технологиясы:

Күркетауықтың төс ет н жуып, ұсақталған ет тартқышпен ұсақтаңыз. Сондай-ақ, оны блендерде тарауға болады. Болоньезе үш н пияз бен сарымсақты аршып, тураңыз. Сәб зд жуып, аршып, ұсақтап тураңыз. Дайындалған көкөн стерд қосып, орташа отта шамамен 10 минут бойы араластыра отырып қайнатыңыз. Туралған күркетауықты көкөн стер қосылған табаға салып, баяу отта баяу қайнатыңыз, кесектер болмас үш н қоспаны ұсақтаңыз. Томат пастасы мен аздап тұз қосыңыз. Араластырыңыз және қайнатыңыз. Қақпағын жауып, баяу отта қайнатыңыз. Болоньезе тұздығын әрең байқалатындай қайнатыңыз. Осы уақыт ш нде анда-санда араластырып, қажет болса ыстық су қосыңыз. Тұздықтың консистенциясы сұйық болуы керек. Спагеттид п с р ң з. Болоньезе тұздығы спагеттимен б рге бер лед . Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Шамадан тыс п с р лмеген спагетти, тұтас, үст нде күркетауық макаронымен
Консистенциясы: жұмсақ
Түс : Ашық спагетти және тұздықта күркетауық кесектер мен көкөн стер қосылған қызанақ тұздығында Дәм мен и с - күркетауық дәм мен қызанақ қосылған көкөн стер қосылған макаронға тән, рецепт компоненттер не сәйкес келед , бөгде дәмдерс з және
и с шығарады.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 123 Түркия
Болоньезе

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Белк Және	Майлар Көм рсулар		
Күркетауықтың төс	94	98				
ет Пияз Сәб з	20	13				
Күнбағыс	20	15				
майы Томат пастасы	5	7				
Сарымсақ	5	5				
Йодталған тұз	1	1				
Спагетти	0,3 75	0,3 75				
ШЫҒУ		250	30,3	8,0	54,4	419,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (G) глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO	Тамақ талшықтар
	273,4	0	4,3	2,4	3,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,12	0,1	14,1	0,4	27,4	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 54 583,7 3,2			Сол
	38,5	300,8				0,2

Дайындау әд с : Күркетауықтың
төс ет н жуып, ұсақталған ет тартқышпен ұсақтаңыз. Сондай-ақ, оны блендерде тарауға болады. Болоньезе үш н пияз бен сарымсақты аршып, тураңыз. Сәб зд жуып, аршып, ұсақтап тураңыз. Дайындалған көкөн стерд қосып, орташа отта шамамен 10 минут бойы араластыра отырып қайнатыңыз. Туралған күркетауықты көкөн стер қосылған табаға салып, баяу отта баяу қайнатыңыз, кесектер болмас үш н
ұсақтаңыз. Томат пастасы мен аздап тұз қосыңыз. Араластырыңыз және қайнатыңыз. Қақпағын жауып, баяу отта қайнатыңыз. Болоньезе тұздығын әрең байқалатындай қайнатыңыз. Осы уақыт ш нде анда-санда араластырып, қажет болса ыстық су қосыңыз. Тұздықтың консистенциясы сұйық болуы керек. Спагеттид қайнатыңыз.
Болоньезе тұздығын спагеттимен б рге бер ң з. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Шамадан тыс п с р лмеген спагетти, тұтас, үст нде күркетауық макаронымен Консистенциясы:
жұмсақ Түс : Ашық спагетти
және тұздықта күркетауық кесектер мен көкөн стер қосылған қызанақ тұздығында Дәм мен и с
- күркетауық дәм мен қызанақ қосылған көкөн стер қосылған макаронға тән, рецепт компоненттер не сәйкес келед , бөгде дәмдерс з және
и с шығарады.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 124 Тұздық
қосылған қайнатылған жылқы ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жылқы ет н ң целлюлозасы Қайнатылған масса ет	111	95 60				
Йодталған пияз	18	15				
тұзы	0,2	0,2				
ШЫҒУ		70	19,3	2,1	1,1	116,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	15,2	0,3	0,2	0,1	1	0,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	3,6	0,2	4,2	1,7
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 18,1 232,5 4,7			Сол
	9,9	138,7				0,1

П с ру технологиясы

Етт 2-3 сағат қайнатыңыз. Қайнатылған етт дән бойынша б р порцияға 2 бөл кке кес ң з де, сорпада баяу қайнатылған пиязды себ ң з де, жартылай сақина ет п тураңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Жақсы п с р лген ет, п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: қатты, үг лмейд .
Түс : қою қоңыр, б ркелк , ауа райының бұзылуы белг лер
жоқ. Дәм мен хош и с : жағымды, жылқы ет не тән, пияз хош и с бар.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 125 Тұздық
қосылған қайнатылған жылқы ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жылқы ет н ң целлюлозасы Қайнатылған масса ет	128	105 60				
Йодталған пияз	25	22				
тұзы	0,2	0,2				
ШЫҒУ		90	22,3	2,4	1,4	135,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	18,9	0,3	0,3	0,2	0,9	0,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4,4	0,2	4,7	2,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 18,1 232,5 4,7			Сол
	9,9	138,7				0,1

П с ру технологиясы

Ет 2-3 сағат қайнатылады. Қайнатылған ет дәндер бойымен б р порцияға 2 бөл кке кес л п, сорпада қайнатылған туралған пиязбен безенд р лед .
жартылай сақиналар.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Жақсы п с р лген ет, п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: қатты, үг лмейд .
Түс : қою қоңыр, б ркелк , ауа райының бұзылуы белг лер
жоқ. Дәм мен хош и с : жағымды, жылқы ет не тән, пияз хош и с бар.

Machine Translated by Google

№ 126 технологиялық карта

Тұздық қосылған қайнатылған жылқы ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жылқы ет н ң целлюлозасы Қайнатылған масса ет	138	115				
Йодталған пияз	30	75 26				
тұзы	0,3	0,3				
ШЫҒУ		100	24,1	2,6	1,6	146,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	21,5	0,4	0,3	0,2	1,6	0,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	5	0,3	6	2,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 26,4 330,8 6,7			Сол
	15	197				0,1

П с ру технологиясы

Ет 2-3 сағат қайнатылады. Қайнатылған ет дәндер бойымен б р порцияға 2 бөл кке кес л п, сорпада қайнатылған туралған пиязбен безенд р лед .
жартылай сақиналар.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Жақсы п с р лген ет, п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: қатты, үг лмейд .
Түс : қою қоңыр, б ркелк , ауа райының бұзылуы белг лер
жоқ. Дәм мен хош и с : жағымды, жылқы ет не тән, пияз хош и с бар.

Machine Translated by Google

№ 127 технологиялық карта

Өс мд к майындағы сиыр ет нен жасалған палау

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар Көм	рсулар В.	
Сиыр ет н ң филес , күнбағыс майы, сәб з, пияз, күр ш, су, шик аскөк, йодталған тұз	86 3 15 12 50 160 7 0,2	75 3 13 10 50 160 5 0,2				
ШЫҒУ		200 (40/160)	19,6	5,7	40,4	309,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO	4.6	Тамақ талшықтар
	226,2	0	2,5	2,2	-мен	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	5.5	0.3	16.1	1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 31,6 294,4 2,7			Сол
	21,7	153,5				0,1

П с ру технологиясы

Етт 10-15 г бөл ктерге кес ң з, өс мд к майына аздап қуырыңыз, туралған сәб з бен пиязды қосыңыз, су немесе ет сорпасын құйып, қайнатыңыз. Содан кей н шайылған күр шт қосып, қоюланғанша п с р ң з. Табаны жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ұсақталған, жабысқақ емес. Түс :
ашық сары. Дәм : рецепт
ингредиенттер не тән, бөгде дәмдерс з және
и с шығарады.

И с - ет, күр ш және көкөн с хош и с бар өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

№ 128 технологиялық карта

Өс мд к майындағы сиыр ет нен жасалған палау

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар эностар
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр ет н ң филес Күнбағыс майы Сәб з Тұтас пияз Күр ш Су Шик аскөк Йодталған тұз ШЫҒЫС	94 4 18 15 55 170 7 0,2	75 4 15 13 55 170				
		5 0,2 220 (50/170)	21,5	6,9	44,5	346,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	259,6	0	3,1	2,7	4,9	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	6	0.3	17.1	1,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 34,6 321,8 2,9			Сол
	22,7	168,5				0,1

П с ру технологиясы

Ет 10-15 грамм кесектерге кес л п, өс мд к майына аздап қуырылады, қосыңыз
туралған сәб з, пияз қосып, су немесе ет сорпасын құйыңыз
қайнатыңыз. Содан кей н жуылған күр шт қосып, қоюланғанша п с р ң з. Табаны қақпақпен жабыңыз.
тағамды дайын күйге келт ру

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ұсақталған, жабысқақ емес . Түс :
ашық сары. Дәм : рецепт
ингредиенттер не тән, бөгде дәмдер мен и стерс з. И с : өн м қоспасына тән, ет, күр ш және көкөн с
хош и с мен.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 129: Өс мд к
майындағы сиыр ет нен жасалған палау

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар сапа
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң филес , күнбағыс майы, сәб з, пияз, күр ш, су, шик аскөк, йодталған тұз	96 5 19 12 70 150 7 0,5	81 5 15 10 70 150 5 0,5				
ШЫҒУ		250 (50/200)	23,0	8,1	56,2	410,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO	4.9	Тамақ талшықтар
	270,7	0	3,7	3	-мен	2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	6,3	0,3	19,6	1,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 38,7 311 2,8			Сол
	24,7	183,5				0,2

П с ру технологиясы

Етт 10-15 г бөл ктерге кес ң з, өс мд к майына аздап қуырыңыз, туралған сәб з бен пиязды қосыңыз, су немесе ет сорпасын құйып, қайнатыңыз. Содан кей н шайылған күр шт қосып, қоюланғанша п с р ң з. Табаны жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ұсақталған, жабысқақ емес. Түс :
ашық сары.

Дәм - рецепт ингредиенттер не тән, бөгде дәмдер немесе и стерс з. И с - өн м қоспасына тән, ет, күр ш және көкөн с хош и с мен.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №130 Көкөн стер
қосылған сиыр ет нен жасалған бұқтырма

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
1-санат сиыр ет , сары май, пияз, томат пастасы, картоп, ақ қырыққабат, сәб з, кепт р лген бұршақ, бидай ұны, сорпа, тәтт бұрыш, йодталған тұз	118 5 18 5 105 31 34 18 5 75 75 24	80 5 15 5 74 20 27 18 5 30 0,3				
ШЫҒУ		250 (50/200)	23,2	11,6	22,4	292,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	431,1	0	3,7	30,2	45,6	7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	9,8	0,5	54,0	4,2
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	49,5	254,3	60	905,1	3,8	0,2

П с ру технологиясы:

Етт әр порцияда 30-40 грамм салмағымен 2-3 бөл кке кес п, аздап қуырыңыз. Картопты, пиязды, сәб зд және болгар бұрышын т л мдерге немесе үлкен текшелерге кес ң з. Бұршақтарды жартылай п скенше алдын ала қайнатыңыз. Ет пен көкөн стерд кастрюльге салып, көкөн стер мен бұршақтарды етт ң үст не және астына салыңыз. Қызанақты, тұзды және дәмдеу штерд қосыңыз. Құрамындағыларды жауып тұратындай ет п сорпа құйыңыз, қақпағын жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз. Тұздықпен б рге қойыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: тұздықта баяу қайнатылған ет пен көкөн с кесектер . Түс : көкөн стер мен ет кесектер не сәйкес келед . Дәм : ингредиенттерге тән, бөгде дәмдер мен и стерден таза. И с : ингредиенттерге тән, ет пен көкөн с хош и с бар.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №131 Көкөн стер
қосылған сиыр ет нен жасалған бұқтырма

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
1-санат сиыр ет ,	105	78				
сары май, пияз, томат пастасы, картоп,	5	5				
ақ қырыққабат, сәб з,	15	12				
кепт р лген бұршақ,	4	4				
бидай ұны,	98	69				
сорпа, тәтт	25	20				
бұрыш, йодталған тұз	30	24				
	15	15				
	4 55 25 0,2	4 55 20 0,2				
ШЫҒУ		220 (40/180)	20,4	10,7	19,5	260,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	378,7	0	1,4	24,9	38,8	5,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	8,7	0,4	45,4	3,7
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	42,2	222	52,2	779,5	3,3	0,2

П с ру технологиясы:

Етт әр порцияда 30-40 грамм салмағымен 2-3 бөл кке кес п, аздап қуырыңыз. Картопты, пиязды, сәб зд және болгар бұрышын т л мдерге немесе үлкен текшелерге кес ң з. Бұршақтарды жартылай п скенше алдын ала қайнатыңыз. Ет пен көкөн стерд кастрюльге салып, көкөн стер мен бұршақтарды етт ң үст не және астына салыңыз. Қызанақты, тұзды және дәмдеу штерд қосыңыз. Құрамындағыларды жауып тұратындай ет п сорпа құйыңыз, қақпағын жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз. Тұздықпен б рге қойыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: тұздықта баяу қайнатылған ет пен көкөн с кесектер . Түс : көкөн стер мен ет кесектер не сәйкес келед . Дәм : ингредиенттерге тән, бөгде дәмдер мен и стерден таза. И с : ингредиенттерге тән, ет пен көкөн с хош и с бар.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 132: Көкөн стер
қосылған сиыр ет нен жасалған бұқтырма

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
1-санаттағы сиыр ет . Сары май. Пияз. Томат пастасы.	95	70				
Картоп. Ақ қырыққабат.	3	3				
Сәб з.	12	9				
Кепт р лген бұршақ.	3	3				
Бидай ұны.	90	63				
Сорпа. Тәтт бұрыш.	23	18				
Йодталған тұз.	28	24				
	12	12				
	3 55 23 0,2	3 55 18 0,2				
ШЫҒУ		200 (30/170)	18,1	8,5	16,8	220,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	344.8	0	1,2	22,9	35,8	5,0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	7,8	0,4	39,8	3,4
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	36,5	194,4	45,7	695,2	2,9	0,2

П с ру технологиясы:

Етт әр порцияда 30-40 грамм салмағымен 2-3 бөл кке кес п, аздап қуырыңыз. Картопты, пиязды, сәб зд және болгар бұрышын т л мдерге немесе үлкен текшелерге кес ң з. Бұршақтарды жартылай п скенше алдын ала қайнатыңыз. Ет пен көкөн стерд кастрюльге салып, көкөн стер мен бұршақтарды етт ң үст не және астына салыңыз. Қызанақты, тұзды және дәмдеу штерд қосыңыз. Құрамындағыларды жауып тұратындай ет п сорпа құйыңыз, қақпағын жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз. Тұздықпен б рге қойыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: тұздықта баяу қайнатылған ет және көкөн с кесектер .
Түс : көкөн стер мен ет кесектер не сәйкес келед .
Дәм - рецепт ингредиенттер не тән, бөгде дәмдер немесе и стерс з. И с - өн м қоспасына тән, ет пен көкөн с хош и с мен.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №133 Сиыр ет
қосылған самса

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Бидай ұны Күнбағыс майы	50 3	50 3				
Тауық жұмыртқасы	¼ дана.	10				
фарш үш н:						
Сиыр ет н ң	56	50				
филес Пияз	30	25				
Йодталған тұз ШЫҒЫС	0,2	0,2				
		100	12,2	5,5	27,5	222,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (G) глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	27,3	0,3	2,2	1,1	0,7	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	2,9	0,1	12,8	0,6
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 12,8 171,3 1,1			Сол
	10,6	84,9				0,1

П с ру технологиясы

Ұн мен тұздан ашытқысыз қамырды илең з. 15-20 минутқа қойыңыз. Ет пен пиязды ұсақтап тураңыз, дәмдеу штерд қосыңыз. 40-42 г бөл ктерге бөл п, жалпақ торттарға айналдырыңыз. Ұсақталған етт жалпақ торттың ортасына салыңыз. Қамырды конверт сияқты орап, түб не су құйып, алдын ала қыздырылған пештег п с ру парағына салыңыз. Самсаны суық сумен себ ң з. Жұмыртқамен майлаңыз. 200-240°C температурада 25-30 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Тағам тапсырыс бойынша дайындалады және нег зг тағам рецепт бойынша қолданылады.
Сақтау мерз м және жарамдылық мерз м - 2 сағат. Беру температурасы 65-75°C.

Сыртқы түр : конверт п ш нд , сақталған
Консистенциясы: ұнтақталған ет пен ет жақсы п скен
Түс : алтыннан ашық қоңырға дей н Дәм - ет
қосылған қамырдан жасалған жаңа п с р лген өн мге тән И с - қамыр мен
етт ң жағымды және хош и с

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №134 Сиыр ет
қосылған самса

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калорияның химиялық құрамы			ity
			Ақуыздар Майлар Көм		рсулар ев.	
Бидай ұны Күнбағыс майы	60 4	60 4				
Тауық жұмыртқасы	¼ дана.	10				
фарш үш н:						
Сиыр ет н ң	63	57				
филес Пияз	30	27				
Йодталған тұз ШЫҒЫС	0,2	0,2				
		120	14,4	6,7	33,9	270,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (G) глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	30,1	0,2	2,9	1,1	0,9	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4	0.2	14.6	0,7
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 17,6 234,7 1,4			Сол
	12,2	110,7				0,1

П с ру технологиясы

Ұн мен тұздан ашытқысыз қамырды илең з. 15-20 минутқа қойыңыз. Ет пен пиязды ұнтақтаңыз, дәмдеу штерд қосыңыз. 40-42 г бөл ктерге бөл п, жалпақ торттарға айналдырыңыз. Ұсақталған етт жалпақ торттың ортасына салыңыз. Қамырды конверт сияқты орап, түб не су себ ң з де, алдын ала қыздырылған пештег п с ру парағына салыңыз. Самсаны суық сумен себ ң з.
сумен майлаңыз. Жұмыртқамен майлаңыз. 200-240°C температурада 25-30 минут п с р ң з.
Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Тағам тапсырыс бойынша дайындалады және нег зг тағам рецепт бойынша қолданылады.
Жарамдылық мерз м және жарамдылық мерз м - 2 сағат. Беру температурасы - °C.

Сыртқы түр : конверт п ш нд , сақталған
Консистенциясы: ұнтақталған ет пен ет жақсы п скен
Түс : алтыннан ашық қоңырға дей н
Дәм - ет қосылған қамырдан жасалған жаңа п с р лген өн мге тән. Қамыр
мен етт ң жағымды және хош и ст и с бар .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №135 Сиыр ет
қосылған самса

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калорияның химиялық құрамы			эностар т
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Бидай ұны Күнбағыс майы	70 5	70				
Тұтас тауық жұмыртқасы:	¼ дана.	5 10				
фарш үш н:						
Шик сиыр ет н ң филес	83	71				
Тұтас шик пияз	35	31				
Йодталған тұздан шығу	0,2	0,2				
		140	24,5 9,5		48,1	399,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (G) глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	39,9	0,2	3,8	1,4		1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	8,6	0,2	19,5	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 30,2 440,2 2,4			Сол
	16,3	200,3				0,1

П с ру технологиясы

Ұн мен тұздан ашытқысыз қамырды илең з. 15-20 минутқа қойыңыз. Ет пен пиязды ұсақтап тураңыз, дәмдеу штерд қосыңыз. 40-42 г бөл ктерге бөл п, жалпақ торттарға айналдырыңыз. Ұсақталған етт жалпақ торттың ортасына салыңыз. Қамырды конверт сияқты орап, түб не су құйып, алдын ала қыздырылған пештег п с ру парағына салыңыз. Самсаны суық сумен себ ң з. Жұмыртқамен майлаңыз. 200-240°C температурада 25-30 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Тағам тапсырыс бойынша дайындалады және нег зг тағам рецепт бойынша қолданылады.
Сақтау мерз м және жарамдылық мерз м - 2 сағат. Беру температурасы 65-75°C.

Сыртқы түр : конверт п ш нд , сақталған
Консистенциясы: ұнтақталған ет пен ет жақсы п скен
Түс : алтыннан ашық қоңырға дей н Дәм - ет
қосылған қамырдан жасалған жаңа п с р лген өн мге тән. И с - қамыр мен
етт ң жағымды және хош и с .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 136

Көкөн стер мен күркетауық қосылған қарақұмық ботқасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет Қарақұмық Ақ қырыққабат Сәб з Пияз Күнбағыс майы Цуккини Томат пастасы	95 40 47 25 12 3	89 40 38 21 8				
Йодталған тұз Жартылай дайын өн мн ң салмағы	35 3 0,2	3 28 3 0,2 226				
ШЫҒУ		250	24,2	4,4	35,5	281,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	498,9	0,3	3,7 күрайды	ге дей н	20,1	3,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	15.1	0.7	40	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 41,9 690,5 1,6			Сол
	44,7	241,1				0,2

П с ру технологиясы

Күркетауықтың төс ет жұмсарғанша қайнатылып, суытып, жолақтарға немесе кесектерге кес ң з. Дайындалған пияз бен сәб зд ұсақтап турап, су мен өс мд к майымен толық п скенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты ұсақтап турап, цуккинимен б рге жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған қарақұмықты тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бет не қалқып шыққан қуыс дәндерд алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша п с р ң з, араластырыңыз және буға п с р ң з. Қарақұмық жармасын көкөн стермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдең з және толық п скенше, шамамен 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары: Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Т л мдер п ш н н сақтайды, қарақұмық дәндер тұтас. Консистенциясы: жұмсақ және шырынды. Түс : құрамына тән.

Дәм мен и с - қайнатылған қарақұмықтың, құс ет н ң, көкөн стерд ң дәм мен хош и с

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №137 Қарақұмық
ботқасы көкөн стер мен күркетауық қосылған

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет Қарақұмық Ақ қырыққабат Сәб з Пияз Күнбағыс майы Цуккини Томат пастасы	90 35 45 25 10 3	85 35 38 21 8 3				
Йодталған тұз Жартылай дайын өн мн ң салмағы	30 3 0,2	24 3 0,2				
ШЫҒУ		220	22,6	4,3	30,5	254,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	Он	40,1-	Б рге	Тамақ талшықтар
	283,2	0	3,6 күйайды	ге дей н	18,5	2,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	14.1	0.6	34.6	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 37,1 601,4 1,4			Сол
	39,2	221,1				0,2

П с ру технологиясы

Күркетауықтың төс ет н п скенше қайнатыңыз, суытыңыз және жолақтарға немесе кесектерге кес ң з. Дайындалған пияз бен сәб зд ұсақтап турап, су мен өс мд к майымен толық п скенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты к шкене бөл ктерге кес п, цуккинимен б рге п скенше баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған жарманы тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бет не қалқып шыққан қуыс дәндерд алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша п с р ң з, араластырыңыз және баяу отта қайнатыңыз.

Ботқаны қайнатыңыз. Қарақұмық ботқасын көкөн стермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдең з және толық п скенше 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Т л мдер п ш н н сақтайды, қарақұмық дәндер
тұтас. Консистенциясы: жұмсақ және
шырынды. Түс : құрамына тән.
Дәм мен и с - қайнатылған қарақұмықтың, құс ет н ң, көкөн стерд ң дәм мен хош и с

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №138

Көкөн стер мен күркетауық қосылған қарақұмық ботқасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет Қарақұмық Ақ қырыққабат Сәб з Пияз Күнбағыс майы Цуккини Томат пастасы	86 32 43 23 10 3	80 32 36 19 8 3				
Йодталған тұз Жартылай дайын өн мн ң салмағы	30 2 0,2	24 2 0,2				
ШЫҒУ		200	21,6	4,2	27,9	238,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	258,9	0			17,5	2,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	13.4	0.6	31.6	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 34,6 555,6 1,4			Сол
	36,4	209,1				0,2

П с ру технологиясы

Күркетауықтың төс ет н п скенше қайнатыңыз, суытыңыз және жолақтарға немесе кесектерге кес ң з. Дайындалған пияз бен сәб зд ұсақтап турап, су мен өс мд к майымен толық п скенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты к шкене бөл ктерге кес п, цуккинимен б рге п скенше баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған жарманы тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бет не қалқып шыққан қуыс дәндерд алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша п с р ң з, араластырыңыз және баяу отта қайнатыңыз.

Ботқаны қайнатыңыз. Қарақұмық ботқасын көкөн стермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдең з және толық п скенше 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Т л мдер п ш н н сақтайды, қарақұмық дәндер тұтас. Консистенциясы: жұмсақ және шырынды. Түс : құрамына тән.

Дәм мен и с - қайнатылған қарақұмықтың, құс ет н ң, көкөн стерд ң дәм мен хош и с

Machine Translated by Google

№ 139 технологиялық карта Нан салма

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Төр	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң филес	60	56				
Пияз Тәтт бұрыш		6				
Сәб з Картоп Қызанақ	8	11				
Шик аскөк	14	13				
Күнбағыс майы	16	16				
Сары май Бидай	22	26				
ұны Су Йодталған		2				
тұз Лавр жапырағы ШЫҒЫС						
	31	8				
	3 8	3				
	3	65				
	65 26 0,2 0,04 26					
		0,2 0,04 250	13,7	12,2	51,1	377,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (G) - глютен. МР (сүт өн мдер)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	255.8	0	6	5,1	19,88	3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	4.9	0.2	28.6	0,7
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 26.3 397.4 2.1			Сол
	18.6	120.6				0,1

П с ру технологиясы

Етт жолақтарға кес п, қабығын қалдырмай өс мд к майына аздап қуырыңыз. Көкөн стерд ұсақтап турап, аздап қуырыңыз. Қамырды жұқа қабатқа жайып, кес ң з
Кеспелерд тұзды суда қайнатыңыз және сары маймен дәмдең з. П скен кеспен ң үст не ет пен көкөн с тұздығын қасықпен салыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ингредиенттер шамадан тыс п с р лмеген және б ркелк таралған.
Түс : тағамға к рет н ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм : жағымды, компоненттер не тән, орташа ащы, тұзды.
И с - ет, қамыр және көкөн с хош и с бар өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

№140 технологиялық карта Нан салма

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң филес	55	30				
Пияз Тәтт бұрыш	7					
Сәб з Картоп Қызанақ	12	5				
Шик аскөк	14	10				
Күнбағыс майы	20	11				
Сары май Бидай	26	15				
ұны Су Йодталған						
тұз Лавр жапырағы ШЫҒЫС						
	3	21				
	8 3	2 8				
	60	3				
	26 0,2 0,04	60 26 0,2 0,04 220	12,7	16,8	41,1	345,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (G) - глютен. MP (сүт өн мдер)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	228.5	0	5,9	4,5	17.3	2,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4.5	0.2	25.3	0,6
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 23.9 358.4 2			Сол
	17.2	110.2				0,1

П с ру технологиясы

Етт жолақтарға кес п, өс мд к майына қабығынсыз аздап қуырыңыз. Көкөн стерд ұсақтап турап, аздап қуырыңыз. Қамырды жұқалап жайып, жолақтарға кес ң з. Кеспен тұзды суда қайнатыңыз және сары маймен дәмдең з. Ет пен көкөн с тұздығын п с р лген кеспен ң үст не қасықпен салыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ингредиенттер шамадан тыс п с р лмеген және б ркелк таралған.
Түс : тағамға к рет н ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм : Жағымды, құрамына тән, орташа ащы және тұзды. И с : құрамына тән, ет,
қамыр және көкөн с хош и с бар.

Machine Translated by Google

№141 технологиялық карта Нан салма

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң	50	47				
филес , пияз,	6	4				
тәтт бұрыш,	10	7				
сәб з,	12	9				
картоп,	18	15				
қызанақ,	26	20				
шик аскөк	2					
Күнбағыс майы	5	1				
Сары май	2	5 2				
Бидай ұны Су	52	52				
	20	20				
Йодталған тұз Лавр	0,1	0,1				
жапырағы ШЫҒЫС	0,02	0,02				
		200	11,1	8,0	40,3	277,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (G) - глютен. МР (сүт өн мдер)

Витаминдер	A	D	E	TO	10.2-	Тамақ талшықтар
	166,4	0	3,6	2,6	мен б pre	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	3	0,1	14,3	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 16,7 235,2 1,2			Сол
	13,1	73,1				0,1

П с ру технологиясы

Етт жолақтарға кес п, қабығын қалдырмай өс мд к майына аздап қуырыңыз. Көкөн стерд ұсақтап турап, аздап қуырыңыз. Қамырды жұқа қабатқа жайып, кес ң з
Кеспелерд тұзды суда қайнатыңыз және сары маймен дәмдең з. П скен кеспен ң үст не ет пен көкөн с тұздығын қасықпен салыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ингредиенттер шамадан тыс п с р лмеген және б ркелк таралған.
Түс : тағамға к рет н ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм : жағымды, компоненттер не тән, орташа ащы, тұзды.
И с - ет, қамыр және көкөн с хош и с бар өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 142 Сиыр
ет нен жасалған чизкейктер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң	75	71				
филес , пияз,	20	17				
тәтт бұрыш,	20	16				
сәб з,	25	20				
картоп,	80	60				
шик аскөк	10	7				
Күнбағыс майы						
Су	4 80	4 80				
Йодталған тұз Лавр	0,2	0,2				
жапырағы Ақ	0,1	0,1				
қырыққабат	55	44				
Сарымсақ	5	3				
ШЫҒУ		200	15,9	6,2	12,2	183,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	46,6-	C	Тамақ талшықтар
	370	0	4	ға дей н	48.2	3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	4.9	0.4	36.3	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 32,5 566,1 2,8			Сол
	47,8	127,1				0,1

П с ру технологиясы

Етт кесектерге бөл п, өс мд к майына қабығынсыз аздап қуырыңыз . Пиязды аршып, жартылай сақина ет п тураңыз. Шөптерд ұсақтап турап, пиязбен араластырып, етт ң үст не қойыңыз. Сәб зд жартылай сақина ет п тураңыз, болгар бұрышын үлкен кесектерге бөл п, пияздың үст не қойыңыз. Қырыққабатты кесектерге бөл п, қабаттап тураңыз. Картопты кесектерге бөл п, қырыққабаттың үст не қойыңыз. Лавр жапырағын қосыңыз. Барлығын қырыққабат жапырақтарымен жауып, қақпағын жабыңыз. Дастарханға қойған кезде қалған шөптерд себ ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ингредиенттер шамадан тыс п с р лмеген және б ркелк таралған.
Түс : тағамға к рет н ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм : Жағымды, құрамына тән, орташа ащы және тұзды. И с : құрамына тән, ет пен көкөн с хош и с мен.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 143 Сиыр
ет нен жасалған чизкейктер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң	80	76				
филес , пияз,	23	20				
тәтт бұрыш,	25	19				
сәб з,	25	21				
картоп, шик	90	67				
аскөк	10	7				
Күнбағыс майы						
Су	5 80	5 80				
Йодталған тұз Лавр	0,2	0,2				
жапырағы Ақ	0,1	0,1				
қырыққабат	65	54				
Сарымсақ	5	3				
ШЫҒУ		220	17,1	7,4	13,8	206,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	Ол	55- ке		Тамақ талшықтар
	374.6	0	4,8 құрайды	дей н	56.4- пен	3,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	5.3	0.4	41.7	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 35,7 622,3 3			Сол
	52,2	137,6				0,1

П с ру технологиясы

Етт кесектерге бөл п, өс мд к майына қабығынсыз аздап қуырыңыз . Пиязды аршып, жартылай сақина ет п тураңыз. Шөптерд ұсақтап турап, пиязбен араластырып, етт ң үст не қойыңыз. Сәб зд жартылай сақина ет п тураңыз, болгар бұрышын үлкен кесектерге бөл п, пияздың үст не қойыңыз. Қырыққабатты кесектерге бөл п, қабаттап тураңыз. Картопты кесектерге бөл п, қырыққабаттың үст не қойыңыз. Лавр жапырағын қосыңыз. Барлығын қырыққабат жапырақтарымен жауып, қақпағын жабыңыз. Дастарханға қойған кезде қалған шөптерд себ ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ингредиенттер шамадан тыс п с р лмеген және б ркелк таралған.
Түс : тағамға к рет н ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм : Жағымды, құрамына тән, орташа ащы және тұзды. И с : құрамына тән, ет пен
көкөн с хош и с мен.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 144 Сиыр
ет нен жасалған чизкейктер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Сиыр ет н ң	80	76				
филес , пияз,	23	20				
тәтт бұрыш,	25	19				
сәб з,	25	21				
картоп,	90	67				
шик аскөк	10	7				
Күнбағыс майы						
Су	5 80	5 80				
Йодталған тұз Лавр	0,2	0,2				
жапырағы Ақ	0,1	0,1				
қырыққабат	65	54				
Сарымсақ	5	3				
ШЫҒУ		250	21,0	8,0	15,2	236,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	70-	65-	Тамақ талшықтар
	409	0	5.2	кедей н	пен	3,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	6.1	0.5	47.6	1,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 41,5 7251 3,5			Сол
	59	165,8				0,1

П с ру технологиясы

Етт кесектерге бөл п, өс мд к майына қабығынсыз аздап қуырыңыз . Пиязды аршып, жартылай сақина ет п тураңыз. Шөптерд ұсақтап турап, пиязбен араластырып, етт ң үст не қойыңыз. Сәб зд жартылай сақина ет п тураңыз, болгар бұрышын үлкен кесектерге бөл п, пияздың үст не қойыңыз. Қырыққабатты кесектерге бөл п, қабаттап тураңыз. Картопты кесектерге бөл п, қырыққабаттың үст не қойыңыз. Лавр жапырағын қосыңыз. Барлығын қырыққабат жапырақтарымен жауып, қақпағын жабыңыз. Дастарханға қойған кезде қалған шөптерд себ ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр мен консистенциясы: ингредиенттер шамадан тыс п с р лмеген және б ркелк таралған.
Түс : тағамға к рет н ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм : Жағымды, құрамына тән, орташа ащы және тұзды. И с : құрамына тән, ет пен көкөн с хош и с мен.

Machine Translated by Google

№ 145 технологиялық карта

Қаймақ тұздығындағы тауық филес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тауық ет нен	115	108				
жасалған сары май	5	5				
тұздығы: Қаймақ	10	10				
20% бидай ұны						
Көкөн с сорпасы	5	5				
Тұз	15 0,2	15 0,2				
ШЫҒУ		100	26,2	5,9	4	176,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) – глютен.

Витаминдер	A	D	Ол		0	Тамақ талшықтар
	62,3	0	0,44 құрайды		-мен	0,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	16,4	0,6	10,2	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	25,9	237,5	31	306,6	1,3	0,2

Дайындау әд с : Суық өңдеу
кез нде шығын 6% құрайды. Бұқтырмас бұрын, тауық филес н 40-50 г бөл ктерге кес п, аздап қуырыңыз. Дайындалған құсты қаймақ тұздығында бұқтырыңыз. Тұздықпен б рге бер ң з. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Тұтас тауық ет н ң кесектер , шамадан тыс п с р лмеген, тұздықта.
Консистенциясы: Жұмсақ, шырынды ет, бөл нбейд және п ш н н сақтайды. Түс : ақ, сарғыш реңкт . Дәм мен хош и с :
Бұқтырылған құс ет мен қаймақ дәм , айқын белг лер жоқ.

.

Machine Translated by Google

№ 146 технологиялық карта

Қаймақ тұздығындағы тауық филес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тауық филес	107	100				
Сары май тұздығы:	5	5				
Қаймақ 20% Бидай ұны	10	10				
Көкөн с сорпасы Тұз ШЫҒУЫ	5	5				
	15 0,2	15				
		0,2 90	24,5	7,0	4,0	176.8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) – глютен.

Витаминдер	A	D	E	0,3-	0,1	Тамақ талшықтар
	83.8	0,1	0,4	кедей н	-мен	0,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	15.3	0.5	10.6	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	25,5	223.2	29.3	287.1	1.2	0,2

Дайындау әд с : Суық өңдеу
кез нде шығын 6% құрайды. Бұқтырмас бұрын, тауық филес н 40-50 г бөл ктерге кес п, аздап қуырыңыз. Дайындалған құсты қаймақ тұздығында бұқтырыңыз. Тұздықпен б рге бөлек қойыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Тұтас тауық ет н ң кесектер , шамадан тыс п с р лмеген, тұздықта.
Консистенциясы: Жұмсақ, шырынды ет, бөл нбейд және п ш н н сақтайды. Түс : ақ, сарғыш реңкт . Дәм мен хош и с : Бұқтырылған құс ет мен қаймақ дәм , айқын белг лер жоқ.

Machine Translated by Google

№ 147 технологиялық карта

Қаймақ тұздығындағы тауық филес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тауық филес	94	88				
Сары май тұздығы:	3	3				
Қаймақ 20% Бидай ұны						
Жоғары сапалы көкөн с сорпасы	8	8				
Тұз	3 15 0,2	3 15 0,2				
ШЫҒУ		70	21.3	4.8	2.4	138,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) – глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	62.6	0,1	0,4	0,2	0,1	0,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	13.4	0,5	9.1	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	21.4	194.3	25.4	248,7	1	0,1

П с ру технологиясы:

Суық өңдеу кез ндег шығын деңгей 6% құрайды. Бұқтырмас бұрын тауық филес 40-50 г бөл ктерге кес л п, аздап қуырылады. Дайындалған құс ет н қаймақ тұздығында бұқтырады. Тұздықпен б рге бөлек қойыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :
Тұтас тауық ет н ң кесектер , шамадан тыс п с р лмеген, тұздықта.
Консистенциясы: Жұмсақ, шырынды ет, бөл нбейд және п ш н н сақтайды. Түс : ақ, сарғыш реңкт . Дәм мен хош и с :
Бұқтырылған құс ет мен қаймақ дәм , айқын белг лер жоқ.

Machine Translated by Google

№ 148 технологиялық карта

Тауық саусақтары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калорияның химиялық құрамы		ity
			Ақуыздар Жи ры	Көм р.	
Тауықтың төс ет нен жасалған филес Бидай наны Бидай ұны Тауық жұмыртқасы Сүт 1,5% май Нан үг нд лер Күнбағыс майы Йодталған тұз	66 5 3 ½ дана 5 4 1 0,1	61 5 3 20 5 4 1 0,1			
ШЫҒУ		70	17,7 3,1	7,9	132,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO	Тамақ талшықтар
	60,7	0,5	1,1	1,5	0,1 0,5
	B1	B2	B3	B6	B9 B12
	0,1	0,1	10,1	0,3	20,3 0,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 21,7 210,7 1,1		Сол
	27,8	177,5			0,2

П с ру технологиясы

Филен ет тартқышта ұнтақтаңыз. [Түс н кс з мәт н]-ге малынған нанды қосып, әрқайсысының салмағы 38-40 сүт. г болатын к шкентай жалпақ т ктөртбұрыштар жасаңыз.
Жұмыртқаны ұн мен нан үг нд с не айналдырыңыз. малынған Және

П с ру табағына салып, өс мд к майымен алдын ала майлап, 180°C дей н қыздырылған пешке салыңыз. П скенше п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Ет б ркелк п скен, түс алтын қоңыр, нан үг нд с қабыршақтанбаған. Консистенциясы: Жұмсақ, шырынды, ет шашырамайды, п ш н н сақтайды және нан үг нд с қытырлақ.
Түс : алтын түст , кес лген жер ндег ет түс ақ немесе сұрғылт. Дәм мен и с : п с р лген, қуырылған құс ет , дәмдеу штерд ң хош и с бар, орташа ащы, тұзды, ешқандай жағымсыз и сс з. белг лер.

Machine Translated by Google

№ 149 технологиялық карта

Тауық саусақтары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар Көм	рсулар .	
Тауықтың төс ет нен жасалған филес Бидай наны Бидай ұны Тауық жұмыртқасы Сүт 1,5% май Нан үг нд лер Күнбағыс майы Йодталған тұз	88 9 9 1/2 дана 7 9 2 0.2	82 9 9 20 7 9 2 0,2				
ШЫҒУ		100	23,9	4,2	17,6	211,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	ТО	0,1	Тамақ талшықтар
	66,7	0,5	1,9	1,5	-мен	0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	13,5	0,5	25,3	0,6
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 29,9 283,5 1,4			Сол
	38	232,4				0,2

П с ру технологиясы

қосыңыз, тураңыз, салмағы қосулы ет тартқыш. Филе нан, суланған V сүт.
38-40 г/дана болатын к шкентай жалпақ т ктөртбұрыштар жасаңыз.
Ұн мен нан үг нд сV не ораңыз. қамшыланған жұмыртқа және
П с ру табағына салып, өс мд к майымен алдын ала майлап, 180°C дей н қыздырылған пешке салыңыз. П скенше
п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ет б ркелк құырылған, түс алтын түст және б ркелк , нанның қабығы қабыршақтанбайды.
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, п ш н н сақтайды, нан қытырлақ болады
Түс : алтын түст , кес лген жер ндег ет түс ақ немесе сұрғылт. Дәм
мен и с : п с р лген, құырылған құс ет , дәмдеу штерд ң хош и с бар, орташа ащы, тұзды, ешқандай жағымсыз и сс з.
белг лер.

Machine Translated by Google

№ 150 технологиялық карта

Көкөн стер қосылған тауықтың төс ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар эностар
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тауықтың төс ет н ң	76	70				
филес	20	16				
Сәб з Пияз	15	12				
Қызанақ	20	16				
(немесе томат пастасы)						
Тәтт бұрыш майы	З 20	З 17				
Йодталған тұз	З 0,2	З 0,2				
ШЫҒУ		70	17,1	2,3	1,2	102,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	280.8	0,1	0,8	4.6	19.2- мен	1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	11.1	0,5	22.1	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 25.4 313.8 1			Сол
	18.7	165,5				0,1

П с ру технологиясы

40-50 грамм кесектерге кес лген тауықтың төс ет н ң филес аздап қуырылады, содан кей н туралған көкөн стер қосылып, дайын болғанша баяу отта қайнатылады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : филе мен көкөн стер кес лген п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, п ш н н сақтайды
Түс : құрамына к рет н ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм : Орташа тұзды, құс ет не тән, қызанақ пен көкөн стерд ң и с бар
И с : құс ет мен көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№ 151 технологиялық карта

Көкөн стер қосылған тауықтың төс ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар эностар
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тауықтың төс ет н ң	80	75				
филес	23	19				
Сәб з Пияз	18	15				
Қызанақ (немесе томат пастасы)	23	18				
Тәтт бұрыш майы	3	3 19				
Йодталған тұз	23 3 0,2	3 0,2				
ШЫҒУ		90	18,1	2,6	1,3	106,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E K S 0.8 5.3 22.1			Тамақ талшықтар
	318.1	0,1				1.2
	B1	B2	B3	B6 B9		B12
	0,1	0,1	11.7	0,5	24.8	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 27.3 343.5 1			Сол
	20.5	175.8				0,1

П с ру технологиясы

40-50 грамм кесектерге кес лген тауықтың төс ет н ң филес аздап қуырылады, содан кей н туралған көкөн стер қосылып, дайын болғанша баяу отта қайнатылады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : филе мен көкөн стер кес лген п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, п ш н н сақтайды
Түс : құрамына к рет н ингредиенттерд ң сипаттамасы
Дәм : Орташа тұзды, құс ет не тән, қызанақ пен көкөн стерд ң и с бар
И с : құс ет мен көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№ 152 технологиялық карта

Көкөн стер қосылған тауықтың төс ет

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар эностар
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Тауықтың төс ет н ң филес	80	75				
Сәб з Тұтас	25	20				
шик пияз Қызанақ (немесе томат	20	17				
пастасы) Тәтт	25	21				
бұрыш Сары май Йодталған тұз						
ШЫҒЫС	3	3				
	25 4 0,3	20 4 0,3				
		100	18,2	2,8	2,3	108,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	348.8	0,1	0,9	5.8	24	1.3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	11.7	0,5	26.5	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 28.1 356.8 1.1			Сол
	21.7	177,7				0,2

П с ру технологиясы

40-50 грамм кесектерге кес лген тауықтың төс ет н ң филес аздап қуырылады, содан кей н туралған көкөн стер қосылып, дайын болғанша баяу отта қайнатылады.
.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : филе мен көкөн стер кес лген п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, п ш н н сақтайды
Түс : құрамына к рет н ингредиенттерге тән Дәм :
орташа тұзды, қызанақ пен көкөн с дәм бар құс ет не тән И с : құс ет мен көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№ 153 технологиялық карта

Тауық «К рп лер»

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар эностар
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тауық филе ,	54	50				
	10	10				
күр ш, пияз,	6					
күнбағыс майы, йодталған тұз	3 0,1	5 3 0,1				
ШЫҒУ		70	12,7	4,4	8,0	141,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	Ол	0,5-	0,2	Пищев у талшықтар
	14	0	3,9 құрайды	ке дей н	-мен	0,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	7.9	0.3	6	0,2
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 17,4 152,5 0,7			Сол
	9	119,4				0,1

П с ру технологиясы

Күр ш сұрыпталып, жылы сумен шайылып, қосымша шаймай 8-10 минут (1:6 қатынасында) қайнатылады, содан кей н суытылады. Пияз туралып, маймен және сумен қуырылып, суытылады. Дайындалған құс ет н бөл ктерге бөл п, ұсақтап, дайындалған пиязбен б рге ек нш рет ұсақтайды. Қайнатылған күр ш пен тұз қосылып, қоспа араластырылады. Дайындалған қоспаны шайқап, шарлар жасап, алдын ала майланған гастронорм табасына салып, 160-200°C температурада пеште 15-20 минут немесе 120-130°C температурада «қызу-бу» режим нде аралас бумен п с рг ште 15-20 минут п с ред .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.
Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.
Түс : ашық қоңыр, кес лген жер ашық сұр Дәм мен и с :
жағымды, тауық тағамдарына тән

Machine Translated by Google

№ 154 технологиялық карта

Тауық «К рп лер»

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар эностар
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тауық филес ,	79	74				
	13	13				
күр ш, пияз,	7					
күнбағыс майы, йодталған						
тұз	5 0,2	5 5 0,2				
ШЫҒУ		90	18,5	5,6	10,4	167,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	Ол	0,5-		Пищев у талшықтар
	20,3	0	3.3 құрайды	ке дей н	0,3- пен	0,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	11.5	0.4	8.5	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 171,7 24,7 219			Сол
	12,4	0,9				0,1

П с ру технологиясы

Күр ш жармасы сұрыпталып, жылы сумен жуылып, 8-10 минут қайнатылады.
(1:6 қатынасында) кей ннен шаймай, суытыңыз. Пияз туралған, май мен су қосып қуырылған және суытылады. Дайындалған құс ет бөл ктерге кес л п, ет тартқыштан өтк з л п, ек нш рет

дайындалған пиязбен б рге ет тартқыштан өтк з ң з,
Қайнатылған күр шт , тұзды қосып, араластырыңыз. Дайындалған қоспаны шайқап, шарларға айналдырып, алдын ала майланған гастронорм табасына салып, 160-200°C температурада пеште 15-20 минут немесе аралас бумен п с рг ште п с р ң з.

120-130 °C температурада 15-20 минут бойы «бу қыздырыңыз».

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.
Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.
Түс : ашық қоңыр, кес лген жер ашық сұр Дәм мен и с :
жағымды, тауық тағамдарына тән

Machine Translated by Google

№155 технологиялық карта «Тауық
к рп лер »

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар эностар
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тауықтың төс ет н ң филес	84	76				
	15	15				
Күр ш Пияз Күнбағыс	9	7				
майы Йодталған тұз						
	5 0,2	5 0,2				
ШЫҒУ		100	19,7	5,7	12,1	179,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	0,7-		Пищев у талшықтар
	22.3	0	4.3	ге дей н	0,5- пен	0,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	13.5	0.5	10.7	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 26.9 223 0.9			Сол
	22.9	192				0,1

П с ру технологиясы

Күр ш жармасы сұрыпталады, жылы сумен жуылады және 8-10 минут қайнатылады (пропорцияларда)
1:6) кей ннен шаймай, суытыңыз. Пиязды турап, отта баяу қайнатыңыз
май мен суды салқындатыңыз. Дайын құс ет кесектерге кес л п, бер лед
ет тартқыштан өтк з ң з, дайындалған пиязбен б рге ет тартқыштан ек нш рет өтк з ң з
Қайнатылған күр шт , тұзды қосып, араластырыңыз. Дайындалған қоспаны шайқап, п ш нге келт р ң з
шарларды гастронорм ыдысына салып, алдын ала маймен майлап, 160-200 °C температурада пеште 15-20 минут
немесе аралас бумен п с рг ште п с р ң з.
бумен» 120-130 °C температурада 15-20 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.
Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.
Түс : ашық қоңыр, кес лген жер ашық сұр Дәм мен и с :
жағымды, тауық тағамдарына тән

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.
Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.
Түс : кес лген жер ашық қоңыр, ашық сұр
Дәм мен и с : жағымды, тауық ет нен жасалған тағамға тән

Machine Translated by Google

№ 156 технологиялық карта

Макарон және р мш кпен п с р лген тауықтың төс ет

Аты Өн м	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калорияларity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар.	
Тауықтың төс ет н ң	90	85				
филес ,	45	45				
макарон, томат пастасы	3	3				
Пияз Сәб з Майы	12	10				
кем нде	20	15				
40% болатын жартылай қатты р мш к						
Майы 1,5%	20	20				
болатын сүт	20	20				
Сары май						
Күнбағыс майы						
Йодталған тұз	5 5 0,3	5 5 0,3				
ШЫҒУ		250	31,5	16,6	30,6	414,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. I (жұмыртқа) - макарон өн мдер нде.

Витаминдер	A	D	E	з.7-	1.7	Тамақ талшықтар
	362,5	0,7	4	ге дей н	-мен	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	15.2	0.5	22.6	1,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 41,5 392,7 1,5			Сол
	190,9	332,4				0,3

П с ру технологиясы

Дайындалған тауықтың төс ет ыстық суға салынып, қайнатылады қайнатып, жабық ыдыста баяу отта п скенше п с р ң з, суытыңыз. П с р лген тауық ет н текшелерге кес ң з. Макарон қайнаған суда (1 кг макаронға 6 литр су есеб нен) 10-15 минут жартылай п скенше п с р лед , тасталады, суын ағызғаннан кей н ыдысқа салынады. Дайындалған көкөн стер: пияз бен сәб з текшелерге кес лед . Содан кей н аз мөлшерде суда өс мд к майын қосып, баяу отта қайнатыңыз. Тұздықты дайындау: еленген бидай ұны сары май қосып, ашық сары түске дей н үзд кс з араластыра отырып қуырылады. Қуырылған суытылған ұнға ыстық сүт (рецептт ң б р бөл г) құйылады.

(стандартты) және тег с болғанша араластырыңыз, содан кей н қалған сүтт б рт ндеп қосып, қайнатыңыз, содан кей н үг т лген р мш кт қосып (рецепттег мөлшерд ң б р бөл г), баяу отта 5-10 минут п с р ң з. П с руд ң соңында қалған тұзды қосыңыз.

Machine Translated by Google

Өс мд к майымен алдын ала майланған ыдысқа дайындалған ингредиенттерд қабаттап салыңыз: қайнатылған макарон (рецепт мөлшер н ң 1/2 бөл г), тауық ет , қуырылған көкөн стер, қалған қайнатылған макарон, тұздықты құйыңыз, қалған үг т лген р мш к себ ң з және 200-220 °C температурада пеште 20-30 минут немесе аралас бумен п с рг ште 180 °C температурада 15-20 минут бойы "қыздыру" режим нде бет нде алтын қоңыр қабық пайда болғанша п с р ң з. П с ру шарттары қолданылатын п с ру жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайдағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C. Сапа талаптары. Сыртқы түр :
алтын қоңыр қабығы бар жарықшақсыз бет .
Консистенциясы: б ртект , борпылдақ.
Түс : Макарон мен п с р лген р мш кт ң түс не сәйкес келед

Дәм мен и с : тауық ет не, макаронға, сүт тұздығына, р мш кке тән.

Machine Translated by Google

№ 157 технологиялық карта

Макарон және р мш кпен п с р лген тауықтың төс ет

Аты Өн м	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Тауықтың төс ет н ң	85	85				
филес , макарон, томат пастасы	38	45				
Пияз Сәб з Майы	3 10	3 10				
кем нде	17	15				
40% болатын жартылай қатты р мш к Майы 1,5%	17	20				
болатын сүт Сары май	15	20				
Күнбағыс майы	3	3				
Йодталған тұз	4 0,2	4 0,2				
ШЫҒУ		220	28,5	12,9	25,8	348,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. I (жұмыртқа) - макарон өн мдер нде.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	305,1	0,6	3,3	3,1	1,5	1,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	14,1	0,5	19,9	1,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 37,4 356,2 1,3			Сол
	161	297,8				0,3

П с ру технологиясы

Дайындалған тауықтың төс ет ыстық суға салынып, қайнатылады қайнатып, жабық ыдыста баяу отта п скенше п с р ң з, суытыңыз. П с р лген тауық ет н текшелерге кес ң з. Макарон қайнаған суда (1 кг макаронға 6 литр су есеб нен) 10-15 минут жартылай п скенше п с р лед , тасталады, суын ағызғаннан кей н ыдысқа салынады. Дайындалған көкөн стер: пияз бен сәб з текшелерге кес лед . Содан кей н аз мөлшерде суда өс мд к майын қосып, баяу отта қайнатыңыз. Тұздықты дайындау: еленген бидай ұны сары май қосып, ашық сары түске дей н үзд кс з араластыра отырып қуырылады. Қуырылған суытылған ұнға ыстық сүт (рецептт ң б р бөл г) құйылады.

(стандартты) және тег с болғанша араластырыңыз, содан кей н қалған сүтт б рт ндеп қосып, қайнатыңыз, содан кей н үг т лген р мш кт қосып (рецепттег мөлшерд ң б р бөл г), баяу отта 5-10 минут п с р ң з. П с руд ң соңында қалған тұзды қосыңыз.

Machine Translated by Google

Өс мд к майымен алдын ала майланған ыдысқа дайындалған ингредиенттерд қабаттап салыңыз: қайнатылған макарон (рецепт мөлшер н ң 1/2 бөл г), тауық ет , қуырылған көкөн стер, қалған қайнатылған макарон, тұздықты құйыңыз, қалған үг т лген р мш к себ ң з және 200-220 °C температурада пеште 20-30 минут немесе аралас бумен п с рг ште 180 °C температурада 15-20 минут бойы "қыздыру" режим нде бет нде алтын қоңыр қабық пайда болғанша п с р ң з. П с ру шарттары қолданылатын п с ру жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайдағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C. Сапа талаптары. Сыртқы түр :
алтын қоңыр қабығы бар жарықшақсыз бет .
Консистенциясы: б ртект , борпылдақ.
Түс : Макарон мен п с р лген р мш кт ң түс не сәйкес келед

Дәм мен и с : тауық ет не, макаронға, сүт тұздығына, р мш кке тән.

Machine Translated by Google

№ 158 технологиялық карта

Макарон және р мш кпен п с р лген тауықтың төс ет

Аты Өн м	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	Калориялар ity
Тауықтың төс ет н ң	80	75				
филес , макарон, томат пастасы	35	35				
Пияз Сәб з Майы	3 7	3 5				
кем нде	14	10				
40% болатын жартылай қатты р мш к						
Майы 1,5%	13	13				
болатын сүт	15	15				
Сары май						
Күнбағыс майы	3	3				
Йодталған тұз	4 0,2	4 0,2				
ШЫҒУ		200	26,0	11,7	23,6	317,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. I (жұмыртқа) - макарон өн мдер нде.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	257,5	0,5	3,2	2,7	1,2	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	13	0,5	18,3	10
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 33,9 328, 1,2			Сол
	131	266,9				0,2

П с ру технологиясы

Дайындалған тауықтың төс ет ыстық суға салынып, қайнатылады
қайнатып, жабық ыдыста баяу отта п скенше п с р ң з, суытыңыз. П с р лген тауық ет н
текшелерге кес ң з. Макарон қайнаған суда (1 кг макаронға 6 литр су есеб нен) 10-15 минут жартылай
п скенше п с р лед , тасталады, суын ағызғаннан кей н ыдысқа салынады. Дайындалған көкөн стер:
пияз бен сәб з текшелерге кес лед . Содан кей н аз мөлшерде суда өс мд к майын қосып, баяу отта
қайнатыңыз. Тұздықты дайындау: еленген бидай ұны сары май қосып, ашық сары түске дей н үзд кс з
араластыра отырып қуырылады. Қуырылған суытылған ұнға ыстық сүт (рецептт ң б р бөл г) құйылады.

(стандартты) және тег с болғанша араластырыңыз, содан кей н қалған сүтт б рт ндеп қосып,
қайнатыңыз, содан кей н үг т лген р мш кт қосыңыз (рецепт бойынша мөлшер н ң б р
бөл г) және баяу қайнатыңыз 5-10 минут. П с руд ң соңында қалған тұзды қосыңыз. Өс мд к
майымен алдын ала майланған ыдысқа дайындалған ингредиенттерд қабаттап салыңыз: мака-

Machine Translated by Google

Қайнатылған картоп (рецепт мөлшер н ң 1/2 бөл г), тауық ет , қуырылған көкөн стер, қалған қайнатылған макарон, үст не тұздық құйып, қалған үг т лген р мш к себ ң з де, 200-220°C температурада пеште 20-30 минут немесе аралас бумен п с рг ште 180°C температурада "Қыздыру" режим нде 15-20 минут алтын қоңыр түске дей н п с р ң з. П с ру шарттары қолданылатын п с ру жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайдағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары : Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C. Сапа талаптары: Сыртқы түр : алтын қоңыр қабығы бар жарықшақсыз бет . Консистенциясы: тег с және үлп лдек. Түс : макарон мен п с р лген р мш кт ң түс не сәйкес келед . Дәм мен хош и с : тауық ет не, макаронға, сүт тұздығына және р мш кке тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 159 Тауық ет
қосылған картоп гратин Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калория			эностар т
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Тауықтың төс ет н ң филес	100	94				
Картоп Сары	170	119				
май Пияз Ір мш к						
Қаймақ 20,0% май	8	8				
	20	17				
Йодталған тұз						
	15 8 0,2	15 8 0,2				
ШЫҒУ		200 27,9		10,6	15,7	274,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	142.4	0,3	0,6	3.1	15.2	1.4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	16.7	0,7	21.7	0,7
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 52.9 656.3 2			Сол
	137.9 301.8					0,2

П с ру технологиясы

Дайындалған картоп жұқа т л мдерге кес лед . Табаның түб мен бүй рлер ер т лген сары маймен майланады. Тауықтың төс ет н қайнатыңыз және пиязбен б рге ұсақтаңыз. Ір мш кт жолақтарға үкк штен өтк з ң з. Картопты табаға қабаттап салыңыз, үст не ұнтақталған тауық ет н салыңыз, әр қабатқа тұз себ л п, үг т лген р мш к себ ң з.

Пеште 180-200 °C температурада 20-30 минут немесе бу пеште «қызу» режим нде 160-180 °C температурада 15-20 минут п с р ң з.
аяқталғанша.

Термиялық өңдеу режимдер қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайдағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бет тег с, жарықтарсыз
Консистенциясы: шырынды, үлп лдек, б ртект
Түс : кастрюль алтын қоңыр
Дәм мен и с - картопқа тән, қайнатылған құс ет н ң и с бар, рецепт ингредиенттер не сәйкес келед , бөгде дәмдер мен и стерс з.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 160 Тауық ет
қосылған картоп гратин Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калория			эностар т
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Тауықтың төс ет н ң филес	105	99				
Тұтас шик картоп Сары май Пияз	180	126				
Ір мш к Қаймақ 20,0%						
май Йодталған тұз	8	8				
	25	22				
	20 8 0,2	20 8 0,2				
ШЫҒУ		220 30,6		13,2	17,1	314,7

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	158,5	0,3	0,6	3.3	16.2	1.5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	17.8	0,7	23.3	0,8
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	174.3	335.2	57.3	699.6	2.1	0,3

Дайындалған картоп жұқа т л мдерге кес лед . Табаның түб мен бүй рлер
Ер т лген сары маймен майлаңыз. Тауықтың төс ет н қайнатыңыз және пиязбен б рге ұсақтаңыз.
Ір мш кт жолақтарға үкк штен өтк з ң з. Картопты п с ру табағына қабаттап салыңыз, үст не ұнтақталған тауық ет н салыңыз, әр қабатты тұздап, үг т лген р мш к себ ң з. Пеште 180-200°C температурада 20-30 минут немесе бу пеш нде 160-180°C температурада "Қыздыру" режим нде 15-20 минут п с р ң з, дайын болғанша. П с ру параметрлер пайдаланылатын п с ру жабдығына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше сападағы
стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде реттелу мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары
Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : тег с бет , жарықшақтары жоқ Консистенциясы:
шырынды, үлп лдек, б ркелк Түс : кастрюль алтын
қоңыр Дәм мен и с -
картопқа тән, қайнатылған құс ет н ң и с бар, рецепт ингредиенттер не сәйкес келед , бөгде дәмдер мен и стер жоқ.

Machine Translated by Google

№161 технологиялық карта. Ұсақталған
тауық ет қосылған картоп гратин .

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калорияның химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	эностар т
Тауықтың төс ет нен жасалған филес Тұтас шик картоп Сары май Пияз Ір мш к Қаймақ 20,0% май Йодталған тұз	115 200 10 28 23 10 0,3	108 140 10- 24 23 10 0,3				
ШЫҒУ		250 33,8		15,8	19,0	359,9

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	187.9	0,4	0,7	3.7	14.7	1.7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	19.5	0,8	24.6	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	200.1	373.5	63.6	775.7	2.3	0,3

П с ру технологиясы

Дайындалған картоп жұқа т л мдерге кес лед . Табаның түб мен бүй рлер Ер т лген сары маймен майлаңыз. Тауықтың төс ет н қайнатыңыз және пиязбен б рге ұсақтаңыз. Ір мш кт жолақтарға үкк штен өтк з ң з. Картопты п с ру табағына қабаттап салыңыз, үст не ұнтақталған тауық ет н салыңыз, әр қабатты тұздап, үг т лген р мш к себ ң з. Пеште 180-200°C температурада 20-30 минут немесе бу пеш нде 160-180°C температурада "Қыздыру" режим нде 15-20 минут п с р ң з, дайын болғанша. П с ру параметрлер пайдаланылатын п с ру жабдығына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше сападағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде реттелу мүмк н.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр : тег с бет , жарықшақтары жоқ Консистенциясы: шырынды, үлп лдек, б ркелк Түс : кастрюль алтын қоңыр Дәм мен и с - картопқа тән, қайнатылған құс ет н ң и с бар, рецепт ингредиенттер не сәйкес келед , бөгде дәмдер мен и стер жоқ.

Machine Translated by Google

№162 технологиялық карта.

Тауық ет қосылған көкөн с запеканкасы

Аты Өн м	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р .	
Тауықтың төс ет н ң филес	120 110	112 77				
Картоп Тәтт бұрыш	40 65	34 57				
Қызанақ Пияз	25	20				
Майы кем нде 40% болатын жартылай қатты р мш к Қаймақ 20% май Күнбағыс майы	23 20	23 20				
Йодталған тұз Жартылай дайын өн мн ң салмағы Күнбағыс майы	3 0,2 3	3 0,2 250 3				
ШЫҒУ		250	34,4	13,4	13,2	322,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	193.8	0,2			40,7 -мен	2,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	19.8	0.9	43.1	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 62,9 775,2 2,2			Сол
	211,7	389,8				0,3

П с ру технологиясы

Тауық ет н алдын ала қайнатыңыз. Ұсақ туралған пиязды ұсақталған тауыққа қосып, тұзбен дәмдеп, жақсылап араластырыңыз да, майланған п с ру табағына салыңыз. Қызанақтарды дөңгелектеп, болгар бұрышын жолақтарға кес ң з. Туралған қызанақтарды ұсақталған тауықтың үст не қойып, тұзбен дәмдеп, болгар бұрышын қосыңыз. Картопты қайнатып, ез ң з. Өс мд к майымен араластырыңыз. Картопты көкөн стерд ң үст не жайыңыз. Қаймақпен жағыңыз. Су кастрюль

Ір мш кт ұсақ үг тк ште үкк штен өтк з п, үст не себ ң з. П с руге арналған ыдысты пешке салып, 1900 °C температурада 40 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : алтын қоңыр қабығы бар жарықтарсыз бет
Консистенциясы: б ртект , борпылдақ.
Түс : кастрюль жасау үш н қолданылатын көкөн стерд ң түс не сәйкес келед

Дәм мен и с : тауық ет не, көкөн стерге, қаймаққа, р мш кке тән.

Machine Translated by Google

№163 технологиялық карта. Тауық ет
қосылған көкөн с запеканкасы

Аты Өн м	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ност
Тауықтың төс ет н ң	102	102				
филес	95	67				
Картоп Тәтт	36	31				
бұрыш	65	59				
Қызанақ Пияз	17	15				
Майы кем нде 40% болатын жартылай қатты	20	20				
р мш к Қаймақ 20% май		17				
Күнбағыс майы	17					
Йодталған тұз		3				
Жартылай дайын өн мн ң салмағы	3	0,2				
Күнбағыс майы	0,2 3	250 3				
ШЫҒУ		220	29,92	12,1	11,5	280,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO	Тамақ талшықтар
	173.9	0,2	3,2	7,8	36.8 1,9
	B1	B2	B3	B6	B9 B12
	0,2	0,2	17.2	0.7	38.9 0,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 53,5 654,2 1,9		Сол
	186,7 333,1				0,3

Тауық ет н алдын ала қайнатыңыз. Ұсақ туралған пиязды ұсақталған тауыққа салып, тұзбен дәмдеп, жақсылап араластырыңыз да, майланған п с ру табағына салыңыз. Қызанақтарды дөңгелектеп турап, болгар бұрышын жолақтарға кес ң з. Ұсақталған тауыққа туралған қызанақтарды салып, тұзбен дәмдеп, болгар бұрышын қосыңыз. Картопты қайнатыңыз, ез п, өс мд к майымен араластырыңыз. Картопты көкөн стерд ң үст не қойыңыз.

Қаймақпен себ ң з.

ұсақ

Ір мш кт үкк штен қосулы үг тк ш бар кастрюль және себу оларды жоғарғы өтк з ң з. Кәстрөлге арналған ыдысты пешке салып, 1900 °C температурада 40 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : алтын қоңыр қабығы бар жарықтарсыз бет
Консистенциясы: б ртект , борпылдақ.
Түс : кастрюль жасау үш н қолданылатын көкөн стерд ң түс не сәйкес келед

Дәм мен и с : тауық ет не, көкөн стерге, қаймаққа, р мш кке тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №164 Тауық ет
қосылған көкөн с запеканкасы

Аты Өн м	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ност
Тауықтың төс ет н ң филес	95	94				
Картоп,	90	66				
тәтт бұрыш,	30	25				
жаңа п скен қызанақ	59	50				
Пияз Жартылай	15	12				
қатты р мш к 40%-дан кем емес майлылығы	17	17				
Қаймақ 20% май	15	15				
Күнбағыс майы	3					
Жартылай дайын өн мн ң салмағы		3 225				
Күнбағыс майы	3	3				
ШЫҒУ		200	27,4	11,4	10,7	256,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	153.9	0,2	3,1	6,6	32,5	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	15,8	0,7	36.0	0,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 49,9 623,4 1,7			Сол
	158,1	303,1				0,2

П с ру технологиясы

Тауық ет н алдын ала қайнатыңыз. Ұсақ туралған пиязды ұсақталған тауыққа салып, тұзбен дәмдеп, жақсылап араластырыңыз да, майланған п с ру табағына салыңыз. Қызанақтарды дөңгелектеп турап, болгар бұрышын жолақтарға кес ң з. Ұсақталған тауыққа туралған қызанақтарды салып, тұзбен дәмдеп, болгар бұрышын қосыңыз. Картопты қайнатыңыз, ез п, өс мд к майымен араластырыңыз. Картопты көкөн стерд ң үст не қойыңыз.

Қаймақпен себ ң з.

ұсақ

Ір мш кт үкк штен қосулы үг тк ш бар кастрюль және себу оларды жоғарғы өтк з ң з. Кәстрөлге арналған ыдысты пешке салып, 1900 °C температурада 40 минут п с р ң з.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : алтын қоңыр қабығы бар жарықтарсыз бет

Консистенциясы: б ртект , борпылдақ.

Түс : кастрюль жасау үш н қолданылатын көкөн стерд ң түс не сәйкес келед

Дәм мен и с : тауық ет не, көкөн стерге, қаймаққа, р мш кке тән.

Machine Translated by Google

№ 165 технологиялық карта

Ұнтақталған күркетауық ет қосылған бұршақ және көкөн с запеканкасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс	65	60				
ет , кепт р лген	30	30				
бұршақ,	90	63				
картоп, пияз, сары	20	17				
май, жұмыртқа, 20%	5	8				
майлы		8				
қаймақ, нан үг нд с		5				
	8	4				
Күнбағыс майы Йодталған						
тұз	5 4 3 0,2	3 0,2				
ШЫҒУ		200	22,8	9,3	21,5	271,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	K C 8.7 32.9		Пищев у талшықтар
	392	0,1	3.2			2,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	16.4	0.7	40.1	0,8
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 326,9 51,1 1,8				Сол
	172,5			658		0,2

П с ру технологиясы

Дайындалған бұршақ тұқымдастары суық суға (1 кг бұршаққа 2-3 литр) б рнеше сағат бойы ж б т лед , содан кей н қақпағын жауып, тұзсыз сол суда қайнатылады. Бұршақ 1-2 сағат, бұршақ 60-90 минут, жасымық 45-60 минут қайнатылады. Кей н
Көкөн стер жұмсарған кезде, п с руд тоқтатып, сорпасын төг п
тастаңыз. Дайындалған пиязды текшелеп, сары маймен жұмсарғанша қуырыңыз. Дайындалған картопты қайнатыңыз. Дайындалған п с р лген бұршақтарды, п с р лген картопты және қуырылған пиязды араластырып, езбе жасаңыз. Тұз бен дайындалған жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз да, алдын ала сары маймен майланған ыдысқа салыңыз.

Бет қаймақпен майланып, нан үг нд с не себ л п, (қуыру шкафында немесе пеште) 200-220 °C температурада 10-15 минут немесе аралас бумен п с рг ште «жылу-бу» режим нде 180 °C температурада 7-10 минут п с р лед .
минут.
Жылу өңдеу режимдер қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ басқа да стандартты шик затты пайдаланған кезде өзгеру мүмк н

Machine Translated by Google

рецептте көрсет лгеннен өзгеше жағдайлар немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер . Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : алтын қоңыр қабығы бар жарықтарсыз бет
Консистенциясы: б ртект , борпылдақ.
Түс : кастрюль жасау үш н қолданылатын көкөн стерд ң түс не сәйкес келед

Дәм мен и с : күркетауық ет не, көкөн стерге, қаймаққа тән.

№ 166 технологиялық карта

Ұнтақталған күркетауық ет қосылған бұршақ және көкөн с запеканкасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс	70	65				
ет , кепт р лген	35	35				
бұршақ,	100	70				
картоп, пияз, сары	23	19				
май, жұмыртқа, 20%	6	6				
майлы						
қаймақ, нан үг нд с	8	8				
	6	6				
Күнбағыс майы Йодталған	4	4				
тұз	4 0,2	4 0,2				
ШЫҒУ		220	25,0	8,5	23,0	281,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	K C 2.8 10		Пищев у талшықтар
	93,5	0,3	3.4			9.3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	11.5	0.5	53	0,3
Минералдар	Сол	P Mg K Fe				Сол
	65.1	280.3	65.8	774.6	3.2	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған бұршақ суық сумен құйылады (1 кг бұршаққа 2-3 литр)

Machine Translated by Google

б рнеше сағат қайнатыңыз, содан кей н қақпағын жауып, тұзсыз сол суда қайнатыңыз. Бұршақ 1-2 сағат, бұршақ 60-90 минут, жасымық 45-60 минут қайнатылады. Кей н Көкөн стер жұмсарған кезде, п с руд тоқтатып, сорпасын төг п тастаңыз. Дайындалған пиязды текшелеп, сары маймен жұмсарғанша қуырыңыз. Дайындалған картопты қайнатыңыз. Дайындалған п с р лген бұршақтарды, п с р лген картопты және қуырылған пиязды араластырып, езбе жасаңыз. Тұз бен дайындалған жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз да, алдын ала сары маймен майланған ыдысқа салыңыз.

Бет қаймақпен майланып, нан үг нд с себ л п, (пеште немесе қуыру шкафында) 200-220 °C температурада 10-15 минут немесе аралас бумен п с рг ште «жылу-бу» режим нде 180 °C температурада 7-10 минут п с р лед .

Термиялық өңдеу шарттары қолданылатын қыздыру жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайлардағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : алтын қоңыр қабығы бар жарықтарсыз бет
Консистенциясы: б ртект , борпылдақ.
Түс : кастрюль жасау үш н қолданылатын көкөн стерд ң түс не сәйкес келед

Дәм мен и с : күркетауық ет не, көкөн стерге, қаймаққа тән.

№ 167 технологиялық карта

Ұнтақталған күркетауық ет қосылған бұршақ және көкөн с запеканкасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Түр	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс	80	74				
ет , кепт р лген	40	40				
бұршақ,	120	84				
картоп, пияз, сары	25	20				
май, жұмыртқа, 20%		8				
майлы		8				
қаймақ, нан үг нд с		8				
	8	8				
Күнбағыс майы	8 8 4 4	4				
ШЫҒУ		250	28,4	9,3	25,7	314,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	S-ге		Тамақ

Machine Translated by Google

						талшықтар
	114.6	0,3	3.6	3.3	11.7	10.6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	13.1	0.5	60.4	0,3
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 319.8 75.7 895.6 3.7				Сол
	74.9					0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған бұршақ тұқымдастары суық суға (1 кг бұршаққа 2-3 литр) б рнеше сағат бойы ж б т лед ,
содан кей н қақпағын жауып, тұзсыз сол суда қайнатылады. Бұршақ 1-2 сағат, бұршақ 60-90 минут, жасымық
45-60 минут қайнатылады. Кей н
Көкөн стер жұмсарғаннан кей н, п с руд тоқтатып, сұйықтықты
төг п тастаңыз. Дайындалған пиязды текшелеп турап, сары маймен жұмсарғанша қуырыңыз. Дайындалған
картопты қайнатыңыз. Дайындалған бұршақтарды қайнатыңыз, картопты қайнатыңыз
және пиязды қуырыңыз.
Пияз бен езбен араластырыңыз. Тұз бен дайындалған жұмыртқаны қосып, араластырыңыз да, алдын ала
маймен майланған ыдысқа салыңыз,
Бет қаймақпен майланып, нан үг нд с себ л п, (пеште немесе қуыру шкафында) 200-220 °C температурада
10-15 минут немесе аралас бумен п с рг ште «жылу-бу» режим нде 180 °C температурада 7-10 минут
п с р лед .

Термиялық өңдеу шарттары қолданылатын қыздыру жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте
көрсет лгеннен өзгеше әртүрл жағдайлардағы стандартты шик затты немесе өнеркәс пт к өңдеу
әд стер н пайдаланған кезде өзгеру мүмк н. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : алтын қоңыр қабығы бар жарықтарсыз бет
Консистенциясы: б ртект , борпылдақ.
Түс : кастрюль жасау үш н қолданылатын көкөн стерд ң түс не сәйкес келед

Дәм мен и с : күркетауық ет не, көкөн стерге, қаймаққа тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №168: Жалқау
күркетауық орамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет	129	119				
	15	15				
Күр ш Ақ қырыққабат Сәб з	100	80				
Пияз Күнбағыс	10					
майы Жартылай	10	8				
дайын өн мн ң салмағы	2	9				
Йодталған тұз		2				
	0,2	226 0,2				
ШЫҒУ		200	29,4	3,4	15,1	217,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D		K C 76.5		Пищев у талшықтар
	115,3	0	3,4 құрайды	20.1		2,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	17.8	0.5	20.4	0,4
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 280,6 601,6 1,6				Сол
	46,3		38			0,1

П с ру технологиясы

Күр ш жармасы жуылады. Дайындалған күр ш қайнаған тұзды суға құйылады (1 кг күр шке 6 литр су есеб нен) және баяу отта қайнатылады. Дәндер с н п, жұмсарған кезде, суы ағызылады. Қырыққабат туралып, жартылай п скенше буға п с р лед немесе п с р лед , содан кей н суытылады. Дайындалған құс ет туралады, ұсақталады, қайнатылған туралған қырыққабат пен қайнатылған күр ш қосылады, тұздалады, жақсылап араластырылады және шайқалады. Қырыққабат орамалары котлет қоспасынан жасалады, майланған ыдысқа салынады және пеште 250-280 °C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен п с рг ште 180 °C температурада 10-12 минут п с р лед .

аяқталғанша.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бастапқы п ш н н сақтайды, күр ш дәндер тұтас.
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды.
Түс : ингредиенттерге тән.
Дәм мен и с - бұқтырылған жаңа п скен қырыққабаттың, құс ет н ң, күр шт ң қуырылған көкөн стерд ң дәм мен хош и с мен

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №169: Жалқау
күркетауық орамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет	132	124				
	16	16				
Күр ш Ақ қырыққабат Сәб з	110	86				
Пияз Күнбағыс	12					
майы Жартылай	12	9				
дайын өн мн ң салмағы	2					
Йодталған тұз		10 2				
	0,2	226 0,2				
ШЫҒУ		220	30,3	4,4	16,3	235,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D		K C 84.3		Пищев у талшықтар
	137.9	0	3,6 құрайды	36.3		2,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	18.3	0.6	28.6	0,4
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 1,7				Сол
	51.3	292.6 40.2 652.7				0,1

П с ру технологиясы

Күр ш жармасы жуылады. Дайындалған күр ш қайнап жатқан тұздалған суға құйылады (1 кг күр шке 6 литр су есеб нен) және баяу отта қайнатылады. Дәндер с н п, жұмсарған кезде, суы ағызылады. Ақ қырыққабат туралып, жартылай п скенше буға п с р лед немесе п с р лед , содан кей н суытылады. Дайындалған құс ет кес л п, ет тартқыштан өтк з л п, қайнатылған туралған қырыққабат пен қайнатылған күр ш қосылады, тұздалады, жақсылап араластырылады және шайқалады. Қырыққабат орамалары котлет қоспасынан жасалады, өс мд к майымен майланған ыдысқа салынады, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен п с рг ште 180°C температурада 10-12 минут п с р лед .

аяқталғанша.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бастапқы п ш н н сақтайды, күр ш дәндер тұтас.
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды.
Түс : ингредиенттерге тән.
Дәм мен и с - бұқтырылған жаңа п скен қырыққабаттың, құс ет н ң, күр шт ң қуырылған көкөн стерд ң дәм мен хош и с мен

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №170: Жалқау
күркетауық орамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет Күр ш Ақ қырыққабат Жаңа п скен сәб з Пияз Күнбағыс майы Жартылай дайын өн мн ң салмағы Йодталған тұз ШЫҒЫС	141 20 150 15 15 5 0,3	131 20 100 12 12 5 270				
		0,3 250	32,9	6,6	20,7	283,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	K C 114.9		Тамақ талшықтар
	173,4	0	6	49.4		3,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	19.8	0.7	36.7	0,5
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 324,4 47,1 1,9				Сол
	65,3			763		0,1

П с ру технологиясы

Күр ш жармасы жуылады. Дайындалған күр ш қайнап жатқан тұздалған суға құйылады (1 кг күр шке 6 литр су есеб нен) және баяу отта қайнатылады. Дәндер с н п, жұмсарған кезде, суы ағызылады. Ақ қырыққабат туралып, жартылай п скенше буға п с р лед немесе п с р лед , содан кей н суытылады. Дайындалған құс ет кес л п, ет тартқыштан өтк з л п, қайнатылған туралған қырыққабат пен қайнатылған күр ш қосылады, тұздалады, жақсылап араластырылады және шайқалады. Қырыққабат орамалары котлет қоспасынан жасалады, өс мд к майымен майланған ыдысқа салынады, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен п с рг ште 180°C температурада 10-12 минут п с р лед .

аяқталғанша.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қырыққабат пен пияз п ш н н сақтап, жолақтарға кес лген, күр ш дәндер тұтас
Консистенциясы: жұмсақ, шырынды.
Түс : ингредиенттерге тән.
Дәм мен и с - бұқтырылған жаңа п скен қырыққабаттың, құс ет н ң, күр шт ң қуырылған көкөн стерд ң дәм мен хош и с мен

Machine Translated by Google

№171 технологиялық карта Түркия гуляшы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калорияларity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар.	
Күркетауықтың төс ет Сары май Бидай ұны Томат пастасы Сәб з Пияз Йодталған тұз	70 3 4 3 15 10 0,2	65 3 4 3 12 7 0,2				
ШЫҒУ		70	15,5	2,9	4,2	109,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A D		E K S			Тамақ талшықтар
	187.4	0,1	0,9	1.7	1.2	0,6
	B1	B2	B3 B6 B9 9.5 0.3			B12
	0	0,1	7.7			0,2
Минералдар	Сол	P Mg K Fe				Сол
	15	140.1	16.8	305.2	0,8	0,1

Дайындау әд с : Дайындалған құс ет н

текшелерге кес ң з, ыстық суға салыңыз, қайнатыңыз, бет нде пайда болған көб кт алып тастаңыз және жабық табада дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз. Суытыңыз. Сорпаны сүз п, сүз ң з.

Қызанақ тұздығын дайындау үш н: дайындалған пияз бен сәб зд турап, сары майға қуырыңыз, томат пастасын қосып, 10-15 минут қуыруды жалғастырыңыз. Бидай ұнын ашық сары түске енгенше үзд кс з араластыра отырып қуырыңыз. Ыстық сорпаны және/немесе суды (рецепттег мөлшерд ң б р бөл г н) салқындатылған ұнға құйып, тег с болғанша араластырыңыз. Қалған сорпаны және/немесе суды б рт ндеп қосып, қайнатыңыз, содан кей н томат пастасымен қуырылған көкөн стерд қосып, 20-30 минут баяу қайнатыңыз. П с ру уақытының соңында тұз қосыңыз. Тұздықты қайнатылған құс филес н ң үст не құйып, қайнатыңыз және 7-10 минут баяу қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары: Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Күркетауық және көкөн с т л мдер п ш н н сақтайды.

Консистенциясы: жұмсақ және шырынды.

Түс : ингредиенттерге тән.

Дәм мен и с - құс ет , қуырылған пияз бен сәб зд ң, қызанақтың хош и с

Machine Translated by Google

№172 технологиялық карта Түркия

гуляшы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет Сары май Бидай ұны Томат пастасы Сәб з Пияз Йодталған тұз	85 4 4 3 20 15 0,2	77 4 4 3 16 11 0,2				
ШЫҒУ		90	18,8	3,7	4,6	133,0

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	2.3-	1.6	Пищев у талшықтар
	247.8	0,1	1	ке дей н	-мен	0,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	11.5	0.3	9.4	0,3
Минералдар	Сол	P Mg K Fe				Сол
	18.5	170.6	20.3	369.5	0,9	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған құс ет н текшелерге кес п, ыстық суға салып, қайнатыңыз, бет нде пайда болған көб кт алып тастаңыз және қақпағы жабылған табада баяу отта қайнап, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кей н суытыңыз. Сорпаны сүз п, сүз п алыңыз.

Қызанақ тұздығын дайындау үш н: дайындалған пияз бен сәб зд турап, сары майға қуырыңыз, томат пастасын қосып, 10-15 минут қуыруды жалғастырыңыз. Бидай ұнын ашық сары түске енгенше үзд кс з араластыра отырып қуырыңыз. Ыстық сорпаны және/немесе суды (рецепттег мөлшерд ң б р бөл г н) салқындатылған ұнға құйып, тег с болғанша араластырыңыз. Қалған сорпаны және/немесе суды б рт ндеп қосып, қайнатыңыз, содан кей н томат пастасымен қуырылған көкөн стерд қосып, 20-30 минут баяу қайнатыңыз. П с ру уақытының соңында тұз қосыңыз. Тұздықты қайнатылған құс филес н ң үст не құйып, қайнатыңыз және 7-10 минут баяу қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Күркетауық және көкөн с т л мдер п ш н н сақтайды. Консистенциясы: жұмсақ және шырынды. Түс : ингредиенттерге тән.

Дәм мен и с - құс ет , қуырылған пияз бен сәб зд ң, қызанақтың хош и с

Machine Translated by Google

№173 технологиялық картасы Түркия гуляшы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Шик күркетауықтың төс ет Сары май Бидай ұны Томат пастасы Сәб з Пияз Йодталған тұз	90 5 4 3 25 18 0,2	83 5 4 3 22 16 0,2				
ШЫҒУ		100	19,9	4,5	4,9	146,0

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	2.9-	1.8	Пищев у талшықтар
	308.1	0,1	1.1	га дей н	-мен	0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	12.2	0.3	10.4	0,3
Минералдар	Сол	P Mg K Fe				Сол
	20.4	182	21.9 400.5		1	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған құс ет н текшелерге кес п, ыстық суға салып, қайнатыңыз, бет нде пайда болған көб кт алып тастаңыз және қақпағы жабылған табада баяу отта қайнап, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кей н суытыңыз. Сорпаны сүз п, сүз п алыңыз.
Қызанақ тұздығын дайындау үш н: дайындалған пияз бен сәб зд турап, сары майға қуырыңыз, томат пастасын қосып, 10-15 минут қуыруды жалғастырыңыз. Бидай ұнын ашық сары түске енгенше үзд кс з араластыра отырып қуырыңыз. Ыстық сорпаны және/немесе суды (рецепттег мөлшерд ң б р бөл г н) салқындатылған ұнға құйып, тег с болғанша араластырыңыз. Қалған сорпаны және/немесе суды б рт ндеп қосып, қайнатыңыз, содан кей н томат пастасымен қуырылған көкөн стерд қосып, 20-30 минут баяу қайнатыңыз. П с ру уақытының соңында тұз қосыңыз. Тұздықты қайнатылған құс филес н ң үст не құйып, қайнатыңыз және 7-10 минут баяу қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Күркетауық және көкөн с т л мдер п ш н н сақтайды. Консистенциясы: жұмсақ және шырынды. Түс : ингредиенттерге тән.
Дәм мен и с - құс ет , қуырылған пияз бен сәб зд ң, қызанақтың хош и с

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №174 Күркетауық
қосылған көкөн с рататуй

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауық төс ,	85	80				
тәтт бұрыш,	30	22				
цуккини,	40	30				
баклажан,	40	32				
қызанақ немесе томат пастасы	25	22				
Йодталған тұз Пияз	3	3				
Сәб з Жаңа	0,2					
п скен	14	0,2				
аскөк						
Күнбағыс майы суы						
	20 5 3 10	11 17 3 3 10				
ШЫҒУ		200	20,2	4,1	4,2	135,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	297,6	0	1,8	5,6	34	2,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	12,6	0,5	40,3	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	36,3	188,4	30,4	523	1,4	0,1

П с ру технологиясы

Алдымен күркетауық филес н қайнатыңыз, суытып, 20-25 г кесектерге кес ң з. Дайындалған көкөн стер орташа текшелерге кес л п, қосылып бұқтырылады
өс мд к майын баяу отта ара-тұра араластыра отырып қуырыңыз. Содан кей н п с р лген күркетауықты қосып, қайтадан қыздырыңыз. П с ру аяқталғанға дей н 5 минут бұрын тұз қосыңыз. ұсақ туралған сарымсақ, томат пастасы, ұсақ туралған шөптер.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : күркетауық кесектер , көкөн стер п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: күркетауық ет мен көкөн стер жұмсақ.
Түс : солғын емес, құрамға к рет н өн мдерге тән

Дәм мен и с : бұқтырылған көкөн стер мен күркетауық ет , орташа ащы, орташа тұзды, рұқсат ет лмейд жағымсыз и с пен дәм

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №175 Күркетауық
қосылған көкөн с рататуй

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауық төс ,	90	85				
тәтт бұрыш,	35	26				
цуккини,	45	34				
баклажан,	45	40				
қызанақ немесе томат пастасы	28	25				
Йодталған тұз Пияз	3	3				
Сәб з Шик	0,2					
аскөк	18	0,2				
Күнбағыс майы						
Су						
	25 5 4 10	15 22 3 4 10				
ШЫҒУ		220	21,5	5,1	4,9	153,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	Ол	8,7-	10-	Тамақ талшықтар
	357,5	0	4,3 күрейды	ге дей н	мин 6 рге	2,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	13.6	0.6	45.3	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	39,3	202,4	33,4	577,8	1,5	0,1

П с ру технологиясы: Алдымен
күркетауық филес н қайнатыңыз, суытып, 20-25 г кесектерге кес ң з. Дайындалған көкөн стерд орташа текшелерге кес п, оларды қосып бұқтырыңыз.
өс мд к майын баяу отта ара-тұра араластыра отырып қуырыңыз. Содан кей н қайнатылған күркетауықты қосып, қайтадан қыздырыңыз. П с ру аяқталғанға дей н 5 минут бұрын тұз қосыңыз. ұсақ туралған сарымсақ, томат пастасы, ұсақ туралған шөптер.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары: Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: +65°C

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : күркетауық кесектер , көкөн стер п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: күркетауық ет мен көкөн стер жұмсақ.
Түс : солғын емес, құрамға к рет н өн мдерге тән

Дәм мен и с : бұқтырылған көкөн стер мен күркетауық ет , орташа ащы, орташа тұзды, рұқсат ет лмейд жағымсыз и с пен дәм

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №176 Күркетауық
қосылған көкөн с рататуй

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауық төс ,	98	92				
тәтт бұрыш,	40	30				
цуккини,	50	37				
баклажан,	50	45				
қызанақ немесе томат пастасы	30	27				
Йодталған тұз Пияз	3	3				
Сәб з Жаңа	0,3	0,3				
п скен	23	20				
аскөк						
Күнбағыс майы суы	30 5 5 10	24 3 5 10				
ШЫҒУ		250	23,5	6,3	5,6	174,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	10-ға	44-	Тамақ талшықтар
	416,5	0	5.1	дей н	пен	2,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	14.6	0.6	50.3	0,5
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	44,1	222,4	37,4	641,1	1,6	0,2

П с ру технологиясы: Алдымен
күркетауық филес н қайнатыңыз, суытып, 20-25 г кесектерге кес ң з. Дайындалған көкөн стерд орташа текшелерге кес п, оларды қосып бұқтырыңыз.
өс мд к майын баяу отта ара-тұра араластыра отырып қуырыңыз. Содан кей н қайнатылған күркетауықты қосып, қайтадан қыздырыңыз. П с ру аяқталғанға дей н 5 минут бұрын тұз қосыңыз. ұсақ туралған сарымсақ, томат пастасы, ұсақ туралған шөптер.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары: Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: +65°C

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : күркетауық кесектер , көкөн стер п ш н н сақтайды.
Консистенциясы: күркетауық ет мен көкөн стер жұмсақ.
Түс : солғын емес, құрамға к рет н өн мдерге тән

Дәм мен и с : бұқтырылған көкөн стер мен күркетауық ет , орташа ащы, орташа тұзды, ерекше көкөн стерге рұқсат ет лмейд ,
жағымсыз и с пен дәм

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 177 Түркия палауы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет , күр ш, күнбағыс майы, сәб з, пияз, йодталған тұз	85 45 5 30 17 0,2	79 45 5 26 12 0,2				
ШЫҒУ		200	21,6	6,1	37,0	296,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D				Пищев у
	323	0	Ол 4.0	3.8- ге дей н	1.6 1.7 көмег	талшықтар мен
	B1	B2	B3	B6	B9 B12	
	0,1	0,1	12.7	0.4	13,6 0,3	
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 20,4 218,7 34,1 403,7				Сол
	1,3 0,1					

П с ру технологиясы

Күркетауық ет н 10-15 г текшелерге кес ң з, ыстық сумен жабыңыз (1 кг өн мге 2 литр), қайнатыңыз, бет нде пайда болған көб кт алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүз п, сүз ң з. Сәб з бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөн стерд суда және/немесе сорпада (рецепт
бойынша) өс мд к майымен баяу отта қайнатыңыз. Қайнатылған күй нде ұсыныңыз.

бұқтырылған көкөн стер етке қосылады, сорпаның және/немесе судың қалған бөл г қосылады, тұз салып, қайнатыңыз, содан кей н дайындалған күр ш жармасын қосып, п с р ң з Жартылай п скен. Күр ш барлық сұйықтықты с ң ргеннен кей н, табаны қақпақпен жауып, баяу отта 25-40 минут қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, жабысқақ емес

Консистенциясы: ет жұмсақ және шырынды; күр ш жақсы с нген және үг т лген.

Түс : Ет қоңыр, күр ш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дей н.

Дәм мен и с - орташа өтк рл к; ет, пияз, сәб з, күр ш хош и с ; рұқсат ет лмейд күйген тағамның дәм .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 178 Күркетауық палауы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс	105	99				
ет ,	55	55				
күр ш, күнбағыс майы,		7				
сәб з,	7	33				
пияз, йодталған	40	21				
тұз	25 0,3	0,3				
ШЫҒУ		250	26,8	8,4	45,5 372,8	

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	Ол	5-кв	2.3	Пищев у талшықтар
	430,4	0	5,4 құрайды	дей н	арқылы	2,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	15.7	0.5	17.4	0,3
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 271,2 42,5 504,1 1,6				Сол
	26,4					0,2

П с ру технологиясы

Күркетауық ет н 10-15 г текшелерге кес ң з, ыстық сумен жабыңыз (1 кг өн мге 2 литр), қайнатыңыз, бет нде пайда болған көб кт алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүз п, сүз ң з. Сәб з бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөн стерд суда және/немесе сорпада (рецепт бойынша) өс мд к майымен баяу отта қайнатыңыз. Қайнатылған күй нде ұсыныңыз.

бұқтырылған көкөн стер етке қосылады, сорпаның және/немесе судың қалған бөл г қосылады, тұз салып, қайнатыңыз, содан кей н дайындалған күр ш жармасын қосып, п с р ң з Жартылай п скен. Күр ш барлық сұйықтықты с ң ргеннен кей н, табаны қақпақпен жауып, баяу отта 25-40 минут қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, жабысқақ емес

Консистенциясы: ет жұмсақ және шырынды; күр ш жақсы с нген және үг т лген.

Түс : Ет қоңыр, күр ш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дей н.

Дәм мен и с - орташа өтк рл к; ет, пияз, сәб з, күр ш хош и с ; рұқсат ет лмейд күйген тағамның дәм .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 179 Түркия
палауы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Күркетауықтың төс ет , күр ш, күнбағыс майы, сәб з, пияз, йодталған тұз	98 50 5 34 20 0,1	83 50 45 29 17 0,1				
ШЫҒУ		220	24,8	6,3	41,1	328,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	4,3-	2,1	Тамақ талшықтар
	366,4	0	4.1	ке дей н	нүсқасымен	2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	14.6	0.4	15.9	0,3
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 251 38,9 468,7 1,5				Сол
	23,9					0,1

П с ру технологиясы

Күркетауық ет н 10-15 г текшелерге кес ң з, ыстық сумен жабыңыз (1 кг өн мге 2 литр), қайнатыңыз, бет нде пайда болған көб кт алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүз п, сүз ң з. Сәб з бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөн стерд қосыңыз.

көкөн стермен суда және/немесе сорпада (рецепт бойынша мөлшер н ң б р бөл г) баяу қайнатылады сары май. Буға п с р лген көкөн стерд қайнатылған етке қосыңыз, қалған сорпаны және/ немесе дайындалған су, тұз, қайнатыңыз, содан кей н қосыңыз
күр ш жармасын қосып, жартылай п скенше п с р ң з. Күр штен кей н барлық сұйықтықты с ң р п алыңыз, ыдыстарды қақпақпен жабыңыз және баяу отта қайнатыңыз 25-40 минут қыздыру.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары: Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:
Сыртқы түр : ұсақталған, жабысқақ емес
Консистенциясы: ет жұмсақ және шырынды; күр ш жақсы с нген және үг т лген.
Түс : Ет қоңыр, күр ш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дей н.
Дәм мен и с - орташа өтк рл к; ет, пияз, сәб з, күр ш хош и с ; рұқсат ет лмейд күйген тағамның дәм .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №180 Картоп
қосылған тауық ет нен жасалған бұқтырма

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик тауық ет , картоп, сәб з, бидай ұны, пияз, сары май, өс мд к майы, кепт р лген бұршақ	90 120 30 3 12 3 3 7	58 96 26 3 8 3 3 7				
ШЫҒУ		200	16,2	10,6	14,6	221,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	247,1	0	3	2,3	11,6	4,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	13,6	0,5	14	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 28,6 351,3 1,1			Сол
	20,7	197,8				0,2

П с ру технологиясы.

Дайындалған құс ет н ң 40-50 грамм кесектерге туралған бөл ктер аздап қуырылады, содан кей н туралған картоп, сәб з, пияз қосылып, қайнағанша бұқтырылады.
дайындық.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : тұздықтағы тауық ет мен көкөн с кесектер .
Консистенциясы: тауық ет мен көкөн стер
жұмсақ. Түс : ашық, қызғылт сары сәб з бен бұршақ кесектер мен.
Дәм мен и с : тауық ет н ң, картоптың және сәб зд ң хош и с ; рұқсат ет лмейд .
күйген тағамның дәм .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №181 Картоп
қосылған тауық бұқтырмасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик тауық ет	100	75				
Картоп Сәб з	140	98				
Бидай ұны	35	28				
Пияз Сары май						
Өс мд к майы	3	3				
Кепт р лген бұршақ						
ШЫҒУ	15 3 3 10	12				
		5 5 10 220	17,2	11,7	20,0	257,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	Ол	5,8-		Тамақ талшықтар
	428	0,1	2,5 құрайды	ге дей н	18.1 -мен	4.2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	9.1	0.6	35.2	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 44.5 673.2 1.8			Сол
	34	183.1				0,1

П с ру технологиясы.

Дайындалған құс ет н ң 40-50 грамм кесектерге туралған бөл ктер аздап қуырылады, содан кей н туралған картоп, сәб з, пияз қосылып, қайнағанша бұқтырылады.
дайындық.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : тұздықтағы тауық ет мен көкөн с кесектер .
Консистенциясы: тауық ет мен көкөн стер
жұмсақ. Түс : ашық, қызғылт сары сәб з бен бұршақ кесектер мен.
Дәм мен и с : тауық ет н ң, картоптың және сәб зд ң хош и с ; рұқсат ет лмейд .
күйген тағамның дәм .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта №182 Картоп
қосылған тауық бұқтырмасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик тауық ет	120	75				
Картоп Сәб з	160	120				
Бидай ұны	40	30				
Пияз Сары май						
Өс мд к майы	3	3				
Кепт р лген бұршақ						
ШЫҒУ	20 5 3 13	18				
		5 3 13 250	20,7	14,5	23,3	309,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	6,8-	21-	Тамақ талшықтар
	501.8	0,1	2.7	ге дей н	мен б рге	5.2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	10.9	0.7	42.6	0,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 53.7 799.2 2.2			Сол
	41.6	222.5				0,1

П с ру технологиясы.

Дайындалған құс ет н ң 40-50 грамм кесектерге туралған бөл ктер аздап қуырылады, содан кей н туралған картоп, сәб з, пияз қосылып, қайнағанша бұқтырылады.
дайындық.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : тұздықтағы тауық ет мен көкөн с кесектер .
Консистенциясы: тауық ет мен көкөн стер
жұмсақ. Түс : ашық, қызғылт сары сәб з бен бұршақ кесектер мен.
Дәм мен и с : тауық ет н ң, картоптың және сәб зд ң хош и с ; рұқсат ет лмейд .
күйген тағамның дәм .

Machine Translated by Google

БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ

№ 183 технологиялық карта

Көксерке балығының шарлары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Төр	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шортан	105	98				
филес , пияз,	10	7				
нан үг нд с , тауық	15	15				
жұмыртқасы,	1/7	7				
йодталған тұз, нан	0,1	0,1				
үг нд с	5	5				
Жартылай дайын өн м		130				
массалары Күнбағыс майы	1	1				
ШЫҒУ		100	17,1	2,0	15,1	153,4

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (G) глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	18	0,3	1,4	4,1	1,1	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	5,2	0,2	12,5	1,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 45,3 369,7 0,9			Сол
	56,6	198,5				0,2

П с ру технологиясы

Балық филес қуырылған пиязбен ек рет ұсақталады. Нан үг нд с , тұз және алдын ала дайындалған жұмыртқа қосылады. Қоспа мұқият араластырылып, көп рт лед . Алынған балық котлеттер нен котлет жасалады.

дөңгелек п ш нд , нан үг нд с не нан ұнтағы жағылып, пеште 250°C температурада п с р лед 280 °C температурада 20-25 минут немесе аралас бумен п с рг ште 150-160 °C температурада 15-20 минут п с р п, өн мн ң ортасындағы температура қызарғанша п с р ң з. 90 °C төмен.

Тұздықпен бер лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : б ркелк (жарықтарсыз) жұмсақ қабығы бар шарлар түр ндег өн мдер

Консистенциясы: орташа тығыз, шырынды, б ртект

Түс : ақтан сұрға дей н кес лген

Дәм мен и с - пияз хош и с бар бұқтырылған балық

Machine Translated by Google

№184 технологиялық карта: Көксерке
балық шарлары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шортан	80	74				
филес , пияз,	6	5				
нан үг нд с , тұтас тауық	10	10				
жұмыртқасы, йодталған	1/8	5				
тұз, нан үг нд с	0,1	0,1				
	3	3				
Жартылай дайын өн м		70				
массалары Күнбағыс майы	1	1				
ШЫҒУ		70	11,4	1,3	9,8	101,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	0,9	2.7-	0,7	Тамақ талшықтар
	12,8	0,2	құрайды	ге дей н	-мен	0,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	3.5	0.1	8.5	0,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 30,1 245,5 0,6			Сол
	37,5	132,3				0,1

П с ру технологиясы

Балық филес қуырылған пиязбен ек рет ұсақталады. Нан үг нд с н, тұзды және алдын ала дайындалған жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырып, шайқаңыз. Балық котлет н ң қоспасынан
өн мдер дөңгелек п ш нге келт р л п, нан үг нд с не салынып, қуыру табасында п с р лед пеште 250-280 °C температурада 20-25 минут немесе аралас бумен п с рг ште п с р ң з 150-160 °C температурада 15-20 минут бойы дайын болғанша және өн мн ң ортасындағы температура кем дегенде 90 °C-қа жеткенше
п с р ң з. Тұздықпен б рге бер ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : б ркелк (жарықтарсыз) жұмсақ қабығы бар шарлар түр ндег өн мдер

Консистенциясы: орташа тығыз, шырынды, б ртект

Түс : ақтан сұрға дей н кес лген

Дәм мен и с - пияз хош и с бар п с р лген балық

Machine Translated by Google

№185 технологиялық карта: Көксерке
балық шарлары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик көксерке	98	75				
филес , тұтас шик пияз, нан	10	8				
	12	12				
үг нд с , тұтас тауық	1/8	5				
жұмыртқасы, йодталған	0,1	0,1				
тұз, нан үг нд с	3	3				
Жартылай дайын өн м		70				
массалары Күнбағыс майы	1	1				
ШЫҒУ		90	15,5	1,3	11,5	125,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	13	0,3	1,3	2,7	1 0,8	
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	4,6	0,2	15,7 1,2	
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 42,4 333,5 0,8			Сол
	51,4	173	0,1			

П с ру технологиясы

Балық филес қуырылған пиязбен ек рет ұсақталады. Нан үг нд с ,
тұз және алдын ала дайындалған жұмыртқа қосылады. Жақсылап араластырып,
шайқаңыз. Балық қоспасынан котлеттер жасалады.

дөңгелек п ш нд өн мдер, нан үг нд с не жағылып, пеште 250-280 °C
температурада 20-25 минут п с р лед
немесе аралас буландырғышта 150-160 °C температурада 15-20
өн м дайын болғанша және ортасында кем нде 90 °C температураға жеткенше
б рнеше минут күт ң з.

Тұздықпен бер лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : б ркелк (жарықтарсыз) жұмсақ қабығы бар шарлар түр ндег өн мдер

Консистенциясы: орташа тығыз, шырынды, б ртект

Түс : ақтан сұрға дей н кес лген

Дәм мен и с - пияз хош и с бар п с р лген балық

Machine Translated by Google

№186 технологиялық карта П с р лген
балық таяқшалары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шортан филе	76	57				
Ақ бидай наны Сиыр сүт 1,5%	5	5				
майлылығы Тауық жұмыртқасы	8	8				
Сары май						
Бидай ұны Йодталған тұз	1/5					
	3 3 0,1	8 3 3 0,1				
ШЫҒУ		70	10,5	2,9	5,5	103,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO	0,6	Тамақ талшықтар
	34,8	0,3	1,1	2,4	-мен	0,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	3,6	0,1	10,1	1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 32,1 262,1 0,6			Сол
	45,9	141,6				0,1

П с ру технологиясы

Балық филес бөл ктерге (жолақтарға) кес лед . Нан үг нд лерге ұсақталады. Филе ұнға себ л п, жұмыртқаға батырылады, содан кей н нан үг нд с не батырылады. Дайын өн мдер пергамент қағазымен немесе силикон төсен шпен жабылған п с ру парағына салынады. 200°C (400°F) температурада шамамен 25-30 минут п с р лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : өн мдер жарықтарсыз п ш н н сақтап қалды

Консистенциясы: орташа тығыз, шырынды, б ртект

Түс : ақ, сұр реңкпен

Дәм мен и с - п с р лген балық, қышқыл нан дәм не жол бер лмейд

Machine Translated by Google

№187 технологиялық карта П с р лген
балық таяқшалары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шортан филес Ақ бидай наны Сиыр сүт 1,5% майлылығы Тауық жұмыртқасы Сары май Бидай ұны Йодталған тұз	86 8 10 1/5 3 3 0,1	71 8 10 8 3 3 0,1				
ШЫҒУ		90	12,5	3,8	6,5	115,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO	0,7	Тамақ талшықтар
	32.6	0,3	1.2	2.5	-мен	0,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	4.1	0,2	10.5	1.1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 37.2 292.6 0.6			Сол
	54,5	155.3				0,1

П с ру технологиясы

Балық филес бөл ктерге (жолақтарға) кес лед . Нан үг нд лерге ұсақталады. Филе ұнға себ л п, жұмыртқаға батырылады, содан кей н нан үг нд с не батырылады. Дайын өн мдер пергамент қағазымен немесе силикон төсен шпен жабылған п с ру парағына салынады. 200°C (400°F) температурада шамамен 25-30 минут п с р лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : өн мдер жарықтарсыз п ш н н сақтап қалды

Консистенциясы: орташа тығыз, шырынды, б ртект

Түс : ақ, сұр реңкпен

Дәм мен и с - п с р лген балық, қышқыл нан дәм не жол бер лмейд

Machine Translated by Google

№188 технологиялық карта П с р лген
балық таяқшалары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик көксерке филес Ақ	105	90				
бидай наны Сиыр сүт 1,5%	10	10				
майлылығы Тауық жұмыртқасы	15	15				
Сары май						
Бидай ұны Йодталған тұз	¼	10				
	3 3 0,2	3 3 0,2				
ШЫҒУ		100	15,6	4,2	7,8	137,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен. (R) балық

Балық филес н жуып, кепт р п, к шкене бөл ктерге (жолақтарға) кес ң з. Нанды үг нд лерге араластырыңыз. Нан үг нд лер н терең ыдыстарға салыңыз, ұнға б р шымшым тұз қосып, араластырыңыз. Жұмыртқаны шайқап, 0,3 шай қасық тұз қосыңыз. Филен нанға орапыз. Алдымен оны ұнға жайыңыз, содан кей н жұмыртқаға батырыңыз, содан кей н нан үг нд с не жайыңыз. Дайындалған филен пергамент қағазымен немесе силикон төсен шпен жабылған сым торға немесе п с ру парағына салыңыз. Алдын ала қыздырылған пеште 200 градус Цельсийде шамамен 25-30 минут п с р ң з.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	47,1	0,5	1,4	3,2	0,8	0,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,3	4,6	0,2	16,7	1,3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 42,4 340,9 0,7			Сол
	67,6	185,5				0,1

П с ру технологиясы

Балық филес бөл ктерге (жолақтарға) кес лед . Нан үг нд лерге ұсақталады. Филе ұнға себ л п, жұмыртқаға батырылады, содан кей н нан үг нд с не батырылады. Дайын өн мдер пергамент қағазымен немесе силикон төсен шпен жабылған п с ру парағына салынады. 200°C (400°F) температурада шамамен 25-30 минут п с р лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары
Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:
Сыртқы түр : өн мдер жарықтарсыз п ш н н сақтап қалды
Консистенциясы: орташа тығыз, шырынды, б ртект
Түс : ақ, сұр реңкпен
Дәм мен и с - п с р лген балық, қышқыл нан дәм не жол бер лмейд

Machine Translated by Google

№ 189 технологиялық карта

Балық орамасынан

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Белк Жаңа	Майлар Көм рсулар		
Шик көксерке филес	90	83				
Ақ бидай наны Сиыр сүт 1,5%	10	10				
майлылығы Тауық	10	10				
жұмыртқасы						
Сары май	1/2 дана	20				
Йодталған тұз	3 0.1	3 0,1				
ШЫҒУ		70	15,5	4,9	5,7	133,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO	0,7	Тамақ талшықтар
	70,9	0,7	1,5	3,9	-мен	0,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,3	4.6	0.2	22.2	1,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 40,5 325,9 0,8			Сол
	64	190,1				0,1

П с ру технологиясы

Балық филес н суға немесе сүтке малынған еск бидай нанымен ұсақтап турап, тұз қосыңыз. Жұмыртқаның жартысын балық пен нан қоспасына қосып, жақсылап шайқаңыз да, дымқыл қағаз сүлг мен 1,5-2 см қабаттап жайыңыз. Үст не жұмыртқа мен сүт қосылған омлет салып, орама жасап, т г с төмен қаратып майланған п с ру парағына салыңыз. Жұмыртқамен майлап, буға п с р ң з немесе пеште п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : орама тәр зд ән мдер, шашырамайды, шырынды. Консистенциясы: жұмсақ, нәз к, шырынды.

Түс : қабығы алтын қоңыр, кес лген ашық сұр, ұсақталған ет жасалған өн мдерд ң түс не сәйкес келед дайындалған

Дәм мен и с - балық котлет н ң массасына тән, дәмдеу штерд ң, жұмыртқаның дәм .

Machine Translated by Google

№190 технологиялық карта Балық
орамасының

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик көксерке филе	100	81				
Ақ бидай наны Сиыр сүт 1,5%	12	12				
Тауық жұмыртқасы Сары май	8 1/2	8				
Йодталған тұздан шығу	дана 5 0.2	20				
		5 0,2 100	19,1	8,2	6,8	182,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	5.9-	0,8	Тамақ талшықтар
	132,8	1,2	2	гадей н	-мен	0,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,3	5.6	0.2	36.2	1,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 1,2			Сол
	75,9	242,3 46,5 381,7				0,1

П с ру технологиясы

Балық филес н суға немесе сүтке малынған еск бидай нанымен ұсақтап турап, тұз қосыңыз. Жұмыртқаның жартысын балық пен нан қоспасына қосып, жақсылап шайқаңыз да, дымқыл қағаз сүлг мен 1,5-2 см қабаттап жайыңыз. Үст не жұмыртқа мен сүт қосылған омлет салып, орама жасап, т г с төмен қаратып майланған п с ру парағына салыңыз. Жұмыртқамен майлап, буға п с р ң з немесе пеште п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : орама тәр зд өн мдер, ыдырамайды, шырынды
Консистенциясы: жұмсақ, нәз к, шырынды
Түс : қабығы алтын қоңыр, кес лген жер ашық сұр, ұсақталған етт ң түс жасалған өн мдерге сәйкес келед ол п с р лген
Дәм мен и с балық котлет н ң массасына тән, дәмдеу штер мен жұмыртқаның и с бар.

Machine Translated by Google

№191 технологиялық карта Балық
фрикаделькалары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик көксерке филес	76	70				
	9	9				
Күр ш Сиыр сүт 1,5% Пияз	10	10				
Бидай ұны Өс мд к	12	10				
майы Йодталған тұз						
	8	8				
	2 0,2	2 0,2				
ШЫҒУ		100	12,2	2,7	13,3	133,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E K S 2 5.9 0.8			Тамақ талшықтар
	132,8	1,2				0,4
	B1	B2 B3 B6 B9 0.3 36.2				B12
	0,2		5,6	0,2		1,8
Минералдар	Сол	P Mg K Fe 242,3 46,5 381,7				Сол
	75,9	1,2				0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған балық бөл ктерге кес л п, пиязбен б рге ет тартқыштан өтк з лед .
Алынған қоспаға буға п с р лген күр ш пен тұзды қосып, жақсылап араластырыңыз да, шайқаңыз.
Котлет қоспасынан шарлар жасаңыз, оларды ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Пеште 250-280°C
температурада 15-20 минут п с р ң з.
минут немесе аралас буландырғышта «жылу-бу» режим нде 170-180°C температурада 12-
Дайын болғанға дей н 15 минут

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : шар тәр зд өн мдер
Консистенциясы: жұмсақ, нәз к, шырынды
Түс : қабығы алтын қоңыр, кес лген жер ашық сұр, ұсақталған етт ң түс жасалған өн мдерге сәйкес келед
ол п с р лген
Дәм мен и с - балық котлет н ң массасына тән, балық дәм .

Machine Translated by Google

№192 технологиялық карта Балық
фрикаделькалары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Көксерке филес	74	69				
		8				
Күр ш Сиыр сүт 1,5% Пияз		8				
Бидай ұны Өс мд к	8	8				
майы Йодталған тұз	8	6				
		2				
	10 6 2 0,2	0,2				
ШЫҒУ		90	11,6	2,7	11,0	120,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO	0,6	Тамақ талшықтар
	122,8	1,1	2	5,1	-мен	0,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,3	5,1	0,2	31,2	1,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 222,3 46,5			Сол
	65,9	321,7 1,2				0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған балық бөл ктерге кес л п, пиязбен б рге ет тартқыштан өтк з лед .
Алынған қоспаға буға п с р лген күр ш пен тұзды қосып, жақсылап араластырыңыз да, шайқаңыз.
Котлет қоспасынан шарлар жасаңыз, оларды ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Пеште 250-280°C температурада п с р ң з.
15-20 минут бойы немесе аралас бумен п с рг ште «жылу-бу» режим нде 170-
180°C температурада 12-15 минут п с р ң з, дайын болғанша

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : шар тәр зд ән мдер
Консистенциясы: жұмсақ, нәз к, шырынды
Түс : қабығы алтын қоңыр, кес лген жер ашық сұр, ұсақталған етт ң түс жасалған ән мдерге сәйкес келед ол п с р лген
Дәм мен и с - балық котлет н ң массасына тән, балық дәм .

Machine Translated by Google

№193 технологиялық карта Балық фрикаделькалары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Көксерке филес	70	63				
	6	6				
Күр ш Сиыр сүт 1,5% Пияз	5	5				
Бидай ұны Өс мд к	7	5				
майы Йодталған тұз	4	4				
	2	2				
	0,2	0,2				
ШЫҒУ		70	10,6	2,5	7,8	101,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	92,8	1	1	3,9	0,4- пен	0,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	3,6	0,1	26,2	1,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 142,3 46,5			Сол
	75,9	381,7 1,2				0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған балық бөл ктерге кес л п, пиязбен б рге ет тартқыштан өтк з лед .
Алынған қоспаға буға п с р лген күр ш пен тұзды қосып, жақсылап араластырыңыз да, шайқаңыз.
Котлет қоспасынан шарлар жасаңыз, оларды ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Пеште 250-280°C температурада п с р ң з.
15-20 минут бойы немесе аралас бумен п с рг ште «жылу-бу» режим нде 170-180°C температурада 12-15 минут п с р ң з, дайын болғанша

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : шар тәр зд өн мдер
Консистенциясы: жұмсақ, нәз к, шырынды
Түс : қабығы алтын қоңыр, кес лген жер ашық сұр, ұсақталған етт ң түс жасалған өн мдерге сәйкес келед ол п с р лген
Дәм мен и с - балық котлет н ң массасына тән, балық дәм .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 194 Тұздықтағы
балық каштаны Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Төр	Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ity
Көксерке	45	38				
филес Күр ш Ақ бидай наны	3	3				
Пастерленген сүт, майлылығы 1,5%	9 4	9 4				
Пияз Бидай ұны	6	5				
Жартылай дайын	3	3				
өн м салмағы Күнбағыс майы		47				
Тұздық: Пастерленген сүт,	1	1				
майлылығы 1,5% Қаймақ 30% майлылығы	9	20 9				
Бидай ұны						
Сары май Маринадталған	5	5				
қияр	1	1				
	2 5	2 3				
ШЫҒУ		70/20	8,9	3,9	11,1	119,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

А және D дәрумендер			0,6	1,9-	Тамақ талшықтар
	34,2	0,1	құрайды	1	0,6
	B1 B2		B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	2.6	0.1	8.2	0,7
Кальций минералдары	P Mg K Fe 48,1 107,2 26,1 213,97				Сол
	0,4				0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған балық бөл ктерге кес л п, ұсақталып, пияз бен сүтке немесе суға малынған нанмен б рге ұсақталады. Алынған қоспаға тұз қосылып, мұқият араластырылып, шайқалады. Котлет қоспасынан шарлар жасалып, ұнға оралып, майланған ыдысқа салынады. Ащы тұздықты құйып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе бумен п с рг ште «бумен қыздыру» режим нде 170-180°C температурада 12-15 минут п с р ң з. Ащы тұздық: Сары майды ер т ң з, ұнды қосып, қуырыңыз, б рт ндеп сүтт құйып, араластырыңыз, содан кей н к легейд қосып, б ркелк қоспа пайда болғанша араластырыңыз, қайнатыңыз, тұз қосыңыз және

Machine Translated by Google

Тұздықты тағы 5-7 минут п с руд жалғастырыңыз, суытылған тұздыққа ұсақ туралған қияр қосып, араластырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.
Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.
Түс : ашық қоңыр, кес лген жер ашық сұр, сүтт тұздық
Дәм мен и с : жағымды, балық тағамына тән

№195 технологиялық карта Тұздықтағы балық каштаны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Көксерке	65	55				
	5	5				
филес Күр ш Ақ бидай наны	10	10				
Пастерленген сүт, майлылығы 1,5%	5	5				
Пияз Бидай ұны	10	7				
Жартылай дайын	4	4				
өн м салмағы Күнбағыс майы		87				
Тұздық: Пастерленген сүт,	1					
		1				
майлылығы 1,5% Қаймақ 30% майлылығы	9	20 9				
Бидай ұны						
Сары май Маринадталған	5	5				
қияр						
	1	1				
	2 5	2 3				
ШЫҒУ		90/20	12,0	4,1	13,7	143,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	34,7	0,1	0,9	2,4	1,2	0,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	3,5	0,1	10,2	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 34,9 258,5 0,5			Сол
	58	141,3				0,1

Machine Translated by Google

Дайындау әд с : Дайындалған

балықты бөл ктерге бөл п, оларды пияз бен сүтке немесе суға малынған нанмен б рге ұсақтаңыз. Алынған қоспаға тұз қосып, жақсылап араластырыңыз да, шайқаңыз. Котлет қоспасынан

Шарлар жасап, ұнға домалатып, майланған ыдысқа салыңыз. Ащы тұздықты құйып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен п с рг ште "қыздыру-бу" режим нде 170-180°C температурада 12-15 минут п с р ң з. Ащы тұздық: Сары майды ер т п, ұнды қосып, қуырыңыз. Сүтт б рт ндеп құйып, араластырыңыз. Содан кей н к легейд қосып, тег с болғанша араластырыңыз. Қайнатыңыз, тұз қосып, тұздықты тағы 5-7 минут п с руд жалғастырыңыз. Ұсақ туралған қияр суытылған тұздыққа қосылып, араластырылады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.

Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.

Түс : ашық қоңыр, кес лген жер ашық сұр, сүтт тұздық

Дәм мен и с : жағымды, балық тағамына тән

Технологиялық карта № 196 Тұздықтағы балық каштаны Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялық құрамы
Көксерке	75	67				
	6	6				
филе Күр ш Ақ	10	10				
бидай	6	6				
наны						
Пастерленген сүт, майлылығы						
1,5%	12	9				
	4	4				
Пияз Бидай ұны		87				
Жартылай дайын	1					
өн м		1				
салмағы Күнбағыс	9	20 9				
майы Тұздық: Пастерленген						
сүт,	5	5				
майлылығы						
1,5% Қаймақ 30% майлылығы	1	1				
Бидай ұны	2 5	2 3				
Сары май Маринадталған						
қияр ШЫҒЫС						
		100/20 14,0		4,8	15,7	149,4

Machine Translated by Google

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	34.6	0,3	1.6	2.4	1.3	0,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,2	3.9	0,2	10.2	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 37.2 296.3 0.6			Сол
	61.8	151.1				0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған балық бөл ктерге кес л п, пияз бен нанмен б рге сүтке немесе суға малынған ұсақталады. Алынған қоспаға тұз қосылып, мұқият араластырылып, көп рт лед . Котлет қоспасынан

Шарлар жасап, ұнға домалатып, майланған ыдысқа салыңыз. Ащы тұздықты құйып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе бумен п с рг ште "қыздыру-бу" режим нде 170-180°C температурада 12-15 минут п с р ң з. Ащы тұздық: Сары майды ер т п, ұнды қосып, қуырыңыз. Сүтт б рт ндеп құйып, араластырыңыз. Содан кей н к легейд қосып, тег с болғанша араластырыңыз. Қайнатыңыз, тұз қосып, тұздықты тағы 5-7 минут п с руд жалғастырыңыз. Ұсақ туралған қияр суытылған тұздыққа қосылып, араластырылады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.
Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.
Түс : ашық қоңыр, кес лген жер ашық сұр, сүтт тұздық
Дәм мен и с : жағымды, балық тағамына тән

Machine Translated by Google

№197 технологиялық карта: Көкөн стер
қосылған ұсақталған балықтан жасалған кастрюль

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Шортан	120	92				
филес Жаңа	95	76				
п скен	50	40				
цуккини Сәб з	30	25				
Пияз	1/5					
	30	8				
Жұмыртқа Айран	13	30				
Жартылай қатты	7					
р мш к Өс мд к майы Қарақұмық	15	13 7 15				
ШЫҒУ		250	23,3	10,9	17,2	270,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	589.1	0,5	5,2	13,6	8,7	2,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,3	0,4	7,5	0,4	36,2	1,7
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 76,4 717,3 1,4			Сол
	206,1	329,5				0,2

П с ру технологиясы

Пиязды текшелеп тураңыз. Аршып, тураңыз. Аршылған сәб з бен цуккинид к шкентай р үкк ште үкк штен өтк з ң з. Пияз бен сәб зд аздап өс мд к майымен 5 минут бойы жұмсарғанша қуырыңыз. Цуккинид қосып, жартылай п скенше 7-10 минут баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмықты алдын ала қайнатыңыз. Жұмыртқаны балық фаршына араластырып, айран құйыңыз. Араластырыңыз және астыңғы қабатын п с ру парағына жайыңыз. П скен қарақұмықты үст не қойыңыз. Үст не аралас көкөн стерд себ ң з. Үг т лген р мш к себ ң з. Алдын ала қыздырылған пеште 180 градус Цельсийде 35 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары
Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.
Сапа талаптары: Сыртқы түр :
қабығы бүт н, ашық қоңыр. Консистенциясы: көкөн стер мен ұсақталған
ет жұмсақ . Түс : ингредиенттерге тән. Дәм
мен и с : п с р лген балық пен көкөн стерге тән.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.
Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.
Түс : ашық қоңыр, кес лген жер ашық сұр, сүтт тұздық Дәм мен и с :
жағымды, балық тағамына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 198:

Көкөн стер қосылған ұсақталған балықтан жасалған кастрюль

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Шортан	100	77				
филес Жаңа	78	62				
п скен	43	35				
цуккини Сәб з	30	25				
Пияз	1/5					
	25	8				
Жұмыртқа Айран	13	25				
Жартылай қатты р мш к Өс мд к майы Қарақұмық	5 13	13 5 13				
ШЫҒУ		220	20,2	10,6	15,0	244,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	514.1	0,5	4,9	11,7	7,4	2,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,3	0,4	6,4	0,3	31,1	1,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 65,1 610,1 1,2			Сол
	188,3	288,2				0,2

П с ру технологиясы

Пиязды аршып, тураңыз. Аршылған сәб з бен цуккинид р үкк ште к шкентай текшелер. үкк штен өтк з ң з. Пияз бен сәб зд аздап өс мд к майымен 5 минут бойы жұмсарғанша қуырыңыз. Цуккинид қосып, жартылай п скенше 7-10 минут баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмықты алдын ала қайнатыңыз. Жұмыртқаны балық қоспасына араластырып, айран құйыңыз. Араластырыңыз және астыңғы қабатын п с ру парағына жайыңыз. П скен қарақұмықты үст не қойыңыз. Үст не аралас көкөн стерд салыңыз. Үг т лген р мш к себ ң з. Алдын ала қыздырылған пеште 180 градус Цельсийде 35 минут п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары
Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.
Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қабығы бүт н, ашық қоңыр түст . Консистенциясы:
көкөн стер мен фарш жұмсақ. Түс :
ингредиенттерге тән. Дәм мен и с : п с р лген балық пен
көкөн стерге тән.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : дөңгелек п ш нд өн мдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабығы.
Консистенциясы: орташа тығыз, б ркелк , шырынды.
Түс : ашық қоңыр, кес лген жер ашық сұр, сүтт тұздық Дәм мен и с :
жағымды, балық тағамына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 199 Көкөн стер
қосылған балықтың фаршынан жасалған кастрюль

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Көксерке	95	73				
филес Жаңа	75	59				
п скен	40	32				
цуккини Сәб з	25	20				
Пияз	1/5					
	20	8				
Жұмыртқа Айран	10	20				
Жартылай қатты р мш к Өс мд к	5 10	10				
майы Қарақұмық жармасы ШЫҒЫС		5 10 200	18,3	8,6	12,2	207,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	473,1	0,5	4,2	10,8	6,9 2,0	
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,3	0,3	5.8	0.3	29 1,4	
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 59,3 562,6 1,1			Сол
	157,5	257	0,2			

П с ру технологиясы

б з тазалаймыз Жаңа б з кест к к шкентай текшелер.
Пияз: Тазартылған сәб з бен цуккинид р үкк ште үкк штен өтк з ң з. Пияз бен сәб зд аздап өс мд к майымен 5 минут бойы жұмсарғанша қуырыңыз. Цуккинид қосып, жартылай п скенше 7-10 минут баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмықты алдын ала қайнатыңыз. Жұмыртқаны балық қоспасына араластырып, айран құйыңыз. Араластырыңыз және астыңғы қабатын п с ру парағына жайыңыз. П с р лген қарақұмықты себ ң з. Аралас көкөн стерд себ ң з. Үг т лген р мш к себ ң з. Табаны алдын ала қыздырылған пешке 180 градус Цельсийге 35 минутқа қойыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75 °C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қабығы бүт н, ашық қоңыр түст . Консистенциясы:
көкөн стер мен фарш жұмсақ. Түс :
ингредиенттерге тән. Дәм мен и с : п с р лген балық пен
көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 200 Картоп
пен сәб зден жасалған кастрюль, балықтың ұсақталған бөл г мен

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Көксерке филес	90	69				
Картоп Сәб з	120	84				
Сары май	37	32				
Тауық жұмыртқасы Сиыр	5					
сүт 1,5% майлылығы	1/8 дана.					
Қаймақ 20,0% майлылығы Йодталған тұз	20	5 5				
	8 0.2	20 8 0,2				
ШЫҒУ		200	15,1	6,3	13,5	179,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	444.3	0,4	1.4	8	9.5	1.6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,3	5,4	0,3	20	1,2
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 55.8 653,3 1.2			Сол
	82.8	197.9				0,1

П с ру технологиясы

Картоп пен сәб зд қайнатыңыз, кепт р ң з және ыстық кез нде ез ң з. Ез лген картопты қосыңыз Жұмыртқа мен сәб зд қосып, қоспаны араластырыңыз да, оның б р бөл г н майланған п с ру парағына б ркелк ет п жайыңыз. Үст не қайнатылған балық фаршын салып, қалған картоп-сәб з қоспасымен жабыңыз. Бет н тег степ, қаймақпен майлап, пеште п с р ң з. Дайын болған кастрюль бөл ктерге кес л п, тұздықпен бер лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қабығы бүт н, түс ашық қоңыр.
Консистенциясы: ұсақталған ет қосылған картоп пен
сәб з жұмсақ. Түс : құрамына тән.
Дәм мен и с : сәб з қосылған п с р лген балық пен картопқа тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 201 Картоп
пен сәб зден жасалған кастрюль, балықтың ұсақталған бөл г мен

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Көксерке филес	100	77				
Картоп Сәб з	130	91				
Сары май	40	34				
Тауық жұмыртқасы Сиыр	7	7				
сүт 1,5% майлылығы	1/8					
Қаймақ 20,0% майлылығы Йодталған тұз		5				
		20				
	дана. 20	10 0,2				
ШЫҒУ		220	16,7	8,2	14,6	207,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	493	0,5	1.6	8.8	10.3- пен	1.7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,3	6	0,3	21,7	1.3
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 61.4 714.6 1.3			Сол
	90	217,3				0,1

П с ру технологиясы

Картоп пен сәб зд қайнатыңыз, кепт р ң з және ыстық кез нде ез ң з. Ез лген картопты қосыңыз Жұмыртқа мен сәб зд қосып, қоспаны араластырыңыз да, оның б р бөл г н майланған п с ру парағына б ркелк ет п жайыңыз. Үст не қайнатылған балық фаршын салып, қалған картоп-сәб з қоспасымен жабыңыз. Бет н тег степ, қаймақпен майлап, пеште п с р ң з. Дайын болған кастрюль бөл ктерге кес л п, тұздықпен бер лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қабығы бүт н, түс ашық қоңыр.
Консистенциясы: ұсақталған ет қосылған картоп пен
сәб з жұмсақ. Түс : құрамына тән.
Дәм мен и с : сәб з қосылған п с р лген балық пен картопқа тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 202 Картоп
пен сәб зден жасалған кастрюль, балықтың ұсақталған бөл г мен

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Көксерке филес	110	85				
Картоп Сәб з	150	105				
Сары май	50	43				
Тауық жұмыртқасы Сиыр	7	7				
сүт 1,5% майлылығы	1/8					
Қаймақ 20,0% майлылығы Йодталған тұз		5				
		25				
	дана. 25	10 0 12	0,2			
ШЫҒУ		250	18,5	8,3	17,1	226,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	595.8	0,5	1.7	10.3	11.9	2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,3	6,7	0,4	24.6	1.4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 68.9 816.6 1.5			Сол
	102.4 242.6					0,1

П с ру технологиясы

Картоп пен сәб зд қайнатыңыз, кепт р ң з және ыстық кез нде ез ң з. Ез лген картопты қосыңыз Жұмыртқа мен сәб зд қосып, қоспаны араластырыңыз да, оның б р бөл г н майланған п с ру парағына б ркелк ет п жайыңыз. Үст не қайнатылған балық фаршын салып, қалған картоп-сәб з қоспасымен жабыңыз. Бет н тег степ, қаймақпен майлап, пеште п с р ң з. Дайын болған кастрюль бөл ктерге кес л п, тұздықпен бер лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : қабығы бүт н, түс ашық қоңыр.
Консистенциясы: ұсақталған ет қосылған картоп пен
сәб з жұмсақ. Түс : құрамына тән.
Дәм мен и с : сәб з қосылған п с р лген балық пен картопқа тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 203 Көкөн с

төсег нде п с р лген балық Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор				Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Шортан филес ,	110	85				
картоп, сәб з,	100	105				
цуккини,	50	43				
тәтт	30	7				
бұрыш, пияз,	20					
лимон, өс мд к	20	5				
майы,	10	25				
йодталған тұз		10				
	5 0,3	0,2 0,3				
ШЫҒУ		250	17,2	5,8	14,3	187,7

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (Р) балық

Витаминдер	А	D	Е	ТО		Тамақ талшықтар
	530.6	0,2	5,6	56,9 38,3		3,6
	В1	В2	В3	В6	В9	В12
	0,3	0,3	6,2	0,5 36,5		1,8
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 69,8 848,4 1,5			Сол
	83,5 219,9					0,2

Дайындау әд с : Балық филес н

ер т п, орташа өлшемд кесектерге кес ң з, аздап қайнатыңыз және бөлек ыдысқа салыңыз. Лимонды жуып, шырынын сығып, балықтың үст не құйыңыз. Балыққа өс мд к майы мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Балықты 15 минут маринадтаңыз. Сәб з бен болгар бұрышын ағын сумен жуыңыз, аршып, тұқымын алып тастаңыз, кепт р ң з. Сәб зд таяқшаларға, ал болгар бұрышын жолақтарға кес ң з. Пияз бен сарымсақты аршып, пышақпен ұсақтап тураңыз. Цуккинид жуып, кепт р ң з, картопты аршып, содан кей н шеңберлерге кес ң з. Сәб зд , цуккинид , болгар бұрышын, қырыққабатты, пиязды және сарымсақты үлкен ыдысқа салыңыз. Өс мд к майы мен тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Көкөн стерд өс мд к майымен алдын ала майланған п с ру парағына немесе терең қуыру табағына салыңыз. Алдын ала қыздырылған пешке 10 минутқа қойыңыз. П с ру парағын алып тастаңыз.

көкөн стерд салып, балық филес н үст не абайлап салыңыз. Барлығын пешке қайтарыңыз да, Тағы 20–25 минут п с р ң з. Уақыт филен ң қалыңдығына байланысты болады — балық жұмсақ және оңай қабыршақтануы керек, ал көкөн стер жұмсақ болып қалуы керек. Шөптермен безенд р лген жалпақ тәрелкелерге салып ұсыныңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы

түр : Көкөн стерде п с р лген тұтас балық кесектер . Консистенциясы:

Жұмсақ көкөн стер мен балық. Түс :

Құрамындағы заттарға тән. Дәм мен и с : П с р лген балық пен

көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 204 Көкөн с

төсег нде п с р лген балық Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор				Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Шортан филес ,	100	75				
картоп, сәб з,	90	70				
цуккини,	45	40				
тәтт	25	22				
бұрыш, пияз,	15	15				
лимон, өс мд к	15	16				
майы,	10	7				
йодталған тұз	4	4				
	0,2	0,2				
ШЫҒУ		220	15,5	4,8	12,6	163,5

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (Р) балық

Витаминдер	А	D	Е	ТО		Тамақ талшықтар
	475,4	0,1	4,7	47,9 32		3,1
	В1	В2	В3	В6	В9	В12
	0,2	0,2	5,5	0,4 31,2		1,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 62,3 751,2 1,3			Сол
	73,3	197				0,1

Дайындау әд с : Балық филес н

ер т п, орташа өлшемд кесектерге кес ң з, аздап қайнатыңыз және бөлек ыдысқа салыңыз. Лимонды жуып, шырынын сығып, балықтың үст не құйыңыз. Балыққа өс мд к майы мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Балықты 15 минут маринадтаңыз. Сәб з бен болгар бұрышын ағын сумен жуыңыз, аршып, тұқымын алып тастаңыз, кепт р ң з. Сәб зд таяқшаларға, ал болгар бұрышын жолақтарға кес ң з. Пияз бен сарымсақты аршып, пышақпен ұсақтап тураңыз. Цуккинид жуып, кепт р ң з, картопты аршып, содан кей н шеңберлерге кес ң з. Сәб зд , цуккинид , болгар бұрышын, қырыққабатты, пиязды және сарымсақты үлкен ыдысқа салыңыз. Өс мд к майы мен тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Көкөн стерд өс мд к майымен алдын ала майланған п с ру парағына немесе терең қуыру табағына салыңыз. Алдын ала қыздырылған пешке 10 минутқа қойыңыз. П с ру парағын алып тастаңыз.

көкөн стерд салып, балық филес н үст не абайлап салыңыз. Барлығын пешке қайтарыңыз да, Тағы 20–25 минут п с р ң з. Уақыт филен ң қалыңдығына байланысты болады — балық жұмсақ және оңай қабыршақтануы керек, ал көкөн стер жұмсақ болып қалуы керек. Жалпақ тәрелкелерге салып, шөптермен безенд р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :

Көкөн стерде п с р лген тұтас балық кесектер . Консистенциясы:

Жұмсақ көкөн стер мен балық. Түс :

Құрамындағы заттарға тән. Дәм мен и с : П с р лген балық пен

көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 205 Көкөн с
төсег нде п с р лген балық

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар ы	Көм р.	
Шортан филес , картоп, сәб з, цуккини, тәтт бұрыш, пияз, лимон, өс мд к майы, йодталған тұз	95 85 40 20 12 12 8 3 0,2	75 60 34 16 8 9 6 3 0,2				
ШЫҒУ		200	14,6	3,7	11,5	145,7

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (Р) балық

Витаминдер	A	D			K	Тамақ талшықтар
	427,1	0,1		43 27.9 бастап		2,7
	B1	B2	B3	B6 B9 0.4		B12
	0,2	0,2	5.2	27.8		1,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 57,9 691,5 1,2			Сол
	67,5 184,4					0,1

Дайындау әд с : Балық филес н

ер т п, орташа өлшемд кесектерге кес ң з, аздап қайнатыңыз және бөлек ыдысқа салыңыз. Лимонды жуып, шырынын сығып, балықтың үст не құйыңыз. Балыққа өс мд к майы мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Балықты 15 минут маринадтаңыз. Сәб з бен болгар бұрышын ағын сумен жуыңыз, аршып, тұқымын алып тастаңыз, кепт р ң з. Сәб зд таяқшаларға, ал болгар бұрышын жолақтарға кес ң з. Пияз бен сарымсақты аршып, пышақпен ұсақтап тураңыз. Цуккинид жуып, кепт р ң з, картопты аршып, содан кей н шеңберлерге кес ң з. Сәб зд , цуккинид , болгар бұрышын, қырыққабатты, пиязды және сарымсақты үлкен ыдысқа салыңыз. Өс мд к майы мен тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Көкөн стерд өс мд к майымен алдын ала майланған п с ру парағына немесе терең қуыру табағына салыңыз. Алдын ала қыздырылған пешке 10 минутқа қойыңыз. П с ру парағын алып тастаңыз.

көкөн стерд салып, балық филес н үст не абайлап салыңыз. Барлығын пешке қайтарыңыз да, Тағы 20–25 минут п с р ң з. Уақыт филен ң қалыңдығына байланысты болады — балық жұмсақ және оңай қабыршақтануы керек, ал көкөн стер жұмсақ болып қалуы керек. Жалпақ тәрелкелерге салып, шөптермен безенд р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :

Көкөн стерде п с р лген тұтас балық кесектер . Консистенциясы:

Жұмсақ көкөн стер мен балық. Түс :

Құрамындағы заттарға тән. Дәм мен и с : П с р лген балық пен

көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

№206 технологиялық карта Балық
таяқшалары мен көкөн стер қосылған тоқаш

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Пита	50	50				
Шортан	60	46				
филес , тұтас шик пияз, тауық	6	5				
жұмыртқасы, жаңа	1/10	4				
п скен қызанақ, сары	10	9				
май	5	5				
Ақжелкен жапырағы	5	3				
ШЫҒУ		100	13,2	8,7	27,2	244,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	69,1	0,2	1,4	14,8	5,7	0,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	4,1	0,2	17,3	0,7
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 33,9 315 0,9			Сол
	65,4	244,5				0,3

П с ру технологиясы

Дайындалған балық филес н жолақтарға кес ң з. Нан үг нд с н жұмыртқамен араластырыңыз. Филелерд нанға орап п с р ң з. Дайындалған филелерд пергамент қағазымен немесе силикон төсен шпен жабылған п с ру парағына салыңыз. 200 градус Цельсийде 25 минут п с р ң з. 30 минут. П с р лген балық таяқшаларын туралған қызанақтармен б рге пита нанының ортасына салыңыз. Қытай қырыққабаты мен шөптерд себ ң з. Орамға жайыңыз. Пеште қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : орамдар б рдей өлшемде және шашырамайды.
Консистенциясы: балық - жұмсақ, көкөн стер - қытырлақ
Түс : құрамына к рет н компоненттерд ң сипаттамасы.
Дәм мен и с : басқа компоненттерд ң құрамына к рет н, п с р лген балыққа тән.

Machine Translated by Google

№207 технологиялық карта Балық
таяқшалары мен көкөн стер қосылған тоқаш

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калорияларity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Пита	50	50				
Шортан	100	77				
филес , пияз,	10	7				
тауық жұмыртқасы,	1/10	4				
жаңа п скен	15	13				
қызанақтар, сары май	10	10				
Ақжелкен жапырағы	5	3				
ШЫҒУ		150	18,9	13,2	27,5	309,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	114	0,4	2	20,6	8,1	1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,2	5,8	0,2	23,1	1,2
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 50,5 457,6 1,2			Сол
	85	308,8				0,3

П с ру технологиясы

Дайындалған балық филес н жолақтарға кес ң з. Нан үг нд с н жұмыртқамен араластырыңыз. Филелерд нанға орап п с р ң з. Дайындалған филелерд пергамент қағазымен немесе силикон төсен шпен жабылған п с ру парағына салыңыз. 200 градус Цельсийде 25 минут п с р ң з. 30 минут. П с р лген балық таяқшаларын туралған қызанақтармен б рге пита нанының ортасына салыңыз. Қытай қырыққабаты мен шөптерд себ ң з. Орамға жайыңыз. Пеште қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : орамдар б рдей өлшемде және шашырамайды.
Консистенциясы: балық - жұмсақ, көкөн стер - қытырлақ
Түс : құрамына к рет н компоненттерд ң сипаттамасы.
Дәм мен и с : басқа компоненттерд ң құрамына к рет н, п с р лген балыққа тән.

Machine Translated by Google

ГАРНИРЛЕР

Технологиялық карта № 207 Көкөн стер
қосылған қайнатылған макарон

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Құрғақ макарон, сары май, сәб з, пияз, тәтт бұрыш, йодталған тұз	40 3 8 7 7 0,1	40 3 6 5 5 0,1				
ШЫҒУ		130	5,2	3,9	25,8	173,6

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (I) жұмыртқа; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	133,6	0,4	0,4	3,3	0,9	1,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1	0	8,7	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	11,8	47,2	8	57,1	0,4	0,1

П с ру технологиясы

Көкөн стер текшелеп, қуырылады. Макарон қайнатылып, дайындалған көкөн стер қосылады. Пеште қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тағамның құрамы б ркелк таралған, макарон мен көкөн стер шамадан тыс п спеген.
Консистенциясы: макарон мен көкөн стер
жұмсақ. Түс : ингредиенттерге тән.
Дәм мен и с : қайнатылған макарон мен қуырылған көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 208 Көкөн стер
қосылған қайнатылған макарон Химиялық

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Құрғақ макарон, сары май, сәб з, пияз, тәтт бұрыш,	55	55				
йодталған	8	8				
тұз	12	10				
	12					
	10 0,1	11 7 0,1				
ШЫҒУ		180	7,3	7,8	37,1	268,1

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (I) жұмыртқа; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	205,8	0,6	0,7	3,6	8,2	1,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1,3	0,1	15	0,6
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	17,7	64,6	10,5	86,4	0,5	0,1

П с ру технологиясы

Көкөн стер текшелеп, қуырылады. Макарон қайнатылып, дайындалған көкөн стер қосылады. Пеште қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тағамның құрамы б ркелк таралған, макарон мен көкөн стер шамадан тыс п спеген.
Консистенциясы: макарон мен көкөн стер
жұмсақ. Түс : ингредиенттерге тән.
Дәм мен и с : қайнатылған макарон мен қуырылған көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 209 Көкөн стер
қосылған қайнатылған макарон

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм рсулар		
Құрғақ макарон, сары май, сәб з, пияз, тәтт бұрыш,	45	45				
йодталған	5	5				
тұз	10	8				
		9				
		6				
	10 8 0,2	0,2				
ШЫҒУ		150	6,0	5,2	30,4	209,0

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (I) жұмыртқа; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	163,1	0,5	0,6	2,9	6,6	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	1,1	0,1	12,6	0,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	14,1	52,8	8,8	71	0,4	0,1

П с ру технологиясы

Көкөн стер текшелеп, қуырылады. Макарон қайнатылып, дайындалған көкөн стер қосылады. Пеште қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тағамның құрамы б ркелк таралған, макарон мен көкөн стер шамадан тыс п спеген.
Консистенциясы: макарон мен көкөн стер
жұмсақ. Түс : ингредиенттерге тән.
Дәм мен и с : қайнатылған макарон мен қуырылған көкөн стерге тән.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 210 Спагетти
(макарон, сочни)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Құрғақ спагетти Сары май Су Йодталған тұз ШЫҒЫСЫ	75 7 200 0,1	75 7 200				
		0,1 180	10,0	7,2	52,5	317,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	40.5	0,1	0,1	0,2	0,2	1,2
	V1	V2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0	5,4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	8	46,1	12,6	23,5	0,8	0,1

П с ру технологиясы

Спагеттид қайнап жатқан тұздалған суға салыңыз, дайын болғанша п с р ң з, сүзг ден өтк з п, ер т лген сары маймен дәмдең з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Спагетти п ш н н сақтап қалды
Консистенциясы: жұмсақ, орташа тығыз
Түс : ақ, к легей реңкт . Дәм мен
и с : қайнатылған макарон мен сары майға тән, орташа тұзды.

Machine Translated by Google

№ 211 технологиялық карта

Спагетти (макарон, сочни)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Құрғақ спагетти, сары май, су, йодталған тұз	46 4 250 0,1	46 4 250 0,1				
ШЫҒУ		130	5,8	4,5	29,0	196,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	53,6	0,1	0,1	0,3	0	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	0,6	0	7,1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	10,8	60,8	16,7	30,9	1	0,1

П с ру технологиясы

Спагеттид қайнаған тұздалған суға салыңыз, дайын болғанша п с р ң з және тастаңыз.

сүзг ге салып, ер т лген сары маймен дәмдең з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Спагетти п ш н н сақтап қалды

Консистенциясы: жұмсақ, орташа тығыз

Түс : ақ, к легей реңкт . Дәм мен

и с : қайнатылған макарон мен сары майға тән, орташа

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 212 Спагетти
(макарон, сочни)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Құрғақ спагетти, сары май, су, йодталған тұз	55 5 300 0,2	55 5 300 0,2				
ШЫҒУ		150	7,0	5,6	34,6	236,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	65,6	0,1	0,2	0,3	0	1,9
	B1	B2	B3	B6 B9		B12
	0,1	0	0,7	0	8,5	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	13,2	72,9	20	37	1,2	0,1

П с ру технологиясы

Спагеттид қайнап жатқан тұздалған суға салыңыз, дайын болғанша п с р ң з, сүзг ден өтк з п, ер т лген сары маймен дәмдең з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Спагетти п ш н н сақтап қалды
Консистенциясы: жұмсақ, орташа тығыз
Түс : ақ, к легей реңкт . Дәм мен
и с : қайнатылған макарон мен сары майға тән, орташа тұзды.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 213 Көкөн с
қосылған күр ш Көктем

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Белк	Майлар Көм рсулар		
Күр ш Сары май Су Сәб з Пияз Йодталған тұз Жасылдар	40 8 115	40 8 115 15 12 0,1 5 13 10 0,1 4				
ШЫҒУ		130	3,2	7	32,5	206,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	236	0,1	құрайды	ге дей н	арқылы	1,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	1.2	0.1	7	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	8,3	53,4	15,5	102,6	0,4	0

П с ру технологиясы

Күр шт қайнап жатқан тұздалған суға құйыңыз, май құйыңыз және ара-тұра араластыра отырып, баяу отта п с р ң з. Күр ш дәндер п скеннен кей н, кастрюльд қақпақпен жауып, буға п с ру үш н пешке 30-40 минутқа қойыңыз. Қайнатылған, туралған сәб з бен қуырылған пиязды қосыңыз. Дастарханға қояр алдында қоспаны қайтадан қыздырыңыз.
Шөптермен себ ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген күр ш кесектер н ң өлшем б ркелк , п ш н ұқыпты, көкөн с қабаты б ркелк
Консистенциясы: бос, б ртект .
Түс : Күр ш алтын сары түст , көкөн с қабаты құрамындағы көкөн стерге тән түске ие.
компоненттер.

Дәм мен и с : жағымды, п с р лген күр ш пен қуырылған көкөн стерге тән .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 214 Көкөн с
қосылған күр ш Көктем

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Калорияның химиялық құрамы			ity
			Бел сол	Майлар Көм рсулар		
Күр ш Сары май Су Сәб з Пияз Йодталған тұз Жасылдар	45 8 115 19 15 0,2 7	45 8 115 15 13 0,2 5				
ШЫҒУ		150	3,9	7,0	39,6	238,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D				Тамақ талшықтар
	256,4	0,1	құрайды	ге дей н	1.3- пен	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1.3	0.1	8.8	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	9,6	64,2	18,8	119,5	0,5	0,1

П с ру технологиясы

Күр шт қайнап жатқан тұздалған суға құйыңыз, май құйыңыз және ара-тұра араластыра отырып, баяу отта п с р ң з. Күр ш дәндер п скеннен кей н, кастрюльд қақпақпен жауып, буға п с ру үш н пешке 30-40 минутқа қойыңыз. Қайнатылған, туралған сәб з бен қуырылған пиязды қосыңыз. Дастарханға қояр алдында қоспаны қайтадан қыздырыңыз.
Шөптермен себ ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген күр ш кесектер н ң өлшем б ркелк , п ш н ұқыпты, көкөн с қабаты б ркелк
Консистенциясы: бос, б ртект .
Түс : Күр ш алтын сары түст , көкөн с қабаты құрамындағы көкөн стерге тән түске ие.
компоненттер.

Дәм мен и с : жағымды, п с р лген күр ш пен қуырылған көкөн стерге тән .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 215 Көкөн с
қосылған күр ш Көктем

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм рсулар		
Дөңгелек дәнд күр ш Сары май Су Сәб з Пияз	50	50				
	8	8				
Йодталған	65	65				
тұз Жасылдар	22	19				
	17	15				
	0,2 7	0,2 5				
ШЫҒУ		180	4,6	6,5	45,1	258,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	342,7	0	0,3	3,1	5,1	2,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1,9	0,1	12,1	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 174,7 0,9		Сол
	24,5	78	22,7			0,1

П с ру технологиясы

Күр шт қайнап жатқан тұздалған суға құйыңыз, май құйыңыз және ара-тұра араластыра отырып, баяу отта п с р ң з. Күр ш дәндер п скеннен кей н, кастрюльд қақпақпен жауып, буға п с ру үш н пешке 30-40 минутқа қойыңыз. Қайнатылған, туралған сәб з бен қуырылған пиязды қосыңыз. Дастарханға қояр алдында қоспаны қайтадан қыздырыңыз.
Шөптермен себ ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген күр ш кесектер н ң өлшем б ркелк , п ш н ұқыпты, көкөн с қабаты б ркелк
Консистенциясы: бос, б ртект .
Түс : Күр ш алтын сары түст , көкөн с қабаты құрамындағы көкөн стерге тән түске ие.
компоненттер.

Дәм мен и с : жағымды, п с р лген күр ш пен қуырылған көкөн стерге тән .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 216 Көкөн стер
мен бұршақ қосылған күр ш

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Белк Жане	Майлар Көм рсулар		
Күр ш, өс мд к майы,	24	24				
су,	3	3				
цуккини,	65	65				
пияз, кепт р лген	30					
бұршақ, йодталған	10	24				
тұз	30 0,2	8 30 0,2				
ШЫҒУ		150	7,9	3,7	29,0	188,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	22,4	0	11	1,2	3,8	7,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	2	0,1	39,5	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 370,7 1,9		Сол
	38,2	144	44,3			0,1

П с ру технологиясы

Цуккини мен бұршақты жартылай п скенше қайнатыңыз. Пиязды дайындаңыз.
турап, өс мд к майын қосып, аздап қуырыңыз.
Дәндер мұқият сұрыпталып, жуылады. Дайындалған күр ш қайнап жатқан тұздалған суға құйылады
(1 кг күр шке 6 литр су есеб нен) және баяу отта қайнатылады.
қайнау. Дәндер с н п, жұмсарған кезде, суды төг ң з. Су ағызылғаннан кей н
Күр шт ыдысқа салыңыз, дайындалған көкөн стерд қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген күр ш кесектер н ң өлшем б ркелк , п ш н ұқыпты, көкөн с қабаты б ркелк
Консистенциясы: бос, б ртект .
Түс : Күр ш алтын сары түст , көкөн с қабаты құрамындағы көкөн стерге тән түске ие.
компоненттер.

Дәм мен и с : жағымды, п с р лген күр ш пен қуырылған көкөн стерге тән .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 217 Көкөн стер
мен бұршақ қосылған күр ш

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Белк Және	Майлар Көм рсулар		
Күр ш	22	22				
Өс мд к майы, су,	3	3				
цуккини,	65	65				
пияз, кепт р лген бұршақ,	25	20				
йодталған тұз	7 25 0,2	5 25 0,2				
ШЫҒУ		130	6,8	3,6	25,7	168,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	18,7	0	2	1,5	3	6,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1.7	0.1	33	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	31,8	121,3	37,7	309,7	1,6	0,1

П с ру технологиясы

Цуккини мен бұршақты жартылай п скенше қайнатыңыз. Пиязды дайындаңыз.
турап, өс мд к майын қосып, аздап қуырыңыз.
Дәндер мұқият сұрыпталып, жуылады. Дайындалған күр ш қайнап жатқан тұздалған суға құйылады
(1 кг күр шке 6 литр су есеб нен) және баяу отта қайнатылады.
қайнау. Дәндер с н п, жұмсарған кезде, суды төг ң з. Су ағызылғаннан кей н
Күр шт ыдысқа салыңыз, дайындалған көкөн стерд қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген күр ш кесектер н ң өлшем б ркелк , п ш н ұқыпты, көкөн с қабаты б ркелк
Консистенциясы: бос, б ртект .
Түс : Күр ш алтын сары түст , көкөн с қабаты құрамындағы көкөн стерге тән түске ие.
компоненттер.

Дәм мен и с : жағымды, п с р лген күр ш пен қуырылған көкөн стерге тән .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 218 Көкөн стер
мен бұршақ қосылған күр ш

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Белк Жане	Майлар Көм рсулар		
Күр ш, өс мд к майы, су, цуккини, пияз, кепт р лген бұршақ, йодталған тұз	27 5 65 35 13 35 0,3	27 5 65 28 10 35 0,3				
ШЫҒУ		180	9,2	5,8	33,1	229,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	26,7	0	3,2	2,1	4.4- пен	9,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	2.3	0.2	46	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	44,5	167,3	51,7	433,2	2,2	0,1

П с ру технологиясы

Цуккини мен бұршақты жартылай п скенше қайнатыңыз. Пиязды дайындаңыз.
турап, өс мд к майын қосып, аздап қуырыңыз.
Дәндер мұқият сұрыпталып, жуылады. Дайындалған күр ш қайнап жатқан тұздалған суға құйылады
(1 кг күр шке 6 литр су есеб нен) және баяу отта қайнатылады.
қайнау. Дәндер с н п, жұмсарған кезде, су ағызылады. Су ағызылғаннан кей н
Күр шт ыдысқа салыңыз, дайындалған көкөн стерд қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.
Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген күр ш кесектер н ң өлшем б ркелк , п ш н ұқыпты, көкөн с қабаты б ркелк
Консистенциясы: бос, б ртект .
Түс : Күр ш алтын сары түст , көкөн с қабаты құрамындағы көкөн стерге тән түске ие.
компоненттер.

Дәм мен и с : жағымды, п с р лген күр ш пен қуырылған көкөн стерге тән .

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 219 Көкөн стер
қосылған борпылдақ қарақұмық Химиялық

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қарақұмық, сәб з, тәтт бұрыш, сары май Йодталған тұз	45 70 50 7 0,3	45 66 46 7 0,3				
ШЫҒУ		180	4,4	5,9	35,2	221,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	811	0	1,1	13,3	38,7 -мен	3,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	2.6	0.3	34.4	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	20,4	89,7	30,9	313,2	1,2	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған қарақұмық тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бет не қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кей н 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ш нде ол өз не тән, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стерд ұсақтап турап, сары майға қуырыңыз. Содан кей н

оларды дайын ботқаға қосып, қайта қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық қоңыр
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 220 Көкөн стер
қосылған борпылдақ қарақұмық Химиялық

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қарақұмық, сәб з, тәтт бұрыш, сары май Йодталған тұз	30 60 40 3 0,2	30 54 36 3 0,2				
ШЫҒУ		130	3,0	2,8	24,02	140,12

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	680,6	0	1	10,6	30,7	2,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1.8	0.2	26.8	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 246,9 0,8		Сол
	15,4	63,5	22,2			0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған қарақұмықты тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бет не қалқып шыққан қуыс дәндерд алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша п с р п, содан кей н 1 сағат баяу отта қайнатыңыз, осы уақыт ш нде ол ерекше, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стерд ұсақтап турап, сары майға қуырыңыз. Содан кей н

оларды дайын ботқаға қосыңыз. Қайтадан қыздырыңыз. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық қоңыр
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 221 Көкөн стер
қосылған борпылдақ қарақұмық Химиялық

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қарақұмық, сәб з, тәтт бұрыш, сары май Йодталған тұз	38 65 45 5 0,2	38 59 36 5 0,2				
ШЫҒУ		150	3,7	4,4	30,0	182,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	746,2	0	1	11,3	34,6	3,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	2,3	0,3	30,5	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	17,5	76,8	27	280,1	1	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған қарақұмық тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бет не қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кей н 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ш нде ол өз не тән, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стерд ұсақтап турап, сары майға қуырыңыз. Содан

кей н оларды дайын ботқаға қосып, қайта қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық қоңыр
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 222: Көкөн стер
қосылған бос нжу арпа

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Інжу арпа, сәб з, пияз, өс мд к майы, йодталған тұз	30 20 12 5 0,2	30 16 9 5 0,2				
ШЫҒУ		130	3,3	5,5	22,6	153,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	215	0	3,2	2,6	1,1	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1,7	0,1	9,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	10,7	71,1	22,3	142,6	1	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған арпа тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бет не қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кей н 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ш нде ол өз не тән, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стерд ұсақтап турап, сары майға қуырыңыз. Содан

кей н оларды дайын ботқаға қосып, қайта қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 223 Көкөн стер

қосылған борпылдақ нжу арпасының

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм рсулар		
Інжу арпа, сәб з, пияз, өс мд к майы, йодталған тұз	35 24 15 5 0,2	35 19 12 5 0,2				
ШЫҒУ		150	3,9	5,5	26,5	172,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	258	0	3,2	3,1	1,4	2,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	2	0,1	10,9	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	12,6	83,3	26	169,2	1,1	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған арпа жармасын тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бет не қалқып шыққан қуыс дәндерд алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша п с р ң з, содан кей н 1 сағат бойы баяу отта қайнатыңыз, осы уақыт ш нде ол ерекше, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стерд ұсақтап турап, сары майға қуырыңыз. Содан

кей н оларды дайын ботқаға қосыңыз. Қайтадан қыздырыңыз. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 224 Көкөн стер
қосылған борпылдақ нжу арпасының

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Інжу арпа, сәб з, пияз, өс мд к майы, йодталған тұз	40 30 20 6 0,2	40 26 17 6 0,2				
ШЫҒУ		180	4,5	6,6	30,5	200,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	322,5	0	3,9	3,8	1,8	2,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	2.3	0.1	13	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	15,2	96,5	30,2	202,9	1,3	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған арпа тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бет не қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кей н 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ш нде ол өз не тән, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стерд ұсақтап турап, сары майға қуырыңыз. Содан

кей н оларды дайын ботқаға қосып, қайта қыздырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 225 Көкөн стер

қосылған үг нд тары Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор				Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тары, сәб з, пияз, өс мд к майы, йодталған тұз	27 15 10 4 0,2	27 16 9 5 0,2				
ШЫҒУ		130	3,0	5,1	19,6	137,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	145.2	0	2.6	2	0,8	1.5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1.4	0,2	7.5	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	7	80.6	35.4	94.2	1.9	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған тары тұздалған қайнаған суға құйылады. Ботқаны қоюланғанша п с р п, содан кей н 1 сағат бойы баяу отта қайнатыңыз, осы уақыт ш нде ол ерекше, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стерд ұсақтап турап, өс мд к майына

қуырыңыз. Содан кей н оларды дайын ботқаға қосыңыз. Қайтадан қыздырыңыз. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық сары
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 226 Көкөн стер

қосылған үг нд тары Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ност
Тары, сәб з, пияз, өс мд к майы, йодталған тұз	33 20 12 4 0,2	33 17 10 4 0,2				
ШЫҒУ		150	3,7	5,3	24,0	160,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	193.5	0	2.6	2.6	1.1	1.8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0	1.7	0,2	9.4	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	8.6	98,8	43.3	118.7	2.3	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған тары тұздалған қайнаған суға құйылады. Ботқаны қоюланғанша п с р п, содан кей н 1 сағат бойы баяу отта қайнатыңыз, осы уақыт ш нде ол ерекше, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стерд ұсақтап турап, өс мд к майына

қуырыңыз. Содан кей н оларды дайын ботқаға қосыңыз. Қайтадан қыздырыңыз. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық сары
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 227 Көкөн стер
қосылған үг нд тары Химиялық құрамы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ност
Інжу арпа, сәб з, пияз, өс мд к майы, йодталған тұз	37 25 15 5 0,2	37 20 17 5 0,2				
ШЫҒУ		180	4,2	6,5	27,1	184,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	241.9	0	3.2	3.2	1.3	2.1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0	2	0.2	10.9	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 141 2.6		Сол
	10.2	111.8	48.9			0,1

Дайындалған тары тұздалған қайнаған суға құйылады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кей н 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ш нде ол ерекше, жағымды хош и с пен түске ие болады. Көкөн стер ұсақтап туралып, өс мд к майында

қуырылады. Содан кей н олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : ұсақталған, ұсақ туралған көкөн стер б ркелк таралған.
Консистенциясы: ұсақталған, б ртект .
Түс : ашық сары
Дәм мен и с : ботқа дәм н ң күйген белг лер жоқ өн мдер жиынтығына тән

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 228 Асқабақ
қосылған тарыдан жасалған кастрюль

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм рсулар		
Тары суы	35	35				
Асқабақ	60	60				
Тауық	50	36				
жұмыртқасы Күнбағыс	1/8 дана					
майы Кепт р лген нан Қаймақ	2	5				
20%	2	2				
майлылығы Йодталған тұз Жартылай						
дайын өн м	3 0.1	2 3				
		0,1 172				
Дайын кастрюльд ң салмағы		180				
Қаймақ тұздығы:		20				
Қаймақ 20% майлылық Сары	10	10				
май Бидай ұны Су	2	2				
Тұздықпен б рге	2	2				
	8					
		8 170				
ШЫҒУ		180/20	4,64	7,5	28,0	199,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	60,9	0,1	1,7	2,4	2,2	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1.9	0.2	16.4	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 156,4 2,4		Сол
	23,5	115,3	41,4			0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған жарма қайнаған суға құйылады, тұз бен қант қосылады (рецепт нормасының б р бөл г)
және қосудан 10 минут бұрын үзд кс з араластыра отырып п с р лед .
Мұздатылған асқабақ п с р л п, баяу отқа қойылады. Асқабақпен п с р лген тұтқыр ботқа суытылады,
қантпен шайқалған жұмыртқалар қосылып, араластырылады. Содан кей н кастрюльд дайындаңыз.
Дайындалған қоспа майланған және нан үг нд с себ лген табаға жайылады, жұмыртқа мен қаймақ
қоспасымен майланады және грильде немесе пеште 220-280°C температурада 20-30 минут немесе аралас
бумен п с рг ште 180°C температурада "қыздыру-бу" режим нде 15-20 минут п с р лед , дайын
болғанша. Кастрюльд сары маймен, тәтт тұздықпен немесе қоюландырылған сүтпен б рге бер ң з.

Machine Translated by Google

Ақ тұздықты дайындау үш н еленген бидай ұны ашық сары түске дей н үзд кс з араластыра отырып қуырылады.
Ыстық сорпа және/немесе су (рецепт мөлшер н ң 1/4 бөл г) қуырылған, салқындатылған ұнға құйылып, тег с
болғанша араластырылады. Содан кей н қалған сорпаны және/немесе суды б рт ндеп қосып, қайнатыңыз.
Тұздықты дайындау үш н дайындалған ақ тұздыққа сары май, қайнатылған қаймақ және тұз қосыңыз. 3-5 минут
п с р ң з, сүз п алыңыз және қайнатыңыз.

қайнағанша.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : кастрюль б ркелк бөл ктерге кес л п, үст не тұздық құйылған.
Консистенциясы: борпылдақ, б ркелк , шырынды, ботқа мен асқабақтың кесектер жоқ
Түс : алтын қабық, асқабақтан кес лген сары түст . Дәм
мен и с : п с р лген жармалар мен асқабақ, сәл тәтт , тұздық қосылған асқабақтың жағымды нәз к хош и с бар.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 229: Асқабақ
қосылған тарыдан жасалған кастрюль

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм рсулар		
Тары суы	40	40				
Шик	108	108				
асқабақ Қант Тауық	70 5	56				
жұмыртқасы Күнбағыс майы Кепт р лген нан Қаймақ 20% май	1/5 дана	5				
Йодталған тұз Жартылай дайын өн м	3 3 5 0.2	8 3 3 5 0,2 215				
Дайын кастрюльд ң салмағы		200				
Қаймақ тұздығы: Қаймақ 20% майлылық Сары май Бидай ұны Су Тұздықпен б рге	 10 2 2 8	20 10 2 2 8 220				
ШЫҒУ		200/20	6,3	10,0	38,2	269,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	Ок	3,4-	3-	Тамақ талшықтар
	98,1	0,3	2,5 құрайды	кедей н	пен	2,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	2.6	0.3	23.6	0,2
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 210,8 3,2		Сол
	31,7	156	55,6			0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған ботқа қайнаған суға құйылады, тұз бен қант қосылады (рецепт бойынша мөлшерд ң б р бөл г) және үзд кс з араластыра отырып п с р лед . 10 минут бұрын мұздатылған асқабақ қосылып, дайын болғанша баяу қайнатылады. Асқабақпен п с р лген дайын тұтқыр ботқа суытылады, қантпен шайқалған жұмыртқа қосылып, араластырылады. Содан кей н ол кастрюль сияқты п с р лед . Дайындалған масса майланған табаға жағылады және себ лед .

Machine Translated by Google

Кәстрөлд нан үг нд с бар ыдысқа салыңыз, үст ңг жағын жұмыртқа мен қаймақ қоспасымен майлаңыз және грильде немесе пеште 220-280°C температурада 20-30 минут немесе аралас бумен п с рг ште "қыздыру-бу" режим нде 180°C температурада 15-20 минут п с р ң з, дайын болғанша. Кәстрөлд сары маймен, тәтт тұздықпен немесе қоюландырылған сүтпен бер ң з.

Ақ тұздықты дайындау үш н еленген бидай ұны ашық сары түске дей н үзд кс з араластыра отырып қуырылады. Ыстық сорпа және/немесе су (рецепт мөлшер н ң 1/4 бөл г) қуырылған, салқындатылған ұнға құйылып, тег с болғанша араластырылады. Содан кей н қалған сорпаны және/немесе суды б рт ндеп қосып, қайнатыңыз. Тұздықты дайындау үш н дайындалған ақ тұздыққа сары май, қайнатылған қаймақ және тұз қосыңыз. 3-5 минут п с р ң з, сүз п алыңыз және қайнатыңыз.

қайнағанша.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сату мерз м : 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : кастрюль б ркелк бөл ктерге кес л п, үст не тұздық құйылған.
Консистенциясы: борпылдақ, б ркелк , шырынды, ботқа мен асқабақтың кесектер жоқ
Түс : алтын қабық, асқабақтан кес лген сары түст . Дәм
мен и с : п с р лген жармалар мен асқабақ, сәл тәтт , тұздық қосылған асқабақтың жағымды нәз к хош и с бар.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 230: Асқабақ
қосылған тарыдан жасалған кастрюль

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Тары суы	45	45				
Шик	108	108				
асқабақ Тауық	80	66				
жұмыртқасы Күнбағыс	1/5 дана					
майы Кепт р лген нан Қаймақ						
20%						
майлылығы Йодталған тұз Жартылай	3	8				
дайын өн м	3 10 0.2	3 3 10 0,2 245				
Дайын кастрюльд ң салмағы		250				
Қаймақ тұздығы:						
Қаймақ 20% майлылық Сары		20				
май Бидай ұны Су	10	10				
Тұздықпен б рге	2	2				
	2	2				
	8	8 270				
ШЫҒУ		250/20	6,6	10,0	39,2	270,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	98,1	0,3	2,5	3,4	3	2,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,2	0,1	2,6	0,3	23,6	0,2
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	31,7	156	55,6	210,8	3,2	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған ботқа қайнаған суға құйылады, тұз бен қант қосылады (рецепттег мөлшерд ң б р бөл г) және үзд кс з араластыра отырып п с р лед . 10 минут бұрын мұздатылған асқабақты қосып, баяу қайнатыңыз. Асқабақпен п с р лген дайын тұтқыр ботқа суытылады, оған қантпен шайқалған жұмыртқалар қосылып, араластырылады. Содан кей н кастрюль рет нде дайындалады. Дайындалған масса майланған және нан үг нд с себ лген ыдысқа салынады, үст не жұмыртқа мен қаймақ қоспасы жағылады және 220-280 ° С температурада қуыру немесе пеште 20-30 минут немесе 180 ° С температурада «жылу-бу» режим нде аралас бумен п с рг ште 15-20 минут п с р лед .

Machine Translated by Google

минут, дайын болғанша. Кастрюльд сары маймен, тәтт тұздықпен немесе қоюландырылған сүтпен б рге бер ң з. Ақ

тұздықты дайындау үш н : еленген бидай ұны ашық сары түске дей н үзд кс з араластыра отырып қуырылады. Қуырылған, салқындатылған ұнға ыстық сорпаны және/немесе суды (рецепт мөлшер н ң 1/4 бөл г) құйып, тег с болғанша араластырыңыз, содан кей н қалған сорпаны және/немесе суды б рт ндеп қосып, қайнатыңыз. Тұздықты дайындау үш н: дайындалған ақ тұздыққа сары май, қайнатылған қаймақ және тұз қосып, 3-5 минут п с р ң з, сүз п алыңыз және қайнатыңыз.

қайнағанша.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сату мерз м : 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : кастрюль б ркелк бөл ктерге кес л п, үст не тұздық құйылған.
Консистенциясы: борпылдақ, б ркелк , шырынды, ботқа мен асқабақтың кесектер жоқ
Түс : алтын қабық, асқабақтан кес лген сары түст . Дәм
мен и с : п с р лген жармалар мен асқабақ, сәл тәтт , тұздық қосылған асқабақтың жағымды нәз к хош и с бар.

Machine Translated by Google

№ 231 технологиялық карта

Бұршақ пюрес Буршак

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Бөл нген бұршақ майы	60 4	60 4				
ШЫҒУ		130	13,5	3,7	23,5	192,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	0,2-	48,6-		Тамақ талшықтар
	24,6	0	ге тең	ға дей н	0,3- пен	10
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,3	0,1	3.3	0.1	40.8	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	26,5	178,7	53,1	417,8	2,5	0

П с ру технологиясы

Бұршақты суық сумен (1 кг бұршаққа 2,5 литр) жауып, қақпағы жабылған табада баяу отта 60-90 минут қайнатыңыз. Бұршақ жұмсарған кезде, п с руд тоқтатып, тұз қосып, суда 15-20 минутқа қойыңыз. Содан кей н суын төг п тастаңыз, бұршақты дереу сүз п алып, сары маймен дәмдең з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сату мерз м : 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тег с б ртект масса
Консистенциясы: тег с, жұмсақ, кесектерс з Түс :
сары Дәм
мен и с : қайнатылған бұршақтың жағымды нәз к хош и с мен

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 232 Бұршақ
пюрес Буршак

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Бөл нген бұршақ майы	70 5	70 5				
ШЫҒУ		150	15,8	4,6	27,5	226,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	0,2-	56,7-		Тамақ талшықтар
	32	0	ге тең	ге дей н	0,4- пен	11,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,3	0,1	3.9	0.1	47.6	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 487,8 2,9		Сол
	30,9	208,6	62			0

П с ру технологиясы

Бұршақты суық сумен (1 кг бұршаққа 2,5 литр) жауып, қақпағы жабылған табада 60-90 минут бойы баяу отта қайнатыңыз. Бұршақ жұмсарған кезде, п с руд тоқтатып, тұз қосып, сорпада 15-20 минутқа қойыңыз. Содан кей н сорпаның суын төг п тастаңыз, бұршақты дереу сүз п, сары маймен дәмдең з. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сату мерз м : 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тег с б ртект масса
Консистенциясы: тег с, жұмсақ, кесектерс з Түс :
сары Дәм
мен и с : қайнатылған бұршақтың жағымды нәз к хош и с мен

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 233 Буршак
бұршақ пюрес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Бөл нген бұршақ майы	85 5	85 5				
ШЫҒУ		180	19,1	4,8	33,4	267,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	33	0	0,2	68,8	0,5	14,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,4	0,2	4,7	0,1	57,8	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	37,3	252,9	75,2	591,7	3,5	0

П с ру технологиясы

Бұршақты суық сумен (1 кг бұршаққа 2,5 литр) жауып, қақпағы жабылған табада 60-90 минут бойы баяу отта қайнатыңыз. Бұршақ жұмсарған кезде, п с руд тоқтатып, тұз қосып, сорпада 15-20 минутқа қойыңыз. Содан кей н сорпаның суын төг п тастаңыз, бұршақты дереу сүз п, сары маймен дәмдең з. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сату мерз м : 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тег с б ртект масса
Консистенциясы: тег с, жұмсақ, кесектерс з Түс :
сары Дәм
мен и с : қайнатылған бұршақтың жағымды нәз к хош и с мен

Machine Translated by Google

№234 технологиялық карта. Жайлауда
п с р лген картоп (шөптермен)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп майы Жаңа п скен аскөк Йодталған тұз	215 5 10 0,1	150 5 7 0,1				
ШЫҒУ		130	2,5	3,7	19,5	125,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Тазартылған картопты майланған п с ру парағына салып, п с р ң з. Сары маймен және шөптермен б рге ұсыныңыз.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	99,4	0,1	0,2	3,0	23,3	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	2,2	0,2	17,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	28,2	45	27,8	506,2	1,5	0,1

П с ру технологиясы

Картопты аршып, т л мдерге немесе текшелерге кес ң з, майланған п с ру парағына салып, п с р ң з. Дастарханға қойған кезде, үст не сары май құйып, үст не себ ң з
жасыл желектер.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: +50°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : картоп ұқыпты кес лген, өн мде сынықтар немесе ойықтар жоқ.

Консистенциясы: жұмсақ, үг нд ет; өн м кес лген п ш н н сақтайды.

Түс : ақ, сарғыш
Дәм мен и с : шөптер қосылған картоп хош и с , сүтт , орташа тұзды, бөгде дәмс з және и с

Machine Translated by Google

№ 235 технологиялық карта

Шөптер қосылған п с р лген картоп (Жайляу)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп майы Жаңа аскөк Йодталған тұз	235 7 15 0,2	175 7 12 0,2				
ШЫҒУ		150	2,9	3,7	21,5	136,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Тазартылған картопты майланған п с ру парағына салып, п с р ң з. Сары маймен және шөптермен б рге ұсыныңыз.

Витаминдер	A	D	0,3	3.9-		Тамақ талшықтар
	122,7	0,1	құрайды	га дей н	25,8 -мен	2,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	2.5	0.2	19.1	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 570,4 1,6		Сол
	29,9	50,6	31,4			0,1

П с ру технологиясы

Картопты аршып, т л мдерге немесе текшелерге кес ң з, майланған п с ру парағына салып, п с р ң з. Дастарханға қойған кезде, үст не сары май құйып, үст не себ ң з жасыл желектер.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: +50°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : картоп ұқыпты кес лген, өн мде сынықтар немесе ойықтар жоқ.

Консистенциясы: жұмсақ, үг нд ет; өн м кес лген п ш н н сақтайды.

Түс : ақ, сарғыш
Дәм мен и с : шөптер қосылған картоп хош и с , сүтт , орташа тұзды, бөгде дәмс з және и с

Machine Translated by Google

№ 236 технологиялық карта

П с р лген картоп (Жайляу) (шөптермен)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм	рсулар	
Картоп Майы Шик аскөк Йодталған тұз	235 7 15 0,2	175 7 12 0,2				
ШЫҒУ		180	2,9	3,7	21,5	136,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (МР) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	0,3	3.9-		Тамақ талшықтар
	122,7	0,1	құрайды	газдей н	25,8 -мен	2,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	2.5	0.2	19.1	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 570,4 1,6		Сол
	29,9	50,6	31,4			0,1

П с ру технологиясы

Картопты аршып, т л мдерге немесе текшелерге кес ң з, майланған п с ру парағына салып, п с р ң з. Дастарханға қойған кезде, үст не сары май құйып, үст не себ ң з жасыл желектер.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: +50°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : картоп ұқыпты кес лген, өн мде сынықтар немесе ойықтар жоқ.

Консистенциясы: жұмсақ, үг нд ет; өн м кес лген п ш н н сақтайды.

Түс : ақ, сарғыш

Дәм мен и с : шөптер қосылған картоп хош и с , сүтт , орташа тұзды, бөгде дәм немесе и с жоқ

Machine Translated by Google

№ 237 технологиялық карта

Картоп пен сәб з пюрес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп Сәб з Майлылығы 1,5% Сүт Сары май	107 45 30 5	75 34 30 5				
ШЫҒУ		130	2,4	4,7	12,6	104,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер

Витаминдер	A	D		TO		Тамақ талшықтар
	445,6	0,1	құрайды	5,7		1,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1.4	0.2	13.4	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 358,8 0,6		Сол
	47	55,7	19,8			0,1

П с ру технологиясы

Туралған сәб з жұмсарғанша қуырылады, сүт қосылады. Картопты қайнатыңыз. Ыстық қайнатылған картоп пен қуырылған сәб зд ез ң з, содан кей н ыстық сүт пен сары май қосып, үзд кс з араластырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : жақсы ез лген масса, кесектерс з.
Консистенциясы: б ртект , үлп лдек.
Түс : қызғылт сары дақтары бар к легей Дәм
мен и с : картоп пюрес мен сәб з, қайнатылған сүт және май

Machine Translated by Google

№ 238 технологиялық карта

Картоп пен сәб з пюрес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Картоп Сәб з Майлылығы 1,5% Сүт Сары май	120 50 35 8	83 38 35 8				
ШЫҒУ		150	2,7	7,3	14,5	136,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	567,9	0,1	0,4	7	11,3	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1,6	0,2	15,5	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	55,4	65,4	22,9	415,7	0,7	0,1

П с ру технологиясы

Туралған сәб з жұмсарғанша қуырылады, сүт қосылады. Картопты қайнатыңыз. Ыстық қайнатылған картоп пен қуырылған сәб зд ез ң з, содан кей н ыстық сүт пен сары май қосып, үзд кс з араластырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : жақсы ез лген масса, кесектерс з.
Консистенциясы: б ртект , үлп лдек.
Түс : қызғылт сары дақтары бар к легей Дәм
мен и с : картоп пюрес мен сәб з, қайнатылған сүт және май

Machine Translated by Google

№ 239 технологиялық карта

Картоп пен сәб з пюрес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Картоп Сәб з Майлылығы 1,5% Сүт Сары май	140 55 40 8	93 48 40 8				
ШЫҒУ		180	3,1	6,5	16,7	141,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер

Витаминдер	A	D	0,4			талшықтар
	567,9	0,1	құрайды		11.3- пен	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1.6	0.2	15.5	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe 415,7 0,7		Сол
	55,4	65,4	22,9			0,1

П с ру технологиясы

Туралған сәб з жұмсарғанша қуырылады, сүт қосылады. Картопты қайнатыңыз. Ыстық қайнатылған картоп пен қуырылған сәб зд ез ң з, содан кей н ыстық сүт пен сары май қосып, үзд кс з араластырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : жақсы ез лген масса, кесектерс з.
Консистенциясы: б ртект , үлп лдек.
Түс : қызғылт сары дақтары бар к легей
Дәм мен и с : картоп пюрес мен сәб з, қайнатылған сүт және май

Machine Translated by Google

№ 240 технологиялық карта

Асқабақ қосылған картоп пюрес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп Асқабақ Сүт Сары май Су Йодталған тұз	150 90 25 8 50 0,2	111 63 25 8 50 0,2				
ШЫҒУ		180	2,9	6,3	16,4	137,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	57,3	0,1	0,4	3,1	10.0 -мен	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	1.1	0.1	13.7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 14,8 287,7 0,7			Сол
	22,1	36,7				0,1

Дайындау: Дайындалған картопты

қайнап жатқан тұзды суға салыңыз. Жұмсарғанша 25-30 минут п с р ң з. Суын төг п тастаңыз және картопты пешт ң салқын жер нде 5-7 минутқа қалдырып кепт р ң з. Асқабақты кес п, пеште немесе бумен п с рг ште (Vectomat) «бу» режим нде жұмсарғанша п с р ң з. Ыстық қайнатылған көкөн стерд ез п, қайнатылған сүт, сары май және тұз қосып, араластырыңыз. Бұл тағамды рецепт бойынша сүтт ң орнына сумен немесе сары майсыз (сүт ақуызына төз мс з адамдар үш н) дайындауға болады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : жақсы ез лген масса, кесектерс з.
Консистенциясы: б ртект , үлп лдек.
Түс : қызғылт сары дақтары бар к легей Дәм
мен и с : картоп езбес мен асқабақ, қайнатылған сүт және сары май

Machine Translated by Google

№ 241 технологиялық карта

Асқабақ қосылған картоп пюрес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп Асқабақ Сүт Сары май Су Йодталған тұз	144 75 15 8 48 0,3	108 57 15 8 48 0,3				
ШЫҒУ		150	2,4	7,0	15,1	134,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	E	TO	15-	Тамақ талшықтар
	89,3	0,1	0,6	4,7	пен	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1,7	0,2	20,6	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 22,5 431,6 1			Сол
	34	55,6				0,1

Дайындау әд с : Дайындалған

картопты қайнап жатқан тұзды суға салыңыз. Жұмсарғанша 25-30 минут п с р ң з. Суын төг п тастаңыз және картопты пешт ң салқын жер нде 5-7 минутқа қалдырып кепт р ң з. Асқабақты кес п, пеште немесе бумен п с рг ште (Vectomat) «бу» режим нде жұмсарғанша п с р ң з. Қайнатылған көкөн стерд ыстық күй нде ез ң з, содан кей н қайнатылған сүт, сары май және тұз қосыңыз. Бұл тағамды рецепт бойынша сүтт ң орнына сумен немесе сары майсыз дайындауға болады (сүт ақуызына төз мс з адамдар үш н). Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : жақсы ез лген масса, кесектерс з.
Консистенциясы: б ртект , үлп лдек.
Түс : қызғылт сары дақтары бар к легей Дәм
мен и с : картоп езбес мен асқабақ, қайнатылған сүт және сары май

Machine Translated by Google

№ 242 технологиялық карта

Асқабақ қосылған картоп пюрес

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп Асқабақ Сүт Сары май Су Йодталған тұз	120 65 13 5 40 0,2	103 45 13 5 40 0,2				
ШЫҒУ		130	2,0	4,4	12,6	100,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өн мдер ;

Витаминдер	A	D	0,5	3,9-		Тамақ талшықтар
	64,7	0,1	құрайды	га дей н	12.6 -мен	1,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1.4	0.2	17.5	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe 18,8 363,6 0,8			Сол
	28,9	46,9				0,1

Дайындау әд с : Дайындалған

картопты қайнап жатқан тұзды суға салыңыз. Жұмсарғанша 25-30 минут п с р ң з. Суын төг п тастаңыз және картопты пешт ң салқын жер нде 5-7 минутқа қалдырып кепт р ң з. Асқабақты кес п, пеште немесе бумен п с рг ште (Vectomat) «бу» режим нде жұмсарғанша п с р ң з. Қайнатылған көкөн стерд ыстық күй нде ез ң з, содан кей н қайнатылған сүт, сары май және тұз қосыңыз. Бұл тағамды рецепт бойынша сүтт ң орнына сумен немесе сары майсыз дайындауға болады (сүт ақуызына төз мс з адамдар үш н). Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : жақсы ез лген масса, кесектерс з.
Консистенциясы: б ртект , үлп лдек.
Түс : қызғылт сары дақтары бар к легей Дәм
мен и с : картоп езбес мен асқабақ, қайнатылған сүт және сары май

Machine Translated by Google

№ 243 технологиялық карта

Бұршақ қосылған көкөн с

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	бұқтырмасының химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	Калориялар эностар
Картоп, сәб з, баклажан, ақ қырыққабат, кепт р лген ақ бұршақ, 72% майлы сары май, бидай ұны, томат пастасы, пияз, йодталған тұз	44 28 23 25 10 3 3 3 15 0,1	32 21 20 21 10 3 3 3 12 0,1				
ШЫҒУ		130	3,5	2,5	12,0	88,7

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	314,5	0	0,6	22,4	15,1	4,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1,4	0,2	28,0	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	30,5	68,8	25,5	382,3	1,1	0,1

П с ру технологиясы

Картоп, сәб з және қырыққабат текшелеп, жұмсарғанша бөлек баяу отта қайнатылады. Кепт р лген бұршақ сұрыпталып, суға салынып, қайнатылады. Баклажан текшелеп туралады. Көкөн стерд араластырып, қуырылған пияз бен қызанақты қосыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары: Сыртқы
түр : көкөн стер кес лген п ш н н сақтайды
Консистенциясы: көкөн стер жұмсақ, б рақ
шамадан тыс п спеген. Түс : құрамына сәйкес келед .

Дәм мен и с : қуырылған көкөн стер мен бұршақ

Machine Translated by Google

№ 244 технологиялық карта

Бұршақ қосылған көкөн с

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	бұқтырмасы Химиялық құрамы Белк Жане	Майлар	Көм рсулар .	Калориялар ност
Картоп,	50	35				
сәб з,	32	26				
баклажан, ақ	32	28				
қырыққабат, кепт р лген	25	19				
ақ бұршақ, 72% майлы сары	15	15				
май, бидай ұны, томат пастасы, пияз,		5				
йодталған тұз						
	5	3				
	3	4				
	4 15 0,2	12 0,2				
ШЫҒУ		150	4,7	4,1	14,7	119,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	370	0	0,7	23	16.0 -мен	5,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1,7	0,2	36,2	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	37,9	90,5	33	480	1,4	0,1

П с ру технологиясы

Картоп, сәб з және қырыққабат текшелеп, жұмсарғанша бөлек баяу отта қайнатылады. Кепт р лген бұршақ сұрыпталып, суға салынып, қайнатылады. Баклажан текшелеп туралады. Көкөн стерд араластырып, қуырылған пияз бен қызанақты қосыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : көкөн стер кес лген п ш н н сақтайды
Консистенциясы: көкөн стер жұмсақ, б рақ
шамадан тыс п спеген. Түс : құрамына сәйкес келед .

Дәм мен и с : қуырылған көкөн стер мен бұршақ

Machine Translated by Google

№ 245 технологиялық карта

Бұршақ қосылған көкөн с

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	бұқтырмасы Химиялық құрамы Белк Жане	Майлар	Кем рсулар .	Калориялар ност
Картоп,	66	52				
сәб з,	35	27				
баклажан, ақ	34	31				
қырыққабат, кепт р лген	35	28				
ақ бұршақ, 72% майлы сары	15	15				
май, бидай ұны, томат пастасы, пияз,		5				
йодталған тұз						
	5	3				
	3 5	5				
	20 0,2	17 0,2				
ШЫҒУ		180	5,1	4,1	16,8	129,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	403,7	0	0,8	31,8	21.6 -мен	6,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	2	0,3	41,0	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K Fe		Сол
	43,5	98,2	37	559	1,5	0,1

П с ру технологиясы

Картоп, сәб з және қырыққабат текшелеп, жұмсарғанша бөлек баяу отта қайнатылады. Кепт р лген бұршақ сұрыпталып, суға салынып, қайнатылады. Баклажан текшелеп туралады. Көкөн стерд араластырып, қуырылған пияз бен қызанақты қосыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : көкөн стер кес лген п ш н н сақтайды
Консистенциясы: көкөн стер жұмсақ, б рақ
шамадан тыс п спеген. Түс : құрамына сәйкес келед .

Дәм мен и с : қуырылған көкөн стер мен бұршақ

Machine Translated by Google

№ 246 технологиялық карта

П с р лген асқабақ

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик асқабақ	183	128				
ШЫҒУ		100	0,9	0,1	4,1	21,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	82,8	0	0,9	5,1	7,5	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	0,7	0,1	24	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	19,2	39,7	7,7	272,9	0,7	0

П с ру технологиясы

Асқабақ аршылып, т л мдерге кес л п, пеште дайын болғанша п с р лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : асқабақ жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
Консистенциясы: жетк л кт жұмсақ, майлы емес, асқабақ кес лген кезде п ш н н сақтайды
Түс : өң кетпеген, қызғылт сары, асқабақ тәр зд

Дәм мен и с : п с р лген асқабақтың хош и с мен дәм , дәмдеу штер, орташа ащы, тұзды

Machine Translated by Google

№ 247 технологиялық карта

П с р лген асқабақ

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик асқабақ	140	91				
ШЫҒУ		70	0,7	0,1	3,0	16,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO	11.1	Тамақ талшықтар
	122,1	0	1,3	7,6	арқылы	2,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1,0	0,1	35,4	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	28,4	58,6	11,3	402,6	1,1	0

П с ру технологиясы

Асқабақ аршылып, т л мдерге кес л п, пеште дайын болғанша п с р лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : асқабақ жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
Консистенциясы: жетк л кт жұмсақ, майлы емес, асқабақ кес лген кезде п ш н н сақтайды
Түс : өң кетпеген, қызғылт сары, асқабақ тәр зд

Дәм мен и с : п с р лген асқабақтың, тұқымдардың хош и с мен дәм

Machine Translated by Google

№ 248 технологиялық карта

Тұқымдары бар п с р лген асқабақ

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик асқабақ Күнбағыс тұқымдары Асқабақ тұқымдары	140 2 2	91 2 2				
ШЫҒУ		74	2,3	2,0	3,9	43,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO	5.8	Тамақ талшықтар
	64,1	0	1,6	3,9	-мен	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1,0	0,1	21,8	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	16,6	54,5	18,3	235,8	0,8	0

П с ру технологиясы

Асқабақ аршылып, туралып, пеште жұмсарғанша п с р лед . Дастарханға қояр алдында үст не қуырылған тұқымдар себ лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : асқабақ жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
Консистенциясы: жетк л кт жұмсақ, майлы емес, асқабақ кес лген кезде п ш н н сақтайды
Түс : өң кетпеген, қызғылт сары, асқабақ тәр зд

Дәм мен и с : п с р лген асқабақтың, тұқымдардың хош и с мен дәм

Machine Translated by Google

№ 249 технологиялық карта

Тұқымдары бар п с р лген асқабақ

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик асқабақ Күнбағыс тұқымдары Асқабақ тұқымдары	183 2 3	128 2 3				
ШЫҒУ		105	2,5	2,0	4,9	48,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	84	0	1,8	5,1	7,5	2,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1,2	0,1	27,9	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	21,2	69,0	23	305,6	1	0

П с ру технологиясы

Асқабақ аршылып, туралып, пеште жұмсарғанша п с р лед . Дастарханға қояр алдында үст не қуырылған тұқымдар себ лед .

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : асқабақ жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
Консистенциясы: жетк л кт жұмсақ, майлы емес, асқабақ кес лген кезде п ш н н сақтайды
Түс : өң кетпеген, қызғылт сары, асқабақ тәр зд

Дәм мен и с : п с р лген асқабақтың хош и с мен дәм , дәмдеу штер, орташа ащы, тұзды

Machine Translated by Google

№ 250 технологиялық карта

Алма қосылған п с р лген асқабақ

Өн м атауы	Брутто салмағы грамм	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Шик асқабақ, алма, күнж т тұқымдары	135 60 1	91 2 1				
ШЫҒУ		120	0,8	0,1	10,0	45,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO	6.7	Тамақ талшықтар
	61.4	0	0,9	6,4	-мен	2,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0,1	18.8	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	14,3	29,3	5,7	207,1	0,5	0

П с ру технологиясы

Асқабақтың қабығын аршып, т л мдерге кес п, алмаларды тураңыз, содан кей н пеште п скенше п с р ң з. Дастарханға қояр алдында үст не қуырылған тұқымдар себ ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : асқабақ жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
Консистенциясы: жетк л кт жұмсақ, майлы емес, асқабақ кес лген кезде п ш н н сақтайды
Түс : өң кетпеген, қызғылт сары, асқабақ тәр зд

Дәм мен и с : п с р лген асқабақ пен алманың хош и с мен дәм .

Machine Translated by Google

№ 251 технологиялық карта

Қызылша құймақтары

Өн м атауы: Қызылша,	Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ity
жұмыртқа,		44				
сүт,	салмағы	5				
өс мд к	50	10				
майы, бидай ұны, ас содасы, йодталған тұз,		1				
сары май	1/8	7				
	дана 10 1 7 0.1 00	0,1 144				
ШЫҒУ		60	1,9	4,0	7,8	76,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	39.1	0,2	0,8	2.3	2	1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	0,6	0	19.9	0,1
Минералдар	Сол	П	Мг	K	Фе	Сол
	20.1	34,7	8.8	144.1	0,4	0,1

П с ру технологиясы

Қызылшаны қайнатыңыз және суытыңыз, содан кей н үкк штен өтк з п, тег с болғанша араластырыңыз. Барлық ингредиенттерд үлкен ыдысқа салып, миксермен мұқият араластырыңыз және 30 минутқа қойыңыз. Құймақтарды қуырмас бұрын қамырды қайтадан араластырыңыз.

Жабыспайтын табаны қатты отқа қойып, өте қызғанша қыздырыңыз. Қамырдың аздаған бөл г н құрғақ (!) табаға салып, дөңгелек құймақ п ш н н жасап, аздап тег стең з. Құймақтарды алдымен б р жағынан, бет нде көп рш ктер пайда болғанша баяу отта қуырыңыз. Содан кей н құймақты аударып, ек нш жағын п с р ң з. Дайын құймақтарды тәрелкеге б р-б рлеп салып, жидек тұздығымен, джеммен және т.б. б рге бер ң з. Немесе оларды өс мд к майымен алдын ала майланған п с ру парағына салып, пеште п с р ң з. Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Құймақ сопақша немесе дөңгелек п ш н н сақтайды. Консистенциясы: жұмсақ.
Түс : солғын емес, қызылшаға тән

Дәм мен и с : қызылша, жағымсыз и с және дәм

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 252 Қызылша құймақтары

Өн м атауы: Қызылша,	Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ity
жұмыртқа,		54				
сүт,	салмағы	8				
өс мд к	60	15				
майы, бидай ұны, ас содасы, йодталған тұз, сары май	1/5	1 10 0,1				
	дана 15 1	10 0.1 0.1 4				
ШЫҒУ		80	2,8	4,3	10,6	95,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	46.4	0,3	0,9	2.8	2.4	1.2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	0,8	0	25	0,1
Минералдар	Сол	П	Мг	K	Фе	Сол
	28.4	48.3	11.3	181.3	0,5	0,1

Дайындау тәс л : Қызылшаны қайнатыңыз және суытыңыз, содан кей н үкк штен өтк з п, тег с болғанша араластырыңыз. Барлық ингредиенттерд үлкен ыдысқа салып, миксермен мұқият араластырыңыз және 30 минутқа қойыңыз. Құймақтарды қуырмас бұрын қамырды қайтадан араластырыңыз.

Жабыспайтын табаны қатты отқа қойып, өте қызғанша қыздырыңыз. Қамырдың аздаған бөл г н құрғақ (!) табаға салып, дөңгелек құймақ п ш н н жасап, аздап тег стең з. Құймақтарды алдымен б р жағынан, бет нде көп рш ктер пайда болғанша баяу отта п с р ң з. Содан кей н құймақтарды аударып, ек нш жағын п с р ң з. Құймақтарды тәрелкеге салып, жидек тұздығымен, джеммен және т.б. б рге бер ң з. Немесе оларды п с ру парағына салып, пеште п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Құймақ сопақша немесе дөңгелек п ш н н сақтайды. Консистенциясы: жұмсақ.
Түс : солғын емес, қызылшаға тән

Дәм мен и с : қызылша, жағымсыз и с және дәм

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 253 Қызылша
құймақтары

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қызылша	75	66				
	1/5 дана					
Жұмыртқа	20	8				
Сүт Өс мд к майы Бидай	2					
ұны Ас содасы Йодталған	10	20				
тұз Сары май	0.1	2				
	0.1	10				
	5	0,1 0,1 5				
ШЫҒУ		100	3,0	5,2	11,6	108,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); (I) жұмыртқа; (MP) сүт өн мдер ;
(G) - глютен.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	53.9	0,3	1.5	3.4	3	1.4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	0,9	0	30.3	0,2
Минералдар	Сол	П	Мг	K	Фе	Сол
	36	56,7	13.7	221.7	0,6	0,1

Дайындау тәс л : Қызылшаны
қайнатыңыз және суытыңыз, содан кей н үкк штен өтк з п, тег с болғанша араластырыңыз. Барлық ингредиенттерд үлкен ыдысқа салып, миксермен мұқият араластырыңыз және 30 минутқа қойыңыз. Құймақтарды қуырмас бұрын қамырды қайтадан араластырыңыз.

Жабыспайтын табаны қатты отқа қойып, өте қызғанша қыздырыңыз. Қамырдың аздаған бөл г н құрғақ (!) табаға салып, дөңгелек құймақ п ш н н жасап, аздап тег стең з. Құймақтарды алдымен б р жағынан, бет нде көп рш ктер пайда болғанша баяу отта п с р ң з. Содан кей н құймақтарды аударып, ек нш жағын п с р ң з. Құймақтарды тәрелкеге салып, жидек тұздығымен, джеммен және т.б. б рге бер ң з. Немесе оларды п с ру парағына салып, пеште п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : Құймақ сопақша немесе дөңгелек п ш н н
сақтайды. Консистенциясы: жұмсақ.
Түс : солғын емес, қызылшаға тән

Дәм мен и с : қызылша, жағымсыз и с және дәм

Machine Translated by Google

№ 254 технологиялық карта

Көкөн с бұқтырмасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп,	54	38				
сәб з,	35	28				
баклажан, ақ	40	36				
қырыққабат. Сары май,	35	28				
бидай ұны, қызанақ	5	5				
пюрес , пияз, сарымсақ.						
	3	3				
		3				
Йодталған тұз Су немесе	3	15				
көкөн с сорпасы	17 3 0,1 35	2 0,1 35				
ШЫҒУ		180	2,1	3,8	11,5	90,6

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	409,8	0	0,7	30,4	20	2,5
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1,3	0,2	23,4	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	31,2	42,2	19,5	377,9	0,87	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған көкөн стер т л мдерге немесе кесектерге кес лед : картоп т л мдерге немесе текшелерге, цуккини мен баклажан т л мдерге немесе текшелерге, сәб з бен пияз үлкен текшелерге, ал сарымсақты ұсақтап тураңыз. Көкөн стерд тұздап, туралған сарымсақты қосып, араластырып, 20-25 минут (жұмсарғанша) баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :

б рдей п ш ндег көкөн с кесектер , шамадан тыс п с р лмеген, майсыз ауа райының өзгеру .

Консистенциясы: өте жұмсақ, майлы емес, көкөн стер кес лген п ш н н сақтайды.

Түс : өң кетпеген, рецепттег ингредиенттерге тән.

Дәм мен и с : бұқтырылған көкөн стер, ащы хош и ст , орташа тұзды

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 255 Көкөн с
бұқтырмасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп,	64	45				
сәб з,	40	34				
баклажан, ақ	46	41				
қырыққабат. Сары май,	40	32				
бидай ұны, қызанақ		5				
пюрес , пияз, сарымсақ.	5	3				
	3	4				
Йодталған тұз Су немесе	4 20 5 0,2	17 4 0,2				
көкөн с сорпасы						
ШЫҒУ	40	40				
		200	2,4	3,9	13,4	100,2

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	465,8	0	0,8	35,4	23,3	2,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1,5	0,2	27,4	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	35,7	50,2	23	449	0,8	0,1

П с ру технологиясы

Дайындалған көкөн стер т л мдерге немесе кесектерге кес лед : картоп т л мдерге немесе текшелерге, цуккини мен баклажан т л мдерге немесе текшелерге, сәб з бен пияз үлкен текшелерге, ал сарымсақты ұсақтап тураңыз. Көкөн стерд тұздап, туралған сарымсақты қосып, араластырып, 20-25 минут (жұмсарғанша) баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :

Көкөн стер б ркелк п ш нде болуы керек, шамадан тыс п с р лмеу және құрғақ болмауы керек.
Консистенциясы: Жетк л кт жұмсақ, жағылмайтын және көкөн стер п ш н н сақтауы керек.
Түс : өң кетпеген, рецепттег ингредиенттерге тән.

Дәм мен и с : бұқтырылған көкөн стер, ащы хош и ст , орташа тұзды

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 256 Көкөн с
бұқтырмасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Картоп,	70	45				
сәб з,	45	34				
баклажан, ақ	55	41				
қырыққабат. Сары май,	45	32				
бидай ұны, қызанақ	7	5				
пюрес , пияз, сарымсақ.	4	3				
	5	4				
Йодталған тұз Су немесе	24 5 0,3	17 4 0,3				
көкөн с сорпасы	50	50				
ШЫҒУ		250	2,8	5,4	15,4	123,4

Тағамда тағамдық аллергендерд ң болуы: (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	531,4	0	1	39,4	26,3	3,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,1	1.7	0.3	31.4	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	40,9	57,2	26,1	511	0,9	0,2

П с ру технологиясы

Дайындалған көкөн стер т л мдерге немесе кесектерге кес лед : картоп т л мдерге немесе текшелерге, цуккини мен баклажан т л мдерге немесе текшелерге, сәб з бен пияз үлкен текшелерге, ал сарымсақты ұсақтап тураңыз. Көкөн стерд тұздап, туралған сарымсақты қосып, араластырып, 20-25 минут (жұмсарғанша) баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары: Сыртқы түр :

Көкөн стер б ркелк п ш нде болуы керек, шамадан тыс п с р лмеу және құрғақ болмауы керек.
Консистенциясы: Жетк л кт жұмсақ, жағылмайтын және көкөн стер п ш н н сақтауы керек.
Түс : өң кетпеген, рецепттег ингредиенттерге тән.

Дәм мен и с : бұқтырылған көкөн стер, дәмдеу штерд ң хош и с мен, орташа тұзды.

Machine Translated by Google

ІРІМШІКТІ ТАҒАМДАР

№ 257 технологиялық карта

Мей з қосылған сүзбе кастрюль Химиялық

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	құрамы Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	Калориялар ity
Сары май Ір мш к	10	10				
майлылығы 10%-дан кем	80	80				
емес Қаймақ						
20%-дан кем емес Сүт 1,5%-дан	10	10				
кем емес майлы жарма Тауық	30	30				
жұмыртқасы Қант	15	15				
Мей з	1/5 дана					
		8				
	5 10	5 10				
ШЫҒУ		150	12,7	13,1	23,7	267,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	0,6	1.7-		Тамақ талшықтар
	128,8	0,4	құрайды	ге дей н	1.3- пен	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,3	3	0.1	34	1,1
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	155,2	222,1	21,6	255,9	0,6	0,1

П с ру технологиясы

Мей зд жылы суға 30 минут салып қойыңыз. Сүзбеден сүз п алып, қаймақ, сүт, жарма, қант және жұмыртқаның сарысын қосыңыз. Араластырыңыз немесе шайқаңыз, содан кей н 2-
Жұмыртқаның ағын 3 бөл кке бөл п, ақырын араластырыңыз. Мей зд р мш к қоспасына қосып, б ркелк таралғанша араластырыңыз. Қоспаны майланған п с ру парағына
салып, пеште п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : сүзбе массасы б ркелк таралған, өн мде ауа райының бұзылуы белг лер жоқ, жарықтар мен сынықтар.
Консистенциясы: өте тығыз, ұсақталмаған, б ртект , мей з қосылған.
Түс : ақ, кес лген кезде крем тәр зд , әдем , алтын қоңыр қабығы бар
Дәм мен и с – тәтт , нәз к, сүзбеге және басқа ингредиенттерге тән.
Ерекше, жағымсыз и с пен дәмге жол бер лмейд .

Machine Translated by Google

№ 258 технологиялық карта

Мей з қосылған сүзбе кастрюль Химиялық

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	құрамы			Калориялар ity
			Белк	Майлар Көм рсулар		
Сары май Ір мш к	10	10				
майлылығы 10%-дан кем	90	90				
емес Қаймақ						
20%-дан кем емес Сүт	10	10				
1,5%-дан кем емес майлы жарма	40	40				
Тауық жұмыртқасы	18	18				
Қант Мей з	1/5 дана.					
	7	8				
	12	7 12				
ШЫҒУ		200	15,0	13,6	32,8	320,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	132,5	0,4	0,7	1,7	1,5	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,4	3,5	0,1	38,3	1,2
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	181,9	258,6	27,1	306,4	0,7	0,1

П с ру технологиясы

Мей зд жылы суға 30 минут салып қойыңыз. Сүзбеден сүз п алып, қаймақ, сүт, жарма, қант және жұмыртқаның сарысын қосыңыз. Араластырыңыз немесе шайқаңыз, содан кей н 2-
Жұмыртқаның ағын 3 бөл кке бөл п, ақырын араластырыңыз. Мей зд р мш к қоспасына қосып, б ркелк таралғанша араластырыңыз. Қоспаны майланған п с ру парағына
салып, пеште п с р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : сүзбе массасы б ркелк таралған, өн мде ауа райының бұзылуы белг лер жоқ, жарықтар мен сынықтар.
Консистенциясы: өте тығыз, ұсақталмаған, б ртект , мей з қосылған.
Түс : ақ, кес лген кезде крем тәр зд , әдем , алтын қоңыр қабығы бар
Дәм мен и с – тәтт , нәз к, сүзбеге және басқа ингредиенттерге тән.
Әдеттен тыс, жағымсыз и с пен дәмге жол бер лмейд .

Machine Translated by Google

№ 259 технологиялық карта: Мей з
қосылған чизкейктер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Майлылығы 10%-дан кем емес сүзбе	70	70				
Қаймақ 20,0%-дан кем емес Бидай	8	8				
ұны Жұмыртқа	8	8				
	1/5	8				
Күнбағыс майы Қант Мей з	3	3				
	3	3				
	10	10				
ШЫҒУ		100	10,1	6,7	18,1	179,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	52,4	0,2	2,1	1,1	1,6	0,7
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,3	2,3	0,1	27,3	0,8
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe	Сол
	103,2	168,4	14,5	194,4	0,5	0

П с ру технологиясы

Ұн мен жұмыртқаны ез лген сүзбеге қосыңыз. Алдымен мей зд жуып, кепт р ң з.
Б р порцияға 0,02 г ванилин қосуға болады, алдымен оны ыстық суда ер т ң з. Қоспаны мұқият араластырыңыз, оны 5-6 см қалыңдықтағы кесек п ш н не келт р ң з, содан кей н оны ұнға көлденең бөл п, 1,5 см қалыңдықтағы дөңгелек котлеттер жасаңыз (б р порцияға 3 дана), п с ру парағына салып, пеште п с р ң з. Дайын болған кезде

Уст не аздап джем құйып алуға болады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тег с, жарықтарсыз.
Консистенциясы: жұмсақ, б ртект масса, ш нде түй рш ктер жоқ. Түс : алтын сары, күйген дақтарсыз.
Дәм : тәтт -қышқыл, нәз к, сүзбеге және басқа ингредиенттерге тән. И с : сүзбе.

Machine Translated by Google

№ 260 технологиялық карта: Мей з
қосылған чизкейктер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Төр	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
Майлылығы 10%-дан кем емес сүзбе	80	80				
Қаймақ 20,0%-дан кем емес Бидай	10	10				
ұны Жұмыртқа	13	13				
	1/5	8				
Күнбағыс майы Қант Мей з	4	4				
		3				
	3 13	13				
ШЫҒУ		130	11,8	8,4	24,0	226,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	59,6	0,3	2,8	1,3	0,8	1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,3	2,7	0,1	30,9	0,9
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	119,8	195,4	17,8	239,5	0,6	0

П с ру технологиясы

Ұн мен жұмыртқаны ез лген сүзбеге қосыңыз. Алдымен мей зд жуып, кепт р ң з.
Б р порцияға 0,02 г ванилин қосуға болады, алдымен оны ыстық суда ер т ң з. Қоспаны мұқият араластырыңыз, оны 5-6 см қалыңдықтағы кесек п ш н не келт р ң з, содан кей н оны ұнға көлденең бөл п, 1,5 см қалыңдықтағы дөңгелек котлеттер жасаңыз (б р порцияға 3 дана), п с ру парағына салып, пеште п с р ң з. Дайын болған кезде

Үст не аздап джем құйып алуға болады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тег с, жарықтарсыз.
Консистенциясы: жұмсақ, б ртект масса, ш нде түй рш ктер жоқ. Түс : алтын сары, күйген дақтарсыз.
Дәм : тәтт -қышқыл, нәз к, сүзбеге және басқа ингредиенттерге тән. И с : сүзбе.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 261 Мей з
қосылған чизкейктер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Майлылығы 10%-дан кем емес сүзбе	100	100				
Қаймақ 20,0%-дан кем емес Бидай	15	15				
ұны Жұмыртқа	10	15				
	1/4	10				
Күнбағыс майы Қант Мей з	5	5				
	3 15	3 15				
ШЫҒУ		150	14,2	10,9	24,3	260,4

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	80,4	0,3	3,5	1,6	1	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,4	3,3	0,1	38,4	1,2
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	150,9	241	21,1	283,3	0,7	0,1

П с ру технологиясы

Ұн мен жұмыртқаны ез лген сүзбеге қосыңыз. Алдымен мей зд жуып, кепт р ң з.
Б р порцияға 0,02 г ванилин қосуға болады, алдымен оны ыстық суда ер т ң з. Қоспаны мұқият араластырыңыз, оны 5-6 см қалыңдықтағы кесек п ш н не келт р ң з, содан кей н оны ұнға көлденең бөл п, 1,5 см қалыңдықтағы дөңгелек котлеттер жасаңыз (б р порцияға 3 дана), п с ру парағына салып, пеште п с р ң з. Дайын болған кезде
Үст не аздап джем құйып алуға болады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тег с, жарықтарсыз.
Консистенциясы: жұмсақ, б ртект масса, ш нде түй рш ктер жоқ. Түс : алтын сары, күйген дақтарсыз.
Дәм : тәтт -қышқыл, нәз к, сүзбеге және басқа ингредиенттерге тән. И с : сүзбе.

Machine Translated by Google

№ 262 технологиялық карта: Мей з
қосылған чизкейктер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Майлылығы 10%-дан кем емес сүзбе	145	145				
Қаймақ 20,0%-дан кем емес Бидай	15	15				
ұны Жұмыртқа	15	15				
	1/5	8				
Күнбағыс майы Ақ қант	5	5				
Мей з	5	5				
	15	15				
ШЫҒУ		200	19,8	11,7	31,3	320,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өн мдер ; (G) - глютен

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ Талшықтар
	86	0,3	3,5	1,5	1,3	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0,5	4,5	0,1	51,1	1,6
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Фе	Сол
	204,4	326,3	26,5	348	0,7	0,1

П с ру технологиясы

Ұн мен жұмыртқаны ез лген сүзбеге қосыңыз. Алдымен мей зд жуып, кепт р ң з.
Б р порцияға 0,02 г ванилин қосуға болады, алдымен оны ыстық суда ер т ң з. Қоспаны мұқият араластырыңыз, оны 5-6 см қалыңдықтағы кесек п ш н не келт р ң з, содан кей н оны ұнға көлденең бөл п, 1,5 см қалыңдықтағы дөңгелек котлеттер жасаңыз (б р порцияға 3 дана), п с ру парағына салып, пеште п с р ң з. Дайын болған кезде
үст не джем құйыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : тег с, жарықтарсыз.
Консистенциясы: жұмсақ, б ртект масса, ш нде түй рш ктер жоқ. Түс : алтын сары, күйген дақтарсыз.
Дәм : тәтт -қышқыл, нәз к, сүзбеге және басқа ингредиенттерге тән. И с : сүзбе.

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 263 Табиғи
ашытылған сүт өн м

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
A, D3, E дәрумендер мен, қант шәрбатымен, ABY-3 ашытқы дақылымен байытылған сиыр сүт не нег зделген табиғи ашытылған сүт өн м .	100	100				
ШЫҒУ		100	2,8	3,5	8,0	74,7

Витамин премиксы: A дәрумен – 0,15 мг, E витамин – 1,5 мг, D3 витамин – 3,0 мкг

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза);

Технологиялық карта № 264 Қантсыз
табиғи ашытылған сүт өн м

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар .	
A, D3, E дәрумендер мен, қант шәрбатымен, ABY-3 ашытқы дақылымен байытылған сиыр сүт не нег зделген табиғи ашытылған сүт өн м .	100	100				
ШЫҒУ		100	2,8	3,5	6,3	67,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза);

Machine Translated by Google

№ 265 технологиялық карта

Тұтас дәнд үлпектер бар BALAMAN табиғи ашытылған сүт өн м

Аты Ашытылған	Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
сүт өн м	салмағы 100	100				
Тұтас дәнд өн м үлпектер:	6	6				
жүгер ұны,						
сұлы ұны,	3	3				
күр ш ұны	1,5 1,5	1,5 1,5				
ШЫҒУ		106	3,36	3,7	10,5	89,08

Витамин премикс : Е витамин - 1,5 мг, А витамин - 0,15 мг, D3 витамин - 3,00 мкг.

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза);

Machine Translated by Google

СУСЫНДАР

№ 266 айран технологиялық картасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Айран 2,5% майлы	100	100				
ШЫҒУ		100	2,9	2,5	4,0	53,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза);

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	22	0	0	0	0,7	0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,2	0,8	0	2,2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	120	90	14	146	0,1	0,1

№ 267 айран технологиялық картасы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Айран 2,5% майлы	150	150				
ШЫҒУ		150	4,35	3,75	6,0	79,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза);

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	33	0	0	0	1	0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,3	1,6	0	3,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	180	135	21	219	0,1	0,1

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 268 Ішет н
йогурт 2,5%

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
2,5% майлы йогурт шу ШЫҒЫС	100	100				
		100	3,5	2,5	4,6	49,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза);

.

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	14	0	0	1	1,6	0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,2	0,7	0,1	12	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	115	88	11	151	0	0,1

Технологиялық карта № 269 Ішет н
йогурт 2,5%

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
2,5% майлы йогурт шу	150	150				
ШЫҒУ		150	5,25	3,75	8,9	73,5,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза);

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	21	0	0	1,5	2,4	0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,3	1	0,1	18	0,6
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	172,5	132	16	226	0	0,1

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 270

Пробиотиктер қосылған йогурт

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Пробиотиктер қосылған йогурт	100	100				
ШЫҒУ		100	3,5	1,6	4,5	49,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза);

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E K S			Тамақ талшықтар
	14	0	0	2	1	0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,2	0,7	0	13	0,4
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	114	87	11	149	0	0,1

Machine Translated by Google

№ 271 технологиялық карта

Витаминка итмұрын сусыны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Итмұрын, қант, су	20 3 200	20 3 200				
ШЫҒУ		200	1,2	0,2	8,2	42,8

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	231,4	0	1,2	26,6	321,3	0
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0	2,6	0
Минералдар	Сол	П	Мг	K	Фе	Сол
	98,6	82,8	35,4	99,5	0,2	0

П с ру технологиясы

Алдын ала ез лген итмұрын қайнаған суға салынып, қақпақпен жабылып, 10-15 минут қайнатылады,
б рнеше сағат тұндырылып, сүз лед .
Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : мөлд р сусын
Консистенциясы: б ртект , сұйық
Түс : пайдаланылатын шик заттың сипаттамасы

Дәм мен и с : итмұрын хош и с ; аздап қышқылдығы бар орташа тәтт дәм

Machine Translated by Google

№ 272 технологиялық карта

Денсаулық (лимон-алма) сусыны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Лимон	1/5 дана.	20				
алма	89	60				
қант суы	3 150	3 150				
ШЫҒУ		200	0,3	0,1	15,6	68,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	2,1	0	0,2	2	6,4	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,1	0	4,5	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	3,9	12,4	4,3	29,8	0,1	0

П с ру технологиясы

Алмалар дәндер н алып тастағаннан кей н ез л п, шырыны сығылады. Қалған целлюлоза ыстық сумен құйылады, 10 минут қайнатылады және сүз лед . Қоспаға қант қосылады, содан кей н қайнатылады, сығылған алма мен лимон шырыны қосылады және қоспа суытылады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°C-тан жоғары және 7°C-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : мөлд р сусын, ашық сары түст

Консистенциясы: сұйық, б ртект

Түс : ашық сары

Дәм мен и с : тәтт және қышқыл, жаңа п скен алманың хош и с

Machine Translated by Google

№ 273 технологиялық карта

Лимон сусыны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Лимон қант суы	1/5 дана 8 150	20 8 150				
ШЫҒУ		200	0,1	0,1	8,2	35,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	0,7	0	0,4	3,9	6,7	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,1	0	2,2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	13,3	1,5	4,3	29,8	0,1	0

П с ру технологиясы

Дайындалған лимон қабығын (ақ қабығы жоқ жұқа қабығын) алып тастап, жолақтарға кес ң з. Лимондар аршылып, жұқа т л мдерге кес лед . Үг т лген лимон қабығы ыстық суға құйылып, қайнатылып, сүзг ден өтк збес бұрын 5 минут баяу отта қайнатылады. Сүз лгеннен кей н тұнбаға қант қосылып, қайнатылады, туралған лимондар қосылады және тұнба суытпас бұрын 5-8 минут баяу отта қайнатылады. Дайын сусынның әрб р порциясын жалбыз бұтағымен безенд р ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : мөлд р сусын, ашық сары түст

Консистенциясы: сұйық, б ртект

Түс : ашық сары

Дәм мен и с : тәтт және қышқыл, лимон хош и с

Machine Translated by Google

№ 274 технологиялық карта

Алмұрт сусыны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Лимон	1/5 дана	20				
қант суы	8 150	8 150				
ШЫҒУ		200	0,1	0,1	8,2	35,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	0,7	0	0,4	3,9	6,7	1,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,1	0	2,2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	13,3	1,5	4,3	29,8	0,1	0

П с ру технологиясы

Дайындалған алмұрттан тұқымдарды алып тастап, оларды т л мдерге кес ң з. Қайнаған суға қант және қаласаңыз, лимон қышқылын қосып, қайнатыңыз. Туралған алмұрттарды қант және лимон қышқылы қосылған ыстық суға салып, 5 минут баяу отта қайнатыңыз, содан кей н суытыңыз. Оларды п с р лген алмұртпен б рге беруге болады.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°C-тан жоғары және 7°C-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : мөлд р сусын, ашық сары түст

Консистенциясы: сұйық, б ртект

Түс : ашық сары

Дәм мен и с : тәтт және қышқыл, алмұрт хош и с

Machine Translated by Google

№ 275 технологиялық карта

Мүкжидек сусыны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Мүкжидек қосылған қант суы	10 5 150	10 5 150				
ШЫҒУ		200	0,9	0,1	5,4	23,9

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A D		E	TO		Тамақ талшықтар
	0,4	0	0,1	0	1,1	0,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0	0	0,9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	1,4	1,0	0,7	9,1	0,1	0

П с ру технологиясы

Жаңа п скен немесе мұздатылған мүкжидек сұрыпталып, ағын сумен шайылады. Үст не қайнаған су құйыңыз. Қайнағанша қыздырып, 1-1,5 сағат тұндырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°C-тан жоғары және 7°C-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : мөлд р сусын, ашық қызғылт түст

Консистенциясы: сұйық, б ртект

Түс : ашық қызғылт

Дәм мен и с : тәтт және қышқыл

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 276 Сиыр сүт

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сүт 2,5% май құрамы	150	150				
ШЫҒУ		150	4,3	3,8	7,2	81,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза)

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	K	S		Тамақ талшықтар
	33	0	11		0	6,7	0
	B1	B2	B3		B6	B9	B12
	0,1	0,2	1,2		0	2,2	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe		Сол
	180	135	21		219	0,1	0,1

Технологиялық карта № 277 Сиыр сүт

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сүт 2,5% май құрамы	200	200				
ШЫҒУ		200	5,8	5,0	9,6	106,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	K	S		Тамақ талшықтар
	44	0	11		0	2,6	0
	B1	B2	B3		B6	B9	B12
	0,1	0,3	1,6		0	0	0
Минералдар	Сол	П	Mg	K	Fe		Сол
	240	180	28		292	0,2	0,1

Machine Translated by Google

Технологиялық карта № 278 Қант
қосылған кепт р лген жем с компоты

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Кепт р лген жем стер, қант, су	20 3 200	20 3 200				
ШЫҒУ		200	0,3	0,4	15,6	68,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	2	0	0,2	2	2,5	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,1	0	4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	19	11,2	8,2	109,1	0,4	0

П с ру технологиясы

Кепт р лген жем стерд шайып, үст не қайнаған су құйып, қант қосып, дайын болғанша п с р ң з. Компотты салқын жерде 10-12 сағат тұндырыңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : мөлд р сусын, ашықтан қою қоңырға дей н

Консистенциясы: сұйық, сорпа жақсы п с р лген майдың қатысуымен мөлд р,

Түс : ашық қоңырдан қою қоңырға дей н

Дәм мен и с : тәтт және қышқыл; кепт р лген жем с компотына тән хош и с .

Machine Translated by Google

№279 технологиялық карта Жаңа
п скен алмадан жасалған компот

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен алмалар	143	100				
Қант суы	3 120	3 120				
ШЫҒУ		200	0,3	-	16,9	71,3

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: жоқ

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	2	0	0,2	2	2,5	1,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,1	0	4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	19	11,2	8,2	109,1	0,4	0

П с ру технологиясы

Алмалар аршылып, өзег алынып, туралады. Қабықтары сумен жабылып, қайнатылады. Алынған қоспа сүз л п, қант (ксилит) ер т лед . Алмалар алынған ыстық сиропқа қосылып, 6-8 минут баяу отта қайнатылады. Оңай п сет н алмалар үш н қайнап жатқан сиропты үст не құйып, суытыңыз.

.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Жарамдылық мерз м 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : мөлд р сусын, ашықтан қою қоңырға дей н

Консистенциясы: жақсы п с р лген алма қосылған сұйық, мөлд р сорпа

Түс : ашық қоңырдан қою қоңырға дей н

Дәм мен и с : тәтт және қышқыл; алма компотына тән хош и с .

Machine Translated by Google

ГАСТРОНОМИЯ

№ 280 технологиялық карта Қара бидай наны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қара бидай наны	30	30				
ШЫҒУ		30	2,2	0,3	13,8	67,5

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	0	0	0,1	0,2	0	1,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,5	0	5,2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	5,8	25,6	6,6	41,6	0,3	0,1

№ 281 технологиялық картасы Қара бидай наны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қара бидай наны	35	35				
ШЫҒУ		35	2,6	0,3	16,1	78,0

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	0	0	0,2	0,3	0	2,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,9	0,1	9,1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	10,2	44,8	11,6	72,8	0,4	0,2

Machine Translated by Google

№ 282 технологиялық карта

Қара бидай наны

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қара бидай наны	50	50				
ШЫҒУ		50	3,0	0,4	18,3	90,0

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	0	0	0,2	0,4	0	2,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	1	0,1	10,4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	11,6	51,2	13,2	83,2	0,5	0,2

№ 283 технологиялық карта

Кепт рг штер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қарапайым крендельдер	20	20				
ШЫҒУ		20	2,1	0,2	14,2	67,8

Бөл ктермен шығарылған

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	0	0	0,3	0	0	0,6
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,6	0	0	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	4,8	18,2	3,6	26	0,3	0,1

Machine Translated by Google

№ 284 технологиялық картасы Кепт ру

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қарапайым крендельдер	30	30				
ШЫҒУ		30	3,2	0,4	21,4	101,7

Бөл ктермен шығарылған

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	0	0	0,5	0	0	0,8
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0,1	0	0,9	0	0	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	7,2	27,3	5,4	39	0,5	0,2

№ 285 технологиялық карта

Крокет печеньелер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Крокет печеньелер	30	30				
ШЫҒУ		30	3,3	1,0	22,5	113,7

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	4,8	0	0,1	0,6	0	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,7	0	3,0	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	20,4	133,2	8,1	48,6	0,3	0,3

Machine Translated by Google

ЖЕМІСТЕР

№ 286 технологиялық карта

Алмалар

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Жаңа п скен алмалар	120	100				
ШЫҒУ		100	0,3	0,1	13,2	56,0

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	5	0	0,5	5	11	1,9
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0	5	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	5	10	5	110	0,2	0,3

№ 287 технологиялық карта

Құрма

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Құрма	120	100				
ШЫҒУ		120	0,5	0,3	13,6	60

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	227	0	0,7	0	13,6	2,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,4	0	7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	7	21	7	153	0,3	0,3

Machine Translated by Google

№ 288 технологиялық карта

Банандар

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Банандар	120	100				
ШЫҒУ		100	0,8	0,1	13,4	70,0

Бөл ктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	4,0	0	0,12	0	7,4	1,3
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,7	0,2	9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	4	15	20	246	0,2	0,3

№ 289 технологиялық карта

Бөл ктердег алмұрт

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Бөл ктердег алмұрт	150	130				
ШЫҒУ		150	0,6	0,3	15,0	62,4

Бөл ктермен шығарылады.

Химиялық құрамы 130 грамм жеуге жарамды бөл г н ң массасына нег зделген.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	4,0	0	0,5	6,5	5,6	3,4
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0,1	0,3	0	16,9	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	11,7	13	9,1	137,8	0,2	0

Machine Translated by Google

№ 290 технологиялық карта

Мандариндер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Мандариндер	100	76				
ШЫҒУ		100	0,6	0,2	6,6	33,0

Бөл п бер лед .

Химиялық құрамы жеуге жарамды порцияға нег зделген.

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	12	0	0,2	2	7,4	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9 B12	
	0	0	0,7	0,2	9	19,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	21	13	7	98	0,2	0

№ 291 технологиялық карта

Апельсиндер

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Апельсиндер	130	100				
ШЫҒУ		130	0,6	0,13	5,43	27,0

Бөл п бер лед .

Химиялық құрамы жеуге жарамды порцияға нег зделген.

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	12	0	0,2	2	7,4	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9 B12	
	0	0	0,7	0,2	9	19,5
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	21	13	7	98	0,2	0

Machine Translated by Google

№ 292 технологиялық карта

Тұтас қара өр к

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ity
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Алхоры	100	900				
ШЫҒУ		100	0,5	0,1	7,4	36,9

Бөл п бер лед .

Химиялық құрамы жеуге жарамды порцияға нег зделген.

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	61	0	0,8	8	5,4	1,7
	B1	B2	B3	B6	B9 B12	
	0,1	0	0,4	0,1	2	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	8	16	7	161	0,3	0

Machine Translated by Google

ҰЛТТЫҚ ДЕСЕРТ

№ 293 технологиялық карта

Жент

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Талкан	12	12				
кепт р лген	4	4				
қауын	4	4				
Мей з	2	2				
Құрма Сары май	6	6				
ШЫҒУЫ		25	1,5	5,1	0,5	14,5

Бөл ктермен шығарылған

Витаминдер (мг)			Минералдар (мг)			
C	B1	B2	Сол	Мг	ТО	R
5,02	0,07	0,02	7,6	20,03	138	40

№ 294 технологиялық карта

Иримшик

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Иримшик	20	20				
ШЫҒУ		20	6,4	8,0	4,1	114,6

Бөл ктермен шығарылған

Витаминдер	A	D	E	ТО		Тамақ талшықтар
	4,8	0	0,1	0,6	0	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,7	0	3,0	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	20,4	133,2	8,1	48,6	1,4	0,3

Machine Translated by Google

№ 295 технологиялық карта

Құрт

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Құрамында тұз мөлшер 1%-дан аз құрт	20	20				
ШЫҒУ		20	10,5	1,2	0,5	57,8

Бөл ктермен шығарылған

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	4,8	0	0,1	0,6	0	1,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,7	0	3,0	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	20,4	133,2	8,1	48,6	1,4	0,3

Machine Translated by Google

ТҰЗДЫҚТАР

№ 296 технологиялық карта

Сүт-қызанақ тұздығы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр сүт 1,5% майлылығы	10	10				
Бидай ұны						
Сары май Томат	3	3				
пастасы ШЫҒЫС	3	3				
	3	3				
		20	0,7	2,7	2,8	38,5

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); MP (сүт өн мдер); G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	27,2	0	0,2	0,2	0,5	0,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,2	0	2,7	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	14,1	12,6	2,7	55,8	0,1	0

П с ру технологиясы

Ұнды ашық сары түске дей н (немесе түс өзгермегенше) п с ру парағына қалыңдығы 5 см-ден аспайтын қабатпен 110-120°C температурада пеште кепт р ң з. 50 °C дей н суытып, електен өтк з ң з. Сары майды қосып, тег с болғанша шайқаңыз. Сүтпен араластырыңыз, томат пастасын қосып, баяу отта 7-10 минут п с р ң з. Тұз қосып, сүз ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : бет нде қабықшасы жоқ, ұн кесектер жоқ б ртект тег с масса.

Консистенциясы:

тұтқыр, серп мд .

Түс : сүтт қызыл

Дәм мен и с : ащы, тәтт және қышқыл, қызанақ өн мдер н ң, көкөн стер мен дәмдеу штерд ң айқын хош и с бар.

Machine Translated by Google

№ 297 технологиялық карта

Бешамель тұздығы (сүт)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар Көм рсулар		
Сиыр сүт 2,5% майлылығы	20	20				
Бидай ұны						
Сары май	3	3				
	3	3				
ШЫҒУ		20	1,1	3,0	3,0	43,0

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); MP (сүт өн мдер); G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	22,4	0,1	0,1	0,2	0,4	0,1
	B1	B2	B3	B6	B9 B12	
	0	0	0,2	0	1,9	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	24,1	20,7	2,9	36,5	0	0

П с ру технологиясы

Ұнды ашық сары түске дей н (немесе түс өзгермегенше) п с ру парағына қалыңдығы 5 см-ден аспайтын қабатпен салып, 110-120°C (230-250°F) температурадағы пеште кепт р ң з. 50°C (122°F) дей н суытып, електен өтк з ң з. Сары майды қосып, тег с болғанша шайқаңыз. Сүтпен араластырып, баяу қайнағанша 7-10 минут қайнатыңыз. Тұз қосып, дәмдең з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген ұнның, қабықшаның немесе қалқымалы майдың кесектер жоқ тег с барқыттай бет бар б ртект масса

Консистенциясы: жартылай сұйық, б ртект , нәз к

Түс : крем.

Дәм мен и с : сәл тәтт дәм, айқын сүтт и с

Machine Translated by Google

№ 298 технологиялық карта

Бешамель тұздығы (сүт)

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр сүт 2,5% майлылығы	20	20				
Бидай ұны	5	5				
Сары май	5	5				
ШЫҒУ		25	1,3	3,2	3,3	46,2

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); MP (сүт өн мдер); G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	26,4	0,1	0,1	0,3	0,3	0,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0	2	0,1
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	26,1	24,7	3	37,5	0	0

П с ру технологиясы

Ұнды ашық сары түске дей н (немесе түс өзгермегенше) п с ру парағына қалыңдығы 5 см-ден аспайтын қабатпен салып, 110-120°C (230-250°F) температурадағы пеште кепт р ң з. 50°C (122°F) дей н суытып, електен өтк з ң з. Сары майды қосып, тег с болғанша шайқаңыз. Сүтпен араластырып, баяу қайнағанша 7-10 минут қайнатыңыз. Тұз қосып, дәмдең з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген ұнның, қабықшаның немесе қалқымалы майдың кесектер жоқ тег с барқыттай бет бар б ртект масса

Консистенциясы: жартылай сұйық, б ртект , нәз к

Түс : крем.

Дәм мен и с : сәл тәтт дәм, айқын сүтт и с

Machine Translated by Google

№ 299 технологиялық карта

Қаймақ тұздығы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қаймақ, 550 сұрыпты бидай ұны, сары май, су, ШЫҒЫС	10 2 2 10	10 2 2 10				
		20	0,5	3,7	1,8	42,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); MP (сүт өн мдер); G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	37,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,1	0	1,3	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	11,2	9,7	1,5	17	0	0

П с ру технологиясы

Ақ тұздықты дайындау үш н еленген бидай ұны ашық сары түске дей н үзд кс з араластыра отырып қуырылады. Ыстық сорпа және/немесе су (рецепт мөлшер н ң 1/4 бөл г) қуырылған, салқындатылған ұнға құйылып, тег с болғанша араластырылады. Содан кей н қалған сорпаны және/немесе суды б рт ндеп қосып, қайнатыңыз. Тұздықты дайындау үш н дайындалған ақ тұздыққа сары май, қайнатылған қаймақ және тұз қосыңыз. 3-5 минут п с р ң з, сүз п алыңыз және қайнатыңыз.

қайнағанша.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : б ртект , қабатталмаған масса, қайнатылған ұн кесектер , үлд р немесе қалқымалы ұн жоқ май.

Консистенциясы: серп мд , тұтқыр, жартылай сұйық

Түс : ақтан кремге дей н

Дәм мен и с : жаңа п скен қаймақ, орташа тұзды

Machine Translated by Google

№ 300 технологиялық карта

Қызанақ қосылған қаймақ тұздығы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Қаймақ, бидай ұны, сары май, томат пастасы, су. ШЫҒЫС	10 2 2 5 10	10 2 2 5 10				
		25	0,6	3,9	2,3	45,1

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); MP (сүт өн мдер); G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	39,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,3	0	1,4	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	13,2	9,9	1,7	17	0	0

П с ру технологиясы

Ұнды ашық сары түске дей н (немесе түс н өзгертпей) п с ру парағына C қабатында жайып, 50 °C дей н 110-120 °C (230-250 °F) температурада п с р ң з. Ұнды електен өтк з п, 0 суытыңыз, содан кей н пеште сары майды қосып, тег с болғанша араластырыңыз. Қаймақ пен томат пастасын қосып, баяу отта 7-10 минут п с р ң з, тұз қосып, сүз ң з.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : б ртект , қабатталмаған масса, қайнатылған ұн кесектер , үлд р немесе қалқымалы ұн жоқ май.

Консистенциясы: серп мд , тұтқыр, жартылай сұйық

Түс : ашық қызғылт

Дәм мен и с : жаңа п скен қаймақ және қызанақ, орташа тұзды

Machine Translated by Google

№ 301 технологиялық карта

Тәтт сүт тұздығы

Өн м атауы	Брутто салмағы	Салмақ Тор	Химиялық құрамы			Калориялар ност
			Ақуыздар	Майлар	Көм рсулар	
Сиыр сүт 1,5% майлылығы	10	10				
Бидай ұны	2	2				
Сары май Ақ қант Су	2	2				
ШЫҒЫМЫ	2	2				
	10	10				
		20	0,6	1,8	3,9	34,6

Ыдыста тағамдық аллергендерд ң болуы: L (лактоза); MP (сүт өн мдер); G (глютен)

Витаминдер	A	D	E	TO		Тамақ талшықтар
	14,5	0	0	0,1	0,2	0,1
	B1	B2	B3	B6	B9	B12
	0	0	0,1	0	1	0
Минералдар	Сол	П	Mg K Fe			Сол
	13	10,8	1,6	19,5	0	0

П с ру технологиясы

Бидай ұнын електен өтк з п, ашық сары түске енгенше үзд кс з араластыра отырып қуырыңыз.
Ыстық сорпаны және/немесе су мен сүт қоспасын суытылған ұнға қосып, баяу отта 7-10 минут п с р ң з.
Содан кей н тұздықты сүз п алыңыз, қант, тұз және сары май қосып, температура 80-85°C (176-185°F) жеткенше ақырын араластырыңыз, б рақ қайнатпаңыз.

Жарамдылық мерз м және сақтау шарттары

Сатылым мерз м : 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түр : п с р лген ұнның, қабықшаның немесе қалқымалы майдың кесектер жоқ тег с барқыттай бет бар б ртект масса

Консистенциясы: жартылай сұйық, б ртект , нәз к

Түс : крем

Дәм мен и с : сәл тәтт дәм, айқын сүтт и с

Machine Translated by Google

Мазмұны:

Азық-түл к топтары	Технологиялық карта нөм рлер
Салаттар	1-97
	98-99
Сорпалар Ет тағамдары (ет, тауық ет , күркетауық)	100-182
Балық тағамдары	183-206
Гарнирлер	207-256
Ір мш к тағамдары	257-265
Сусындар	266-279
Гастрономия	280-285
Жем стер	286-292
Ұлттық десерт Тұздықтар	293-295
	296-301

Пайдаланылған дереккөздер:

«Б л м беру ұйымдарының студенттер не арналған тағамдар мен аспаздық өн мдерге арналған рецепттер жинағы», авторлары В.А. Тутелян, Г.Г. Онищенко, 2022 ж.

«Практикалық диетология», авторлары А.К. Жангабылов, 2015 ж. «Қазақ асханасының ерекше тағамдары», авторлары А.А. Мусагажанова, Ю.А. Синявский, 2023 ж. «Тағамдар мен аспаздық өн мдерге арналған рецепттер жинағы», авторлары А.И. Здобнов, 2015 ж. «Тағамдар мен аспаздық өн мдерге арналған рецепттер жинағы», авторлары Л.Е. Голунова, 2016 ж.

Интернет көздер ,
ChatGPT, https://chatgpt.com/

ЖАЛПЫ – 301 технологиялық карта.

Тағамдардың тағамдық және энергетикалық құндылығы Balaman қосымшасын (тағам калькуляторы) пайдаланып есептелд .