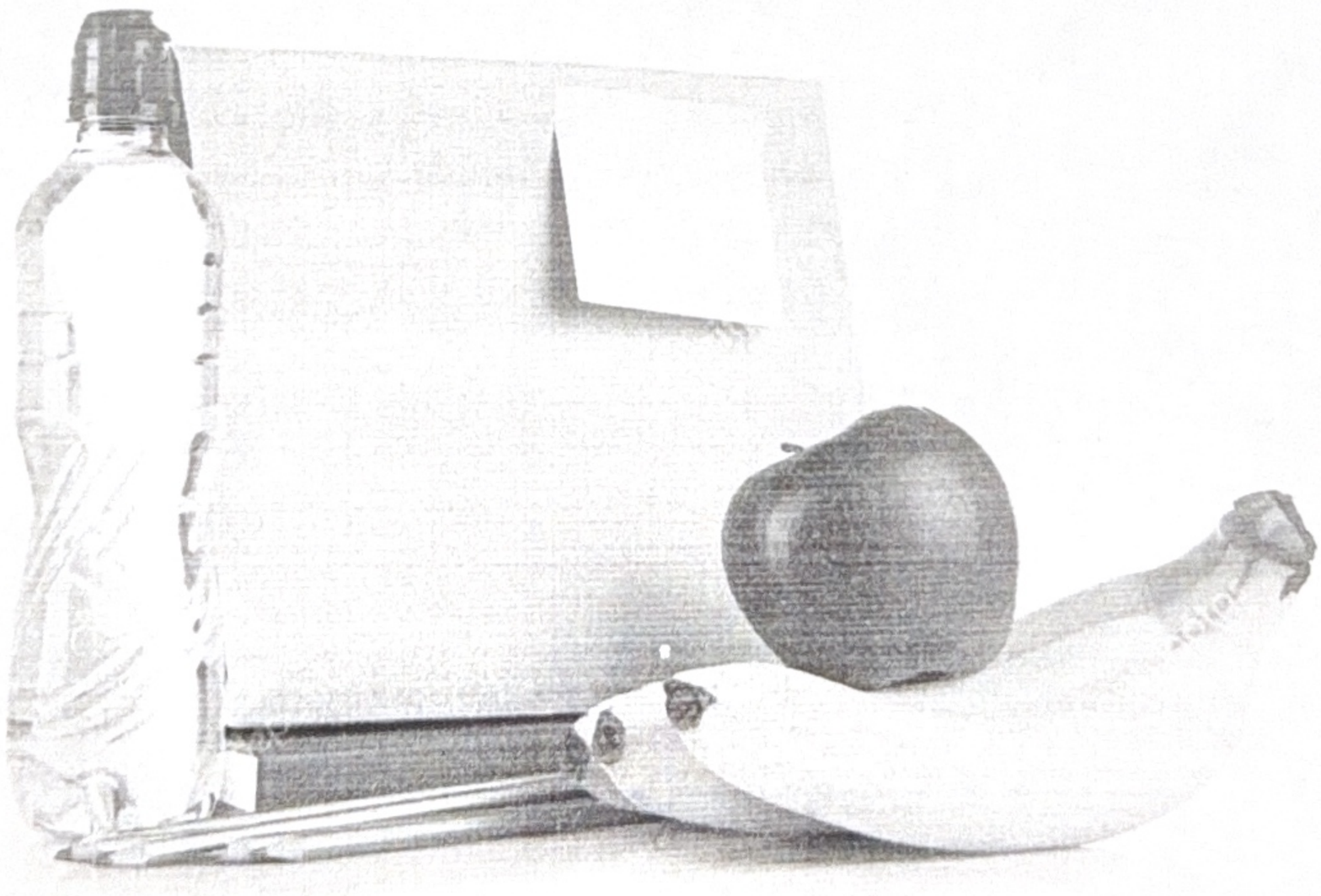
Бекітемін
Жалпы білім беретін
№52 орта мектеп директоры
_____ Р.Турганова

Қазақ тамақтану академиясы
ЮНИСЕФ

Жинақ
Технологиялық карталар
Болашақ мектептің стандартты мәзірі
(2026-2027)



Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза, (I) жұмыртқа, (MP) сүт өнімдері, (G) – глютен, (R) балық.

САЛАТТАР

СЭНДВИЧТЕР.

№1 технологиялық карта
Өсімдік майы қосылған жаңа піскен қияр салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы	60 4 3	57 3 3				
ШЫҒУ		**60**	**0,3**	**3.1**	**0,9**	**32.6**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	29.1	0	1.9	5.3	4.1	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	7.5	7.2	3.8	75.6	0,2	0

Пісіру технологиясы:
Жаңа піскен қиярлар аршылып, жұқа тілімдерге кесіледі.Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себіңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесілген қиярлар үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*қиярдың алуан түріне сәйкес келеді
*Дәмі:*жаңа піскен қиярларға тән.
*Иісі:*қияр және өсімдік майы

№2 технологиялық карта
Өсімдік майы қосылған жаңа піскен қияр салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы	79 5 5	75 4 5				
ШЫҒУ		**80**	**1.38**	**5.1**	**1.15**	**52.42**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.9	9.4	5	99	0,2	0

Пісіру технологиясы:
Жаңа піскен қиярлар аршылып, жұқа тілімдерге кесіледі.Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себіңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесілген қиярлар үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*қиярдың алуан түріне сәйкес келеді
*Дәмі:*жаңа піскен қиярларға тән.
*Иісі:*қияр және өсімдік майы

№3 технологиялық карта
Өсімдік майы қосылған жаңа піскен қияр салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы	90 9 5	88 7 5				
ШЫҒУ		**100**	**1.43**	**5.1**	**1.1**	**54.1**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	12.3	11.5	6	119.7	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қиярлар аршылып, жұқа тілімдерге кесіледі.Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себіңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесілген қиярлар үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*қиярдың алуан түріне сәйкес келеді
*Дәмі:*жаңа піскен қиярларға тән.
*Иісі:*қияр және өсімдік майы

№4 технологиялық карта

Жаңа піскен қияр мен тәтті бұрыш салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қиярлар Тәтті бұрыш Өсімдік майы Жасыл	65 45 5 5	59 33 5 3				
ШЫҒУ		**100**	**0,6**	**5.2**	**1.6**	**55.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	10	12.9	6.8	122.3	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қияр мен болгар бұрышын жуып, аршып, жолақтарға тураңыз. Араластырып, араластырыңыз. Өсімдік майымен құйып, ұсақ туралған шөптерге себіңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптер мен ірімшік себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*табиғи көкөністер
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән,
*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№5 технологиялық карта

Жаңа піскен қияр мен тәтті бұрыш салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қиярлар Тәтті бұрыш Өсімдік майы Жасыл	60 30 4 4	54 21 4 2				
ШЫҒУ		**80**	**0,5**	**4.1**	**1.3**	**44.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	8	10.5	5.6	100.3	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қияр мен болгар бұрышын жуып, аршып, жолақтарға тураңыз. Араластырып, араластырыңыз. Өсімдік майымен құйып, ұсақ туралған шөптерге себіңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптер мен ірімшік себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*табиғи көкөністер
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән,
*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№6 технологиялық карта

Жаңа піскен қияр мен тәтті бұрыш салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қиярлар Тәтті бұрыш Өсімдік майы Жасыл	47 18 3 4	42 13 3 2				
ШЫҒУ		**60**	**0,3**	**3.1**	**0,9**	**32.7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	6.3	7.5	4	72.4	0,1	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қияр мен болгар бұрышын жуып, аршып, жолақтарға тураңыз. Араластырып, араластырыңыз. Өсімдік майымен құйып, ұсақ туралған шөптерге себіңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптер мен ірімшік себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*табиғи көкөністер
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән,
*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№7 технологиялық карта

Көкөніс табағы 1 нұсқа

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Ақ қырыққабат Тәтті бұрыш	33 33 10	27 27 6				
ШЫҒУ		**60**	**0,8**	**0,1**	**4.1**	**20.9**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	304.1	0	0,5	14.9	16	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	14.8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.6	14.6	5.8	138,6	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Сәбіз, қырыққабат және болгар бұрышы орташа тілімдерге кесіледі.Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Дастарханға қою температурасы 15°С-тан төмен болмауы керек.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№8 технологиялық карта

Көкөніс табағы 1 нұсқа

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Ақ қырыққабат Тәтті бұрыш	43 43 15	36 33 11				
ШЫҒУ		**80**	**1.0**	**0,2**	**5.7**	**29.0**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.9	9.4	5	99	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Сәбіз, қырыққабат, қызанақ және болгар бұрышы орташа тілімдерге кесіледі.Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Дастарханға қою температурасы 15°С-тан төмен болмауы керек.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№9 технологиялық карта

Көкөніс табағы 1 нұсқа

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Ақ қырыққабат Тәтті бұрыш	50 50 20	42 43 15				
ШЫҒУ		**100**	**1.3**	**0,2**	**7.0**	**36.0**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	12.6	18.9	7.6	177.5	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Сәбіз, қырыққабат және болгар бұрышы орташа тілімдерге кесіледі.Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Дастарханға қою температурасы 15°С-тан төмен болмауы керек.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.

*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№10 технологиялық карта

Көкөніс табағы, 2-нұсқа

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майла р	Көмір лер.	
Шикі сәбіз Шикі қытай қырыққабаты Тәтті бұрыш	26 27 24	21 23 18				
ШЫҒУ		**60**	**0,6**	**0,1**	**1.9**	**11.5**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.9	9.4	5	99	0,2	0

Пісіру технологиясы:Сәбіз жолақтарға, қырыққабат пен болгар бұрышы орташа тілімдерге кесіледі.Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.

*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№11 технологиялық карта

Көкөніс табағы, 2-нұсқа

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майла р	Көмір лер.	
Сәбіз Шикі қытай қырыққабаты Тәтті бұрыш	35 39 27	29 31 20				
ШЫҒУ		**80**	**0,7**	**0,2**	**2.5**	**15.1**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	19.0	21.7	0,5	158	0,4	0

Пісіру технологиясы:
Сәбіз жолақтарға, қырыққабат пен болгар бұрышы орташа тілімдерге кесіледі.Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.

*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№12 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қызанақ және қияр салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	44 19 6 3 0,1	40 15 3 3 0,1				
ШЫҒУ		**60**	**0,5**	**3.1**	**1.4**	**36.0**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	48.3	0	2.2	4	9.1	0,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	16.2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	6.9	11.2	5.4	117.2	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қызанақтар мен қиярлар жұқа тілімдерге кесіледі.
Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себіңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесілген қияр мен қызанақ үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*табиғи көкөністер
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән, орташа тұзды
*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№13 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қызанақ және қияр салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	58 23 8 5 0,1	50 18 7 5 0,1				
ШЫҒУ		**80**	**0,6**	**3.1**	**1.9**	**38.9**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	62.9	0	2.3	5.1	11.9	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	21.1	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	8.9	14.6	7	152.4	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қызанақтар мен қиярлар жұқа тілімдерге кесіледі.
Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себіңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесілген қияр мен қызанақ үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*табиғи көкөністер
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән, орташа тұзды
*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№14 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қызанақ және қияр салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен қияр Жасыл пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	68 35 10 5 0,2	60 27 8 5 0,2				
ШЫҒУ		**100**	**1.3**	**3.9**	**1.4**	**46.0**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	77,7	0	3.6	6.8	14.6	1.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	25.9	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	11.5	18.1	8.7	189	0,4	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қызанақтар мен қиярлар жұқа тілімдерге кесіледі.
Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен құйып, майдалап туралған көк пиязға себіңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесілген қияр мен қызанақ үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*табиғи көкөністер

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән, орташа тұзды

*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№15 технологиялық карта

Қызанақ және тәтті бұрыш салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Тәтті бұрыш Өсімдік майы Ірімшік Жасыл	65 45 5 8 5	55 40 5 8 3				
ШЫҒУ		**100**	**2.8**	**5.3**	**2.2**	**68.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	27.9	30	9.5	174,6	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Қуырылған, аршылған бұрышты туралған қызанақтарға қосыңыз. Өсімдік майымен себіліп, үгітілген ірімшік себіліп, ұсақ туралған ақжелкенмен бірге ұсыныңыз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптер мен ірімшік себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*табиғи көкөністер
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән,
*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№16 технологиялық карта

Қызанақ және тәтті бұрыш салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Тәтті бұрыш Өсімдік майы Ірімшік Жасыл	55 38 4 6 4	47 33 4 6 2				
ШЫҒУ		**80**	**2.3**	**5.3**	**2.1**	**58.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ Талшықтар**
	82	0	3.3	5.7	33.3	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0,5	0,1	26.8	0,1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	25.9	26	7.5	154,6	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Қуырылған, аршылған бұрышты туралған қызанақтарға қосыңыз. Өсімдік майымен себіліп, үгітілген ірімшік себіліп, ұсақ туралған ақжелкенмен бірге ұсыныңыз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптер мен ірімшік себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*табиғи көкөністер
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән,
*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№17 технологиялық карта

Қызанақ және тәтті бұрыш салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен тәтті бұрыш. Өсімдік майы Ірімшік Жасыл	33 37 3 3 3	27 27 3 3 1				
ШЫҒУ		**60**	**0,49**	**2.56**	**1.78**	**32.18**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	25.2	23.2	6.2	105.1	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Қуырылған, аршылған бұрышты туралған қызанақтарға қосыңыз. Өсімдік майымен себіліп, үгітілген ірімшік себіліп, ұсақ туралған ақжелкенмен бірге ұсыныңыз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптер мен ірімшік себіледі.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*табиғи көкөністер
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән,
*Иісі:*көкөністер мен өсімдік майы

№18 технологиялық карта

Кесілген қызанақ пен қияр

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен қияр	40 35	30 30				
ШЫҒУ		**60**	**0,5**	**0,1**	**1.3**	**8.8**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	6.4	10.8	5.4	115.1	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қызанақтар мен қиярлар қайнаған сумен құйылады, жұқа тілімдерге кесіліп, табаққа салынады.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№19 технологиялық карта

Кесілген қызанақ пен қияр

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен қияр	45 45	38 43				
ШЫҒУ		**80**	**0,5**	**0,1**	**1.5**	**10.3**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	7.8	12.7	6.4	135.8	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Жаңа піскен қызанақтар мен қиярлар қайнаған сумен құйылады, жұқа тілімдерге кесіліп, табаққа салынады.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән, орташа тұзды
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№ 20 технологиялық карта
Брокколи, қияр, қызанақ және болгар бұрышы салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Брокколи Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен қияр Тәтті бұрыш Өсімдік майы Йодталған тұз	50 15 10 13 3 0,1	39 11 9 7 3 0,1				
ШЫҒУ		**60**	**1.2**	**3.1**	**1.3**	**37,5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	59.5	0	2.3	47.9	36.3	1.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	0,6	0,1	19.2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	17.7	21.5	7.4	119	0,3	0

Пісіру технологиясы:
Қызанақтарды тураңыз. Қияр мен болгар бұрышын қосыңыз.Гүлді қырыққабат гүл шоқтарын тұздалған қайнаған суға салып, егер олар кішкентай болса, үш минут, ал егер гүл шоқтары үлкенірек болса, сәл ұзағырақ қайнатыңыз.
Түсін сақтау және пісіру процесін тоқтату үшін қырыққабатты дереу суық суға салыңыз. Сүзгіге салыңыз.
Салқындатылған қырыққабатты көкөністерге қосып, өсімдік майымен құйыңыз.

Көкөніс салатын брокколимен араластырып, дастарханға қойыңыз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 °C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге, қайнатылған қырыққабатқа тән
*Иісі:*құрамға кіретін көкөністердің сипаттамасы.

№21 технологиялық карта
Брокколи, қияр, қызанақ және болгар бұрышы салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Брокколи Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен қияр Тәтті бұрыш Өсімдік майы Йодталған тұз	55 17 13 15 3 0,1	43 14 12 11 3 0,1				
ШЫҒУ		**80**	**1.5**	**3.1**	**1.7**	**40.7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	67.1	0	2.4	52.9	40.6	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0,7	0,1	21.8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	19.8	24	8.4	134.9	0,3	0

Пісіру технологиясы:
Қызанақтарды тураңыз. Қияр мен болгар бұрышын қосыңыз.Гүлді қырыққабат гүл шоқтарын тұздалған қайнаған суға салып, егер олар кішкентай болса, үш минут, ал егер гүл шоқтары үлкенірек болса, сәл ұзағырақ қайнатыңыз.
Түсін сақтау және пісіру процесін тоқтату үшін қырыққабатты дереу суық суға салыңыз. Сүзгіге салыңыз.
Салқындатылған қырыққабатты көкөністерге қосып, өсімдік майымен құйыңыз.

Көкөніс салатын брокколимен араластырып, дастарханға қойыңыз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 °C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге, қайнатылған қырыққабатқа тән
*Иісі:*құрамға кіретін көкөністердің сипаттамасы.

№22 технологиялық карта

Брокколи, қияр, қызанақ және болгар бұрышы салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Брокколи Жаңа піскен қызанақтар Жаңа піскен қияр Тәтті бұрыш Өсімдік майы Йодталған тұз	65 23 13 20 5 0,2	50 19 11 15 5 0,2				
ШЫҒУ		**100**	**1.6**	**5.2**	**2.0**	**60.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	23.4	29	10.1	164.8	0,4	0

Пісіру технологиясы:

Қызанақтарды тураңыз. Қияр мен болгар бұрышын қосыңыз.Гүлді қырыққабат гүл шоқтарын тұздалған қайнаған суға салып, егер олар кішкентай болса, үш минут, ал егер гүл шоқтары үлкенірек болса, сәл ұзағырақ қайнатыңыз.

Түсін сақтау және пісіру процесін тоқтату үшін қырыққабатты дереу суық суға салыңыз. Сүзгіге салыңыз.

Салқындатылған қырыққабатты көкөністерге қосып, өсімдік майымен құйыңыз.

Көкөніс салатын брокколимен араластырып, дастарханға қойыңыз.

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

Беру температурасы +15 °C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге, қайнатылған қырыққабатқа тән

*Иісі:*құрамға кіретін көкөністердің сипаттамасы.

№ 23 технологиялық карта

Сәбіз және қияр таяқшалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Жаңа піскен қияр	35 34	28 32				
ШЫҒУ		**60**	**0,3**	**0,1**	**2.0**	**10.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	8.3	11.7	4.7	119.6	0,1	0

Пісіру технологиясы

Көкөністерді мұқият жуып, аршыңыз. Ұзын тікбұрышты таяқшаларға кесіңіз..

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

Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке табақтарда немесе гарнир ретінде беріледі.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер өздерінің пішінін сақтайды.

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.

*Иісі:*көкөністерге тән.

№24 технологиялық карта

Сәбіз және қияр таяқшалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Жаңа піскен қияр	46 44	38 42				
ШЫҒУ		**80**	**0,4**	**0,1**	**2.3**	**12.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	10.9	15.3	6.2	156.4	0,2	0

Пісіру технологиясы

Көкөністерді мұқият жуып, аршыңыз. Ұзын тікбұрышты таяқшаларға кесіңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалады. Оны 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке табақтарда немесе гарнир ретінде беріледі.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер өздерінің пішінін сақтайды.

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.

*Иісі:*көкөністерге тән.

№ 25 технологиялық карта

Қияр және салат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қиярлар Жапырақты салат Өсімдік майы Йодталған тұз	65 43 5 0,2	62 33 5 0,2				
ШЫҒУ		**100**	**0,6**	**5.2**	**1.6**	**55.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	85.3	0	3.3	5.9	8.9	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0	23.6	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	28.4	13.7	6.9	155.5	0,5	0

Пісіру технологиясы:

Қияр мен салат жапырақтарын жуып, үстіне қайнаған су құйып, қиярды жұқа тілімдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кесіңіз. Оларды тәрелкеге салып, өсімдік майымен дәмдеңіз.
Салатты +4±2□С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесілген қиярлар пішінін сақтайды.

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи жасыл

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.

*Иісі:*көкөністерге тән.

№ 26 технологиялық карта

Қияр және салат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қиярлар Жапырақты салат Өсімдік майы Йодталған тұз	55 30 4 0,1	52 24 4 0,1				
ШЫҒУ		**80**	**0,5**	**4.1**	**1.2**	**43.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	80.3	0	3.3	5.9	8.5	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0	20.6	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	25.4	13.7	6.8	145.5	0,5	0

Пісіру технологиясы:

Қияр мен салат жапырақтарын жуып, үстіне қайнаған су құйып, қиярды жұқа тілімдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кесіңіз. Оларды тәрелкеге салып, өсімдік майымен дәмдеңіз.
Салатты +4±2□С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы +15□С-тан төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесілген қиярлар пішінін сақтайды.

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи жасыл

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.

*Иісі:*көкөністерге тән.

№ 27 технологиялық карта

Қияр және салат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қиярлар Жапырақты салат Өсімдік майы Йодталған тұз	40 25 3 0,1	38 20 3 0,1				
ШЫҒУ		**60**	**0,4**	**3.1**	**0,9**	**33.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	70.3	0	2.3	4.9	7.5	0,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,2	0	20.6	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	23.4	12.7	5.8	135,5	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Қияр мен салат жапырақтарын жуып, үстіне қайнаған су құйып, қиярды жұқа тілімдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кесіңіз. Оларды тәрелкеге салып, өсімдік майымен дәмдеңіз.
Салатты +4±2□С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесілген қиярлар пішінін сақтайды.

*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ

*Түсі:*көкөністер - табиғи жасыл

*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән.

*Иісі:*көкөністерге тән.

№ 28 технологиялық карта

Бұршақ және қияр қосылған салат

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Құрғақ бұршақ	26	26				
Жаңа піскен қияр	30	27				
Пияз	12	10				
Күнбағыс майы	5	5				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**100**	**5.4**	**5.5**	**9.0**	**111.9**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	32.2	103.4	32	309.4	1.5	0,1

Пісіру технологиясы:

Қияр үлкен текшелерге кесіледі. Пияз орташа текшелерге кесіледі. Бұршақтарды кептіріп қайнатыңыз. Барлық көкөністерді араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майын құйып, ұсақ туралған шөптерге себіңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киіледі. Салаттың дәмін татпаған күйінде 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттың дәмін татпаған күйінде 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°С-тан төмен болмауы керек.

Іске асыру әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесілген пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ, бұршақтары пішінін сақтайды
*Түсі:*табиғи көкөністер мен бұршақтар
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністер мен бұршақтарға тән, орташа тұзды
*Иісі:*көкөністер, бұршақ және өсімдік майы.

№ 29 технологиялық карта

Бұршақ және қияр қосылған салат

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Құрғақ бұршақ	20	20				
Жаңа піскен қияр	25	23				
Пияз	10	8				
Күнбағыс майы	4	4				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**80**	**4.2**	**4.4**	**7.0**	**87.8**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	25.2	80	24.8	241.2	1.2	0,1

Пісіру технологиясы:

Қиярды үлкен текшелерге кесіңіз. Пиязды орташа текшелерге кесіңіз. Кептірілген бұршақтарды қайнатыңыз. Барлық көкөністерді араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майын құйып, ұсақ туралған шөптерге себіңіз.Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киіледі. Салаттың дәмін татпаған күйінде 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Салаттың дәмін татпаған күйінде 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды. Беру температурасы 15°С-тан төмен болмауы керек.

Тұтынушыға сату тәсілі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесілген пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ, бұршақтары пішінін сақтайды
*Түсі:*табиғи көкөністер мен бұршақтар
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністер мен бұршақтарға тән, орташа тұзды
*Иісі:*көкөністер, бұршақ және өсімдік майы.

№ 30 технологиялық карта

Бұршақ және қияр қосылған салат

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Құрғақ бұршақ Жаңа піскен қияр Пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	15 20 7 3 0,1	15 16 5 3 0,1				
ШЫҒУ		**60**	**3.1**	**3.3**	**5.3**	**65.8**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	18.8	60	18.6	181.6	0,9	0

Пісіру технологиясы:

Қияр үлкен текшелерге кесіледі. Пияз орташа текшелерге кесіледі. Кептірілген бұршақ қайнатылады. Барлық көкөністерді араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майын құйып, ұсақ туралған шөптерге себіңіз.Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесілген пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ, бұршақтары пішінін сақтайды
*Түсі:*табиғи көкөністер мен бұршақтар
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністер мен бұршақтарға тән, орташа тұзды
*Иісі:*көкөністер, бұршақ және өсімдік майы.

№ 31 технологиялық карта

Ірімшік қосылған қызылша салаты

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ Таза	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік Күнбағыс майы	58 15 3	43 15 3				
ШЫҒУ		**60**	**4.5**	**6.5**	**3.0**	**88.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	37.1	0	1.9	2	2.2	0,9
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0	0,1	1	0,1	22.6	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	125.3	89.3	11.7	148.3	0,3	0,1

Пісіру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап тураңыз. Ірімшікті ірі үккіште үккіштен өткізіңіз. Қызылша мен ірімшікті араластырып, маймен дәмдеңіз.

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

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қызылша пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ
*Түсі:*қызылша - табиғи
*Дәмі:*қайнатылған қызылша мен ірімшікке тән
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№ 32 технологиялық карта

Ірімшік қосылған қызылша салаты

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ Таза	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік Күнбағыс майы	81 15 5	60 15 5				
ШЫҒУ		**80**	**4.7**	**8.5**	**4.3**	**112.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	37.6	0	3.2	2.9	3.1	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	1.1	0,1	30.7	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	123.7	95.2	14.6	203.1	0,5	0,1

Пісіру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап тураңыз. Ірімшікті ірі үккіште үккіштен өткізіңіз. Қызылша мен ірімшікті араластырып, маймен дәмдеңіз.

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

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қызылша пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ
*Түсі:*қызылша - табиғи
*Дәмі:*қайнатылған қызылша мен ірімшікке тән
*Иісі:*құрамға кіретін көкөністердің сипаттамасы.

№ 33 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қызылша салаты

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Күнбағыс майы	80 4	56 4				
ШЫҒУ		**60**	**0,7**	**3.0**	**4.2**	**47.6**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	7.9	19.5	9.7	182.6	0,4	0

Пісіру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап турап, маймен дәмдеңіз.

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

Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*қайнатылған қызылша мен өсімдік майының сипаттамасы
*Иісі:*құрамға кіретін көкөністердің сипаттамасы.

№ 34 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қызылша салаты

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Күнбағыс майы	125 4	116 4				
ШЫҒУ		**100**	**1.1**	**4.1**	**6.5**	**68.4**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	12.4	30.6	15.2	282.6	0,7	0,1

Пісіру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап турап, маймен дәмдеңіз.

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

Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*қайнатылған қызылша мен өсімдік майының сипаттамасы
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№ 35 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қызылша салаты

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Күнбағыс майы	105 4	76 4				
ШЫҒУ		**80**	**0,9**	**4.0**	**5.5**	**63.1**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	10.4	25,5	12.7	239,7	0,6	0

Пісіру технологиясы:

Қызылшаны қабығында қайнатыңыз. Аршып, ұсақтап турап, маймен дәмдеңіз.

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

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*қайнатылған қызылша мен өсімдік майының сипаттамасы
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№ 36 технологиялық карта

Көкөністер мен алма қосылған салат.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Алма Қызылша Күнбағыс майы	28 20 30 3	18 17 22 3				
ШЫҒУ		**60**	**0,6**	**3.0**	**6.3**	**55.9**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	5.2	14	7.9	147.4	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Картоп пен қызылшаны қайнатыңыз, аршып, текшелеп тураңыз. Алманы аршып, дәндерін алып тастап, текшелеп тураңыз. Құрамындағыларды араластырып, өсімдік майымен дәмдеңіз. Салатты алма тілімдері мен ақжелкенмен безендіріңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесілген өнімдер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*алма дәмімен, қайнатылған картоп пен қызылшаға тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 37 технологиялық карта

Көкөністер мен алма қосылған салат.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Алма Қызылша Күнбағыс майы	40 25 38 5	26 22 28 5				
ШЫҒУ		**80**	**0,8**	**5.0**	**8.4**	**83.1**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	2.2	0	3.2	3.2	7.2	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	17	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	6.9	18.5	10.5	196.1	0,5	0

Пісіру технологиясы:

Картоп пен қызылшаны қайнатыңыз, аршып, текшелеп тураңыз. Алманы аршып, дәндерін алып тастап, текшелеп тураңыз. Құрамындағыларды араластырып, өсімдік майымен дәмдеңіз. Салатты алма тілімдері мен ақжелкенмен безендіріңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесілген өнімдер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*алма дәмімен, қайнатылған картоп пен қызылшаға тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 38 технологиялық карта

Қайнатылған көкөністерден жасалған салат.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Сәбіз Ақтүйнек Күнбағыс майы	48 28 60 5	31 22 42 5				
ШЫҒУ		**100**	**1.2**	**5.1**	**9.0**	**87.6**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	11.3	28.5	15.1	295.9	0,6	0

Пісіру технологиясы:

Қайнатылған картоп, сәбіз және қызылша аршылып, тілімдерге кесіледі.Араластырыңыз, өсімдік майын қосыңыз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесілген өнімдер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қайнатылған картопқа, сәбізге және қызылшаға тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 39 технологиялық карта

Қайнатылған көкөністерден жасалған салат.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Сәбіз Картоп Күнбағыс майы	40 19 50 5	29 14 33 5				
ШЫҒУ		**80**	**1.0**	**5.0**	**7.3**	**79.5**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	194.9	0	3.2	4.1	5.9	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,7	0,1	18.7	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	8.9	22.5	12.3	237.6	0,5	0

Пісіру технологиясы:

Қайнатылған картоп, сәбіз және қызылша аршылып, тілімдерге кесіледі.Араластырыңыз, өсімдік майын қосыңыз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесілген өнімдер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қайнатылған картопқа, сәбізге және қызылшаға тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 50 технологиялық карта

Қайнатылған көкөністерден жасалған салат.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Сәбіз Картоп Күнбағыс майы	30 17 35 3	26 13 28 3				
ШЫҒУ		**60**	**0,7**	**4.0**	**5.3**	**61.0**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	153.9	0	2.5	3.1	4.3	1.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	13.9	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	6.7	16.6	9	174.4	0,4	0

Пісіру технологиясы:

Қайнатылған картоп, сәбіз және қызылша аршылып, тілімдерге кесіледі.Араластырыңыз, өсімдік майын қосыңыз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесілген өнімдер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы жұмсақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қайнатылған картопқа, сәбізге және қызылшаға тән.
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 51 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қырыққабат салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қырыққабат Өсімдік майы	115 5	95 5				
ШЫҒУ		**100**	**0,9**	**5.0**	**2.1**	**57.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	42.6	40.3	10.3	132.3	0,5	0,3

Пісіру технологиясы

Қышқыл емес қырыққабат тұздықтан сығылып алынады, сұрыпталады, ұсақ туралады және өсімдік майымен дәмделеді.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Жолақтарға кесілген өнімдер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себілуі мүмкін.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қырыққабатқа сәйкес келеді.
*Түсі:*ақ түсті, қызғылт сары сәбізбен, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қырыққабат пен өсімдік майына тән.
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 52 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қырыққабат салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қырыққабат Өсімдік майы	96 4	76 4				
ШЫҒУ		**80**	**0,73**	**3.1**	**1.8**	**34.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	3	0	2.7	14.6	5	1.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,8	0,1	8.6	0,1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	35,6	33.6	8.6	110.4	0,5	0,2

Пісіру технологиясы

Қышқыл емес қырыққабат тұздықтан сығылып алынады, сұрыпталады, ұсақ туралады және өсімдік майымен дәмделеді.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Жолақтарға кесілген өнімдер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себілуі мүмкін.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қырыққабатқа сәйкес келеді.
*Түсі:*ақ түсті, қызғылт сары сәбізбен, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қырыққабат пен өсімдік майының сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 53 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған қырыққабат салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қырыққабат Өсімдік майы	82 3	67 3				
ШЫҒУ		**60**	**0,45**	**2.5**	**1.05**	**28.5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	2.6	0	2	12.5	4.3	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,7	0,1	7.4	0,1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	30.4	28.7	7.4	94.3	0,4	0,2

Пісіру технологиясы

Қышқыл емес қырыққабат тұздықтан сығылып алынады, сұрыпталады, ұсақ туралады және өсімдік майымен дәмделеді.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Жолақтарға кесілген өнімдер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себілуі мүмкін.
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қырыққабатқа сәйкес келеді.
*Түсі:*ақ түсті, қызғылт сары сәбізбен, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қырыққабат пен өсімдік майының сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 54 технологиялық карта

Тау күн салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақ қырыққабат Сәбіз Жаңа піскен 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	13.4	0	2.3	32	14.2	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	9.7	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	14.1	22.1	7.6	111.3	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Ақ қырыққабат үгітілген, сәбіз жолақтарға кесіліп, тотықпайтын контейнерге салынған,Тұз қосып, ағаш пышақпен тығыздап, қырыққабат қабаты қонғанша қыздырыңыз, содан кейін тез суытыңыз. Жаңа піскен қиярлар туралып, қырыққабатпен араластырылады. Дастарханға қойған кезде өсімдік майымен дәмдеңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*қырыққабатқа, қиярға және жаңа піскен сәбізге тән
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 55 технологиялық карта

Тау күн салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақ қырыққабат Сәбіз Жаңа піскен 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	19	27.4	9.5	144.9	0,3	0,1

Пісіру технологиясы:

Ақ қырыққабат үгітілген, сәбіз жолақтарға кесіліп, тотықпайтын контейнерге салынған,Тұз қосып, ағаш пышақпен тығыздап, қырыққабат қабаты қонғанша қыздырыңыз, содан кейін тез суытыңыз. Жаңа піскен қиярлар туралып, қырыққабатпен араластырылады. Дастарханға қойған кезде өсімдік майымен дәмдеңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*қырыққабатқа, қиярға және жаңа піскен сәбізге тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 56 технологиялық карта

Бұршақ және сәбіз қосылған қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақ қырыққабат Сәбіз Құрғақ 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	21.4	41.9	13.3	177,7	0,6	0

Пісіру технологиясы:

Қырыққабатты жолақтарға кесіңіз, тұз себіңіз және шырыны шыққанша қолыңызбен езіңіз. Бұршақтарды қайнатыңыз. Сәбізді жуып, аршып, жолақтарға кесіңіз. Оларды да аздап езіңіз. Көкөністер мен бұршақтарды араластырып, күнбағыс майымен дәмдеңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*қырыққабат пен жаңа піскен сәбізге тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 57 технологиялық карта

Бұршақ және сәбіз қосылған қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақ қырыққабат Сәбіз Құрғақ 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	171.2	0	3.1	43	18.2	3.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,7	0,1	21.2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	27.9	53.2	16.9	227.6	0,7	0

Пісіру технологиясы:

Қырыққабатты жолақтарға кесіңіз, тұз себіңіз және шырыны шыққанша қолыңызбен езіңіз. Бұршақтарды қайнатыңыз. Сәбізді жуып, аршып, жолақтарға кесіңіз. Оларды да аздап езіңіз. Көкөністер мен бұршақтарды араластырып, күнбағыс майымен дәмдеңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*қырыққабат пен жаңа піскен сәбізге тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 58 технологиялық карта

Бұршақ және сәбіз қосылған қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақ қырыққабат Сәбіз Құрғақ 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	206	0	3.8	50.9	21.5	4.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,8	0,1	26.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	34.2	67.3	21.3	281.5	0,9	0,1

Пісіру технологиясы:

Қырыққабатты жолақтарға кесіңіз, тұз себіңіз және шырыны шыққанша қолыңызбен езіңіз. Бұршақтарды қайнатыңыз. Сәбізді жуып, аршып, жолақтарға кесіңіз. Оларды да аздап езіңіз. Көкөністер мен бұршақтарды араластырып, күнбағыс майымен дәмдеңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*қырыққабат пен жаңа піскен сәбізге тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 59 технологиялық карта

Сәбіз қосылған жаңа қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақ қырыққабат Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	16.4	16.3	5.7	128.6	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Ақ қырыққабат ұсақталып, тотықпайтын контейнерге салынады,Тұз қосып, ағаш пышақпен тығыздап, қырыққабат қабаты қонғанша қыздырыңыз, содан кейін тез суытыңыз.Сәбіз бен пиязды турап, қырыққабатпен араластырыңыз. Дастарханға қойған кезде өсімдік майымен дәмдеңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*жаңа піскен қырыққабатқа, сәбізге және пиязға тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 60 технологиялық карта

Сәбіз қосылған жаңа қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақ қырыққабат Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	273	0	3.8	47.9	20.4	1.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,2	13.7	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	21.9	21.8	7.6	171.6	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Ақ қырыққабат ұсақталып, тотықпайтын контейнерге салынады,Тұз қосып, ағаш пышақпен тығыздап, қырыққабат қабаты қонғанша қыздырыңыз, содан кейін тез суытыңыз.Сәбіз бен пиязды турап, қырыққабатпен араластырыңыз. Дастарханға қойған кезде өсімдік майымен дәмдеңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*қырыққабатқа, сәбізге және пиязға тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 61 технологиялық карта

Сәбіз қосылған жаңа қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі ақ қырыққабат	77	62				
Шикі сәбіз	30	24				
Шикі пияз	12	9				
Күнбағыс майы	5	5				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**100**	**0,9**	**5.2**	**3.8**	**64.9**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	273	0	3.8	47.9	20.4	1.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,2	13.7	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	21.9	21.8	7.6	171.6	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Ақ қырыққабат ұсақталып, тотықпайтын контейнерге салынады,Тұз қосып, ағаш пышақпен тығыздап, қырыққабат қабаты қонғанша қыздырыңыз, содан кейін тез суытыңыз.Сәбіз бен пиязды турап, қырыққабатпен араластырыңыз. Дастарханға қойған кезде өсімдік майымен дәмдеңіз.
Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Туралған көкөністер үйіндіге салынып, өсімдік майымен дәмделіп, шөптермен себіледі.
*Тұрақтылық:*кесінділердің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ.
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді
*Дәмі:*қырыққабатқа, сәбізге және пиязға тән.
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 62 технологиялық карта

Қызылша қосылған қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша	25	20				
Сәбіз	25	20				
Ақ қырыққабат	27	22				
Өсімдік майы	2	2				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
ШЫҒУ		**60**	**0,6**	**2.1**	**3.1**	**33.8**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	13.4	18	7.2	160.6	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Қызылша алдын ала қайнатылады. Шикі сәбіз бен қырыққабат жолақтарға кесіліп, піскен қызылша текшелеп туралады. Піскен көкөністер араласып, өсімдік майымен дәмделеді.

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

Беру температурасы +15 С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән, орташа тұзды
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№ 63 технологиялық карта

Қызылша қосылған қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Сәбіз Ақ қырыққабат Өсімдік майы Йодталған тұз	35 25 27 2 0,1	26 20 22 2 0,1				
ШЫҒУ		**80**	**0,8**	**3.1**	**4.1**	**47.6**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	325.7	0	2.3	30,5	13.2	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	21.1	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	17.4	23	9.2	208.6	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Қызылша алдын ала қайнатылады. Шикі сәбіз бен қырыққабат жолақтарға кесіліп, піскен қызылша текшелеп туралады. Піскен көкөністер араласып, өсімдік майымен дәмделеді.

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

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән, орташа тұзды
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№ 64 технологиялық карта

Қызылша қосылған қырыққабат салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Сәбіз Ақ қырыққабат Өсімдік 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	22.9	30.1	12.2	266.5	0,4	0

Пісіру технологиясы:

Қызылша алдын ала қайнатылады. Шикі сәбіз бен қырыққабат жолақтарға кесіліп, піскен қызылша текшелеп туралады. Піскен көкөністер араласып, өсімдік майымен дәмделеді.

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

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*туралған көкөністер салат ыдысына салынған кезде пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*кесектерінің пішіні сақталған, консистенциясы қытырлақ
*Түсі:*көкөністер - табиғи
*Дәмі:*жаңа піскен көкөністерге тән, орташа тұзды
*Иісі:*құрамына кіретін көкөністердің сипаттамасы

№ 65 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған витаминді салат

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Ақ қырыққабат Сәбіз Жаңа піскен қиярлар Өсімдік майы	35 35 25 25 5	28 28 19 20 5				
ШЫҒУ		**100**	**0,9**	**5.1**	**4.2**	**66.3**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	282.4	0	3.6	32.3	15.3	1.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	29.5	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	19.5	25.8	10.7	233.8	0,4	0

Пісіру технологиясы:

Алғашқы өңдеуден кейін шикі көкөністер туралады, араластырылады және өсімдік майымен дәмделеді, содан кейін дастарханға қояр алдында лимон қышқылының ерітіндісімен себіледі.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*шырынды,
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*көкөністерге тән
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 66 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған витаминді салат

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Ақ қырыққабат. Сәбіз Жаңа піскен қиярлар Өсімдік майы	27 30 18 18 3	22 25 14 16 3				
ШЫҒУ		**80**	**0,7**	**3.1**	**3.2**	**43.6**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	15.6	20.1	8.3	181	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Алғашқы өңдеуден кейін шикі көкөністер туралады, араластырылады және өсімдік майымен дәмделеді, содан кейін дастарханға қояр алдында лимон қышқылының ерітіндісімен себіледі.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*шырынды,
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*көкөністерге тән
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 67 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған витаминді салат

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Ақ қырыққабат. Сәбіз Жаңа піскен қиярлар Өсімдік майы	20 20 15 14 3	16 16 13 12 3				
ШЫҒУ		**60**	**0,5**	**3.1**	**2.4**	**39.3**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	11.2	14.9	6.2	135	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Алғашқы өңдеуден кейін шикі көкөністер туралады, араластырылады және өсімдік майымен дәмделеді, содан кейін дастарханға қояр алдында лимон қышқылының ерітіндісімен себіледі.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*шырынды,
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*көкөністерге тән
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 68 технологиялық карта

Мейіз қосылған сәбіз салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Мейіз Күнбағыс майы	64 7 2	52 6 2				
ШЫҒУ		**60**	**0,5**	**2.1**	**7.5**	**52.4**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	653.2	0	1.5	6.5	0,9	1.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,3	0,1	4.9	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	13.8	20.9	7.7	187.8	0,3	0

Пісіру технологиясы:

Шикі, аршылған сәбіз жолақтарға кесіледі. Мейіз сұрыпталып, қайнаған сумен жабылып, ісінгенше күтіледі, содан кейін сәбізбен араластырылады. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*мейіз қосылған сәбіздің сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 69 технологиялық карта

Мейіз қосылған сәбіз салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Мейіз Күнбағыс майы	80 10 3	68 9 3				
ШЫҒУ		**80**	**0,7**	**3.2**	**10.4**	**74,5**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	816.6	0	2.2	8.3	1.1	2.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,4	0,1	6.2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	18.2	27.5	10.1	244.3	0,4	0

Пісіру технологиясы:

Шикі, аршылған сәбіз жолақтарға кесіледі. Мейіз сұрыпталып, қайнаған сумен жабылып, ісінгенше күтіледі, содан кейін сәбізбен араластырылады. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*мейіз қосылған сәбіздің сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 70 технологиялық карта

Мейіз қосылған сәбіз салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Мейіз Күнбағыс майы	105 12 4	85 11 4				
ШЫҒУ		**100**	**0,9**	**4.2**	**12.7**	**93.8**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	432.9	0	1.4	5.1	3.1	1.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,3	0,1	6.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	7.1	18.2	6.3	19.5	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Шикі, аршылған сәбіз жолақтарға кесіледі. Мейіз сұрыпталып, қайнаған сумен жабылып, ісінгенше күтіледі, содан кейін сәбізбен араластырылады. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*мейіз қосылған сәбіздің сипаттамасы
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 71 технологиялық карта

Ірімшік қосылған сәбіз салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Жартылай қатты ірімшік 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 аллергендердің болуы – МР (сүт өнімі)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	80.9	59.9	10	195.4	0,2	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған сәбіз қайнаған суға салынып, дайын болғанша пісіріледі, суытылады және текшелерге кесіледі.
Дайындалған ірімшік үгітіледі. Үгітілген сәбіз дайындалған ірімшікпен біріктіріліп, тұз қосылады және қоспа араластырылады. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*өсімдік майы қосылған сәбіз бен ірімшіктің сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 72 технологиялық карта

Ірімшік қосылған сәбіз салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Жартылай қатты ірімшік 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 аллергендердің болуы – МР (сүт өнімі)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	80.9	59.9	10	195.4	0,2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған сәбіз қайнаған суға салынып, дайын болғанша пісіріледі, суытылады және текшелерге кесіледі.

Дайын ірімшікті үккіштен өткізіңіз. Үгітілген сәбізді дайындалған ірімшікпен араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.

*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.

*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді

*Дәмі:*өсімдік майы қосылған сәбіз бен ірімшіктің сипаттамасы

*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 73 технологиялық карта

Ірімшік қосылған сәбіз салаты.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сәбіз Жартылай қатты ірімшік 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 аллергендердің болуы – МР (сүт өнімі)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	57.6	43.59	7.5	151.4	0,2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған сәбіз қайнаған суға салынып, дайын болғанша пісіріледі, суытылады және текшелерге кесіледі.

Дайын ірімшікті үккіштен өткізіңіз. Үгітілген сәбізді дайындалған ірімшікпен араластырыңыз, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.

*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.

*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді

*Дәмі:*өсімдік майы қосылған сәбіздің сипаттамасы

*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 74 технологиялық карта

Гүлді қырыққабат және сәбіз салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Гүлді қырыққабат Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	13.5	24.1	7.6	165.2	0,2	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған гүлді қырыққабат гүл шоқтарына кесіліп, қуырылады немесе қайнатылады. Дайындалған сәбіз бен пияз жолақтарға кесіледі. Барлық көкөністерді араластырып, тұз қосып, араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дайын және дастарханға қояр алдында бірден киінеді.

Тұздалмаған салатты 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.

*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.

*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді

*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы

*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 75 технологиялық карта

Гүлді қырыққабат және сәбіз салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Гүлді қырыққабат Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	16.5	29.7	9.7	209.2	0,3	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған гүлді қырыққабат гүл шоқтарына кесіліп, қуырылады немесе қайнатылады. Дайындалған сәбіз бен пияз жолақтарға кесіледі. Барлық көкөністерді араластырып, тұз қосып, араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дайын және дастарханға қояр алдында бірден киінеді.

Тұздалмаған салатты 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.

*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.

*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді

*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы

*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 76 технологиялық карта

Гүлді қырыққабат және сәбіз салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Гүлді қырыққабат Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	10.1	17.5	5.9	121.8	0,2	0

Пісіру технологиясы:

Дайындалған гүлді қырыққабат гүл шоқтарына кесіліп, қуырылады немесе қайнатылады. Дайындалған сәбіз бен пияз жолақтарға кесіледі. Барлық көкөністерді араластырып, тұз қосып, араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Салат дайын және дастарханға қояр алдында бірден киінеді.

Тұздалмаған салатты 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.

*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.

*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді

*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы

*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 77 технологиялық карта

Гүлді қырыққабат, қызанақ және көкөніс салаты өсімдік майымен

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Гүлді қырыққабат Салат жапырақтары Өсімдік 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	17.4	25,5	9.8	196.3	0,4	0,1

***Пісіру технологиясы*:**

Гүлді қырыққабатты қайнатыңыз (20 минут), суытып, кішкентай гүл шоқтарына бөліңіз, қызанақты тілімдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кесіңіз.

Барлық көкөністерді араластырыңыз, тұз қосып, араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Тұздалмаған салатты 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.

*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.

*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді

*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы

*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 78 технологиялық карта

Гүлді қырыққабат, қызанақ және көкөніс салаты өсімдік майымен

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Гүлді қырыққабат Салат жапырақтары Өсімдік 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	15.2	22.7	8.7	175.6	0,4	0,1

***Пісіру технологиясы*:**
Гүлді қырыққабатты қайнатыңыз (20 минут), суытып, кішкентай гүл шоқтарына бөліңіз, қызанақты тілімдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кесіңіз.
Барлық көкөністерді араластырыңыз, тұз қосып, араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Тұздалмаған салатты 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 79 технологиялық карта

Гүлді қырыққабат, қызанақ және көкөніс салаты өсімдік майымен

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен қызанақтар Гүлді қырыққабат Салат жапырақтары Өсімдік майы Йодталған тұз	30 80 7 3 0,1	28 60 5 3 0,1				
ШЫҒУ		**60**	**0,9**	**3.1**	**1.4**	**37.6**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	10.9	17.7	6.7	134.2	0,3	0,1

***Пісіру технологиясы*:**
Гүлді қырыққабатты қайнатыңыз (20 минут), суытып, кішкентай гүл шоқтарына бөліңіз, қызанақты тілімдерге, ал салат жапырақтарын жолақтарға кесіңіз.
Барлық көкөністерді араластырыңыз, тұз қосып, араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Тұздалмаған салатты 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 80 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты және жасыл пияз қосылған қызанақ салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калорийлық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қытай қырыққабаты Қызанақтар Жасыл 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	48.8	0	1.4	34.9	15	1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	35,5	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	20.8	17.4	7	106.3	0,4	0,1

***Пісіру технологиясы*:**

Дайындалған қытай қырыққабаты жолақтарға кесіледі. Қызанақтар туралады. Жасыл пияз ұсақ туралған. Барлық көкөністерді араластырып, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Тұздалмаған салатты 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.

*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.

*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді

*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы

*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 81 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты және жасыл пияз қосылған қызанақ салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қытай қырыққабаты Қызанақтар Жасыл 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	61.2	0	2.1	45.3	19.1	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,6	0,1	45.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	26.7	22.1	8.6	132.6	0,5	0,1

***Пісіру технологиясы*:**
Дайындалған қытай қырыққабаты жолақтарға кесіледі. Қызанақтар туралады. Жасыл пияз ұсақ туралған. Барлық көкөністерді араластырып, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Тұздалмаған салатты 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 82 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты және жасыл пияз қосылған қызанақ салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қытай қырыққабаты Қызанақтар Жасыл 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	75.1	0	3.4	55.9	23.3	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	0,7	0,1	55.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	32.2	27	10.5	162.4	0,6	0,1

***Пісіру технологиясы*:**

Дайындалған қытай қырыққабаты жолақтарға кесіледі. Қызанақтар туралады. Жасыл пияз ұсақ туралған. Барлық көкөністерді араластырып, тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз.

Тұздалмаған салатты 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 °С төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 83 технологиялық карта
Қытай қырыққабаты мен сәбіз салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қытай қырыққабаты Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	269.3	0	3.4	63,5	20.9	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,7	0,1	53.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	35	30.2	10.5	169.4	0,5	0,1

***Пісіру технологиясы*:**

Дайындалған қытай қырыққабатын ұсақтап тураңыз. Сәбізді жуып, аршып, үккіштен өткізіп, содан кейін қырыққабатқа қосыңыз. Пиязды жолақтарға кесіңіз. Барлық көкөністерді араластырыңыз, тұз қосыңыз, араластырыңыз және аздап сығыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз. Шөптермен себіңіз.
Тұздалмаған салатты 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 84 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты мен сәбіз салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қытай қырыққабаты Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	206.5	0	2.1	52.7	17.3	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,6	0,1	44.4	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	28.9	24.7	8.8	136.8	0,4	0,1

***Пісіру технологиясы*:**

Дайындалған қытай қырыққабатын ұсақтап тураңыз. Сәбізді жуып, аршып, үккіштен өткізіп, содан кейін қырыққабатқа қосыңыз. Пиязды жолақтарға кесіңіз. Барлық көкөністерді араластырыңыз, тұз қосыңыз, араластырыңыз және аздап сығыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз. Шөптермен себіңіз.
Тұздалмаған салатты 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді
*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы
*Иісі:*өнімдер мен өсімдік майы кіреді.

№ 85 технологиялық карта

Қытай қырыққабаты мен сәбіз салаты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қытай қырыққабаты Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	180,7	0	2.0	38.6	12.7	1.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	32.4	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	20.9	17.6	6.3	96.9	0,3	0,1

***Пісіру технологиясы*:**

Дайындалған қытай қырыққабатын ұсақтап тураңыз. Сәбізді жуып, аршып, үккіштен өткізіп, содан кейін қырыққабатқа қосыңыз. Пиязды жолақтарға кесіңіз. Барлық көкөністерді араластырыңыз, тұз қосыңыз, араластырыңыз және аздап сығыңыз. Дастарханға қояр алдында өсімдік майымен дәмдеңіз. Шөптермен себіңіз.

Тұздалмаған салатты 4±2°C температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°C температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.

Беру температурасы +15 □C төмен емес.

Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:

Салат жеке тарелкаға салынады.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Кесінділердің пішіні сақталған, салат үйінді түрінде орналасқан.

*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.

*Түсі:*ингредиенттерге сәйкес келеді

*Дәмі:*өсімдік майы қосылған көкөністердің сипаттамасы

*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 86 технологиялық карта

Өсімдік майы мен қырыққабат қосылған винегрет

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек. Сәбіз Қызылша Қырыққабат Өсімдік майы	50 25 32 25 5	37 18 26 24 5				
ШЫҒУ		**100**	**1.6**	**6.6**	**7.7**	**99.0**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	18.3	30.8	14	260.6	0,6	0,1

Пісіру технологиясы:

Қайнатылған картопты, сәбізді және қызылшаны аршып, текшелерге немесе тілімдерге кесіңіз.Картоп, сәбіз және қызылша (өсімдік майымен алдын ала дәмделген) ұсақ туралған қырыққабатпен (қышқылсыз) араластырылады, аршылып, туралған маринадталған қиярлар өсімдік майымен дәмделеді.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесу пішіні сақталған, салат үйіндіге салынған,
*Тұрақтылық:*қайнатылған көкөністер - жұмсақ, қырыққабат - қытырлақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қайнатылған көкөністер мен қырыққабатқа тән.
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 87 технологиялық карта

Өсімдік майы мен қырыққабат қосылған винегрет

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	14.3	23.8	10.9	202.6	0,5	0,1

Пісіру технологиясы:

Қайнатылған картопты, сәбізді және қызылшаны аршып, текшелерге немесе тілімдерге кесіңіз.Картоп, сәбіз және қызылша (өсімдік майымен алдын ала дәмделген) ұсақ туралған қырыққабатпен (қышқылсыз) араластырылады, аршылып, туралған маринадталған қиярлар өсімдік майымен дәмделеді.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесу пішіні сақталған, салат үйіндіге салынған,
*Тұрақтылық:*қайнатылған көкөністер - жұмсақ, қырыққабат - қытырлақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қайнатылған көкөністер мен қырыққабатқа тән.
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 88 технологиялық карта

Өсімдік майы мен қырыққабат қосылған винегрет

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сәбіз 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	174.3	0	2.0	4.4	4.4	1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	11.6	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.6	18.1	8.8	167.3	0,4	0

Пісіру технологиясы:

Қайнатылған картопты, сәбізді және қызылшаны аршып, текшелерге немесе тілімдерге кесіңіз.Картоп, сәбіз және қызылша (өсімдік майымен алдын ала дәмделген) ұсақ туралған қырыққабатпен (қышқылсыз) араластырылады, аршылып, туралған маринадталған қиярлар өсімдік майымен дәмделеді.

Салат дастарханға қояр алдында бірден дайындалып, киінеді. Киінбеген салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киінген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесу пішіні сақталған, салат үйіндіге салынған,
*Тұрақтылық:*қайнатылған көкөністер - жұмсақ, қырыққабат - қытырлақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*қайнатылған көкөністер мен қырыққабатқа тән.
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 89 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған винегрет (жазғы)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек. Сәбіз Қызылша Жаңа піскен қиярлар Өсімдік 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	275.4	0	4.4	6	4.8	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0,1	14.8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.8	18.9	9.7	195.83	0,4	0,1

Пісіру технологиясы:

Картоп, сәбіз және қызылша (бұрын өсімдік майымен), текшелеп немесе тілімдерге кесіліп, буға пісіріліп немесе буға пісіріліп, суытылып, жұқа кесілген қиярмен араластырылып, тұздалып, дастарханға қойған кезде өсімдік майымен дәмделеді.
Салат дайын және дастарханға қояр алдында бірден киінеді.
Тұздалмаған салатты 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесу пішіні сақталған, салат үйіндіге салынған,
*Тұрақтылық:*қайнатылған көкөністер - жұмсақ, жаңа піскен қияр - қытырлақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*пісірілген көкөністер мен жаңа піскен қиярға тән.
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 90 технологиялық карта

Өсімдік майы қосылған винегрет (жазғы)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек. Сәбіз Қызылша Жаңа піскен қиярлар Өсімдік 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 аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	11.6	22.6	11.7	235.1	0,5	0,1

Пісіру технологиясы:

Картоп, сәбіз және қызылша (бұрын өсімдік майымен), текшелеп немесе тілімдерге кесіліп, буға пісіріліп немесе буға пісіріліп, суытылып, жұқа кесілген қиярмен араластырылып, тұздалып, дастарханға қойған кезде өсімдік майымен дәмделеді.
Салат дайын және дастарханға қояр алдында бірден киінеді.
Тұздалмаған салатты 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Тұздалған салатты 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 °С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Салат жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесу пішіні сақталған, салат үйіндіге салынған,
*Тұрақтылық:*қайнатылған көкөністер - жұмсақ, жаңа піскен қияр - қытырлақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*пісірілген көкөністер мен жаңа піскен қиярға тән.
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 91 технологиялық карта

Көкөніс уылдырығы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Баклажандар Асқабақ Ақ қырыққабат. Өсімдік майы Сәбіз Пияз Қызанақ пюресі 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	230	0	3.2	25.8	14.4	1.68
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,6	0,1	21.6	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	23.6	26.1	12.3	232.1	0,3	0,1

Пісіру технологиясы:

Өңделген баклажандар пеште пісіріліп, аршылып, суытылып, туралады. Дөңгелектеп туралған цуккини пісіріліп, ұсақталады. Туралған пияз бен сәбіз қуырылып, туралған қырыққабатпен араластырылып, бірнеше минут баяу отта (қырыққабат жұмсарғанша) қайнатылады. Содан кейін баклажан бен цуккиниді, қуырылған пияз бен томат пастасын қосып, 15-20 минут баяу отта қайнатылады.

Киімсіз дайындалған салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киімделген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесілген пішін сақталмаған, салат үйіліп қалған,
*Тұрақтылық:*жұмсақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*бұқтырылған көкөністердің ерекшелігі
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 92 технологиялық карта

Көкөніс уылдырығы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Баклажандар Асқабақ Ақ қырыққабат. Өсімдік майы Сәбіз Пияз Қызанақ пюресі 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	24.6	25.6	12	194.1	0,3	0,1

Пісіру технологиясы:

Өңделген баклажандар пеште пісіріліп, аршылып, суытылып, туралады. Дөңгелектеп туралған цуккини пісіріліп, ұсақталады. Туралған пияз бен сәбіз қуырылып, туралған қырыққабатпен араластырылып, бірнеше минут баяу отта (қырыққабат жұмсарғанша) қайнатылады. Содан кейін баклажан бен цуккиниді, қуырылған пияз бен томат пастасын қосып, 15-20 минут баяу отта қайнатылады.

Киімсіз дайындалған салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киімделген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесілген пішін сақталмаған, салат үйіліп қалған,
*Тұрақтылық:*жұмсақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*бұқтырылған көкөністердің ерекшелігі
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 93 технологиялық карта

Көкөніс уылдырығы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Баклажандар Асқабақ Ақ қырыққабат. Өсімдік майы Сәбіз Пияз Қызанақ пюресі 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	15.9	17.3	7.4	149.1	0,2	0,1

Пісіру технологиясы:

Өңделген баклажандар пеште пісіріліп, аршылып, суытылып, туралады. Дөңгелектеп туралған цуккини пісіріліп, ұсақталады. Туралған пияз бен сәбіз қуырылып, туралған қырыққабатпен араластырылып, бірнеше минут баяу отта (қырыққабат жұмсарғанша) қайнатылады. Содан кейін баклажан бен цуккиниді, қуырылған пияз бен томат пастасын қосып, 15-20 минут баяу отта қайнатылады.

Киімсіз дайындалған салаттарды 4±2°С температурада 2 сағаттан артық сақтауға болмайды. Киімделген салаттарды 4±2°С температурада 30 минуттан артық сақтауға болмайды.
Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесілген пішін сақталмаған, салат үйіліп қалған,
*Тұрақтылық:*жұмсақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*бұқтырылған көкөністердің ерекшелігі
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 94 технологиялық карта

Баклажан уылдырығы.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Баклажандар Жаңа піскен қызанақтар Пияз Сәбіз Өсімдік 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	306.5	0	3.4	5	7.4	1.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,7	0,1	22.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	13.1	25.3	11.7	226.5	0,3	0,1

Пісіру технологиясы:

Баклажандар пеште пісіріледі, суытылады, целлюлозасы қабығынан ажыратылады, езіледі, ұсақ туралған аскөк пен ақжелкен қосылады. Өсімдік майы біртіндеп қосылады. Пиязды ұсақтап турап, майға аздап қуырыңыз, ұсақ туралған қызанақ пен сәбізді қосып, 10-15 минут қуырыңыз, содан кейін дайындалған баклажан целлюлозасымен араластырыңыз.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесілген пішін сақталмаған, салат үйіліп қалған,
*Тұрақтылық:*жұмсақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*бұқтырылған көкөністердің ерекшелігі
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 95 технологиялық карта

Баклажан уылдырығы.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Баклажандар Жаңа піскен қызанақтар Пияз Сәбіз Өсімдік 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	214	0	2.7	3.7	5.8	1.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,6	0,1	18.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	10.1	19.3	9.7	181.2	0,3	0,1

Пісіру технологиясы:

Баклажандар пеште пісіріледі, суытылады, целлюлозасы қабығынан ажыратылады, езіледі, ұсақ туралған аскөк пен ақжелкен қосылады. Өсімдік майы біртіндеп қосылады. Пиязды ұсақтап турап, майға аздап қуырыңыз, ұсақ туралған қызанақ пен сәбізді қосып, 10-15 минут қуырыңыз, содан кейін дайындалған баклажан целлюлозасымен араластырыңыз.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесілген пішін сақталмаған, салат үйіліп қалған,
*Тұрақтылық:*жұмсақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*бұқтырылған көкөністердің ерекшелігі
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

№ 96 технологиялық карта

Баклажан уылдырығы.

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Баклажандар Жаңа піскен қызанақтар Пияз Сәбіз Өсімдік майы Йодталған тұз	50 15 7 12 3 0,1	45 11 5 10 3 0,1				
ШЫҒУ		**60**	**0,6**	**3.1**	**1.9**	**38.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	143	0	2.0	2.7	4.1	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0,1	13.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	7.5	14.3	7.2	131.2	0,2	0,1

Пісіру технологиясы:

Баклажандар пеште пісіріледі, суытылады, целлюлозасы қабығынан ажыратылады, езіледі, ұсақ туралған аскөк пен ақжелкен қосылады. Өсімдік майы біртіндеп қосылады. Пиязды ұсақтап турап, майға аздап қуырыңыз, ұсақ туралған қызанақ пен сәбізді қосып, 10-15 минут қуырыңыз, содан кейін дайындалған баклажан целлюлозасымен араластырыңыз.

Беру температурасы +15 °С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Уылдырық жеке тарелкаға салынады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесілген пішін сақталмаған, салат үйіліп қалған,
*Тұрақтылық:*жұмсақ
*Түсі:*көкөністерге сәйкес келеді, түстерін сақтайды.
*Дәмі:*бұқтырылған көкөністердің ерекшелігі
*Иісі:*құрамындағы өнімдер және өсімдік майы

СЭНДВИЧТЕР

№ 97 технологиялық карта

Қайнатылған сиыр еті мен көкөністер қосылған жабық сэндвич

Тағамның атауы	Жасы 7-10 жас					
	Салмақ жалпы, г	Салмақ таза, г	Тиіндер	Майлар	Көмірсулар	Ккал
Шикі сиыр етінің филесі	45	42				
Қара бидай және бидай наны	60	60				
Сары май	10	10				
Шикі аскөк	5	3				
Жаңа піскен қияр	12	10				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
ШЫҒУ		**110**	**11.9**	**10.4**	**18.9**	**216.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	23.9	124,7	24.2	260.3	1.7	0,3

Пісіру технологиясы:

Етті қайнатып, жұқа жолақтарға кесіңіз. Сары май жағылған нанның бір тіліміне салып, үстіне туралған жаңа піскен қиярды салып, тағы бір тілім нанмен жабыңыз. Оны пеште қайта қыздыруға болады. Ескертпе: Пісірілген сиыр етінің өнімділігі: 27 г.

Сэндвич дастарханға қояр алдында бірден дайындалады.Сэндвичті дайындалған сәттен бастап 1 сағаттан аспайтын уақыт ішінде, плюс 4±2□С температурада сақтаңыз.

Беру температурасы +15 □С төмен емес.
Тұтынушыға енгізу (жеткізу) әдісі:
Бөліп беріледі. Ыстық сэндвич ретінде де беруге болады.
Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*кесу пішіні сақталады
*Тұрақтылық:*ескірген емес
*Түсі:*қияр мен аскөкке сәйкес келеді
*Дәмі:*нан, сары май, қияр және аскөк
*Иісі:*қияр, сары май, аскөк және жаңа піскен нан

<u>сорпалар</u>

№ 98 технологиялық карта
Тауық етінен жасалған сорпа пюресі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	50	47				
Ақтүйнек	50	35				
Сәбіз	15	12				
Пияз	10	7				
Бидай ұны	5	5				
Сары май	4	4				
Сүт	20	20				
Сорпа немесе су	90	90				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Нан нанынан жасалған нан	10	10				
ШЫҒУ		**210/10** *Крекерлер мен шығу*	**14.0**	**3.9**	**17.4**	**162.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;
(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	191.0	0	0,4	2.2	5.1	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	8.1	0,3	11.7	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	40.1	143.3	25.2	324.3	1.1	0,2

Пісіру технологиясы

Дайындалған құс еті ыстық сумен (рецепттегі мөлшердің бір бөлігі) жабылады, қайнатылады, көбігі алынып тасталады және дайын болғанша баяу отта қайнатылады. Құс еті сорпадан алынып, суытылады. Құс еті ұсақтап туралып, сүзіледі. Сорпа сүзіледі.

Дайындалған көкөністер туралады. Туралған пияз бен сәбіз аз мөлшерде сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) сары май (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) қосып, 20 минут баяу қайнатылады. Содан кейін көкөністерге езбе тәрізді құс еті қосылады және дайын болғанша баяу қайнату жалғасады.

Ақ тұздықты дайындау: бидай ұнын електен өткізіп, қуырғыш табада аздап кептіріңіз, аздап сорпа және/немесе су қосыңыз, біртекті масса пайда болғанша баяу қайнатыңыз, 3-5 минут бойы жақсылап араластырыңыз, содан кейін езілген құс етін және көкөністерді ұнмен араластырыңыз, сорпамен және/немесе сумен араластырыңыз (рецепттегі мөлшердің бір бөлігі) және пісіріңіз.

Сүт пен сары майды (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) араластырып, қайнатыңыз.

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

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*езбе тәрізді, кесектерсіз.
*Тұрақтылық:*біртекті, нәзік, кесектерсіз
*Түсі:*сарғыш-ақ түсті.
*Дәмі мен иісі:*сүт және көкөністер, қайнатылған тауық етінің дәмімен.

№ 99 технологиялық карта
Тауық етінен жасалған сорпа пюресі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	65	58				
Ақтүйнек	60	50				
Сәбіз	20	17				
Пияз	10	7				
Бидай ұны	5	5				
Сары май	4	4				
Сүт	25	25				
Сорпа немесе су	100	100				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Нан нанынан жасалған нан	10	10				
ШЫҒУ		**240/10** *Крекерлер мен шығу*	**17.6**	**4.0**	**18.8**	**184.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;
(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	49.1	180.4	31.2	401	1.63	0,2

Пісіру технологиясы

Дайындалған құс еті ыстық сумен (рецепттегі мөлшердің бір бөлігі) жабылады, қайнатылады, көбігі алынып тасталады және дайын болғанша баяу отта қайнатылады.

Құс еті сорпадан алынып, суытылады. Құс еті ұсақтап туралып, сүзіледі. Сорпа сүзіледі.

Дайындалған көкөністер туралады. Туралған пияз бен сәбіз аз мөлшерде сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) сары май (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) қосып, 20 минут баяу қайнатылады. Содан кейін көкөністерге езбе тәрізді құс еті қосылады және дайын болғанша баяу қайнату жалғасады.

Ақ тұздықты дайындау: бидай ұнын електен өткізіп, қуырғыш табада аздап кептіріңіз, аздап сорпа және/немесе су қосыңыз, біртекті масса пайда болғанша баяу қайнатыңыз, 3-5 минут бойы жақсылап араластырыңыз, содан кейін езілген құс етін және көкөністерді ұнмен араластырыңыз, сорпамен және/немесе сумен араластырыңыз (рецепттегі мөлшердің бір бөлігі) және пісіріңіз.
Сүт пен сары майды (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) араластырып, қайнатыңыз.

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

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*езбе тәрізді, кесектерсіз.
*Тұрақтылық:*біртекті, нәзік, кесектерсіз
*Түсі:*сарғыш-ақ түсті.
*Дәмі мен иісі:*сүт және көкөністер, қайнатылған тауық етінің дәмімен.

ЕТ ТАҒАМДАРЫ

№ 100 технологиялық карта
Сиыр етінен жасалған кірпілер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	60	57				
Күріш	5	5				
Пияз	10	8				
Тауық жұмыртқасы	1/8	5				
Бидай ұны	2	2				
Тұздық:						
Бидай ұны	2	2				
Сүт майлылығы 2,5%	17	17				
Сары май	2	2				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**70/20**	**13.2**	**4.5**	**6.6**	**124,5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), L (лактоза), MP (сүт өнімі), G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	26.3	101.1	14.4	186.2	1.3	0

Пісіру технологиясы

Дайындалған фаршқа алдын ала қайнатылған күріш, жұмыртқа және тұз қосыңыз. Құрамы тегіс болғанша араластырыңыз. Фаршқа қуырылған пиязды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Фарштан бір порцияға 3-4 кірпіден шарлар жасаңыз. Ұнға орыңыз. Шарларды алдын ала майланған пісіру ыдысына салыңыз. 220°C температурада пісіріңіз. Фрикаделькалар алтын қоңыр болуы керек. Ұнды қуыру табасында ашық карамель түсіне жеткенше кептіріңіз. Сары маймен сүртіңіз. Қоспаны ыдысқа салып, ыстық сүт құйыңыз. Тұздықты үнемі араластырыңыз, қоюланған кезде сүзіңіз. Тұздықты сумен сұйылтылған кірпілердің үстіне құйыңыз. Максималды отта (шамамен 250°C) тағы 15 минут пісіріңіз. Гарнирмен бірге беріп, үстіне тұздықты құйыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Дөңгелек фрикаделькалар гарнирге қойылып, үстіне тұздық құйылады.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, нәзік, шырынды
*Түсі:*пісірілген тағамдар мен сүтті тұздықпен үйлеседі.
*Дәмі мен иісі:*котлет массасынан жасалған тағамға тән жағымды,

№ 101 технологиялық карта
Сиыр етінен жасалған кірпілер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	70	67				
Күріш	8	8				
Пияз	20	18				
Тауық жұмыртқасы	1/8	5				
Бидай ұны	2	2				
Тұздық:						
Бидай ұны	3	3				
Сүт майлылығы 2,5%	25	25				
Сары май	3	3				
Йодталған тұз	0,3	0,3				
ШЫҒУ		**90/30**	**16.0**	**5.9**	**11.9**	**170.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), L (лактоза), MP (сүт өнімі), G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	38	133.3	20	248,7	1.6	0

Пісіру технологиясы

Дайындалған фаршқа алдын ала қайнатылған күріш, жұмыртқа және тұз қосыңыз. Құрамы тегіс болғанша араластырыңыз. Фаршқа қуырылған пиязды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Фарштан шарларды бір порцияға 3-4 данадан жасаңыз. Ұнға жайыңыз. Шарларды алдын ала майланған пісіру ыдысына салыңыз. 220°C температурада пісіріңіз. Фрикаделькалар алтын қоңыр болуы керек. Ұнды қуыру табасында ашық карамель түсіне жеткенше кептіріңіз. Сары маймен сүртіңіз. Қоспаны ыдысқа салып, ыстық сүт құйыңыз. Тұздықты үнемі араластырыңыз, қоюланған кезде сүзіңіз. Сумен сұйылтылған тұздықты кірпілердің үстіне құйыңыз. Максималды отта (шамамен 250°C) тағы 15 минут пісіріңіз. Гарнирмен бірге беріп, үстіне тұздықты құйыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Дөңгелек фрикаделькалар гарнирге қойылып, үстіне тұздық құйылады.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, нәзік, шырынды
*Түсі:*пісірілген тағамдар мен сүтті тұздықпен үйлеседі.
Дәмі мен иісі: котлет массасынан жасалған тағамға тән жағымды,

№ 102 технологиялық карта
Сиыр етінен жасалған кірпілер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	85	79				
Күріш	17	17				
Пияз	28	27				
Тауық жұмыртқасы	1/8	5				
Бидай ұны	4	4				
Тұздық:						
Бидай ұны	3	3				
Сүт майлылығы 2,5%	25	25				
Сары май	3	3				
Йодталған тұз	0,3	0,3				
ШЫҒУ		**100/30**	**19.5**	**6.4**	**20.1**	**225.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), L (лактоза), MP (сүт өнімі), G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	38	133.3	20	248,7	1.6	0

Пісіру технологиясы

Дайындалған фаршқа алдын ала қайнатылған күріш, жұмыртқа және тұз қосыңыз. Құрамы тегіс болғанша араластырыңыз. Фаршқа қуырылған пиязды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Фарштан шарларды бір порцияға 3-4 данадан жасаңыз. Ұнға жайыңыз. Шарларды алдын ала майланған пісіру ыдысына салыңыз. 220°C температурада пісіріңіз. Фрикаделькалар алтын қоңыр болуы керек. Ұнды қуыру табасында ашық карамель түсіне жеткенше кептіріңіз. Сары маймен сүртіңіз. Қоспаны ыдысқа салып, ыстық сүт құйыңыз. Тұздықты үнемі араластырыңыз, қоюланған кезде сүзіңіз. Сумен сұйылтылған тұздықты кірпілердің үстіне құйыңыз. Максималды отта (шамамен 250°C) тағы 15 минут пісіріңіз. Гарнирмен бірге беріп, үстіне тұздықты құйыңыз.

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

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*Дөңгелек фрикаделькалар гарнирге қойылып, үстіне тұздық құйылады.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, нәзік, шырынды
*Түсі:*пісірілген тағамдар мен сүтті тұздықпен үйлеседі.
*Дәмі мен иісі:*котлет массасынан жасалған тағамға тән жағымды,

№ 103 технологиялық карта
Көфтелер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Бидай наны Тауық жұмыртқасы Пияз Өсімдік 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 аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	25.9	0,1	2.5	1	0,6	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	6.6	0,3	13.3	1.4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.4	157.4	23	303.3	2.4	0,2

Пісіру технологиясы:

Дайындалған пиязды ұсақтап турап, аздаған мөлшерде май қосылған суға қуырыңыз. Дайындалған сиыр етін кездейсоқ пішінді бөліктерге кесіп, ұсақтаңыз. Нанды жұмсарғанша суға салыңыз. Ұсақталған етті суланған нанмен және қуырылған пиязбен бірге екінші рет ұнтақтаңыз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырыңыз және шайқаңыз. Котлеттерден шарлар жасаңыз, оларды өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа салыңыз және пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 165-170°C температурада 10-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша. Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше басқа жағдайлардағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін..

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*котлет пішінді – дөңгелек шарлар
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*ашық қоңыр

Дәмі-орташа тұзды, ет және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы

№ 104 технологиялық карта
Көфтелер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Бидай наны Тауық жұмыртқасы Пияз Өсімдік майы Йодталған тұз	90 12 1/8 дана. 12 3 0,2	85 12 5 10 3 0,2				
ШЫҒУ		**90**	**18.3**	**6.4**	**6.3**	**161.5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ 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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	8.3	140.8	20.3	269.4	2.2	0,2

Пісіру технологиясы:

Дайындалған пиязды ұсақтап турап, аздаған мөлшерде май қосылған суға қуырыңыз. Дайындалған сиыр етін кездейсоқ пішінді бөліктерге кесіп, ұсақтаңыз. Нанды жұмсарғанша суға салыңыз. Ұсақталған етті суланған нанмен және қуырылған пиязбен бірге екінші рет ұнтақтаңыз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырыңыз және шайқаңыз. Котлеттерден шарлар жасаңыз, оларды өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа салыңыз және пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 165-170°C температурада 10-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша. Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше басқа жағдайлардағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін..

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*котлет пішінді – дөңгелек шарлар
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*ашық қоңыр

Дәмі-орташа тұзды, ет және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы

№ 105 технологиялық карта
Көфтелер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Бидай наны Тауық жұмыртқасы Пияз Өсімдік майы Йодталған тұз	80 7 1/8 дана. 7 2 0,2	75 7 5 5 2 0,2				
ШЫҒУ		**70**	**15.9**	**5.0**	**3.7**	**128.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	22.6	0,1	1.7	0,7	0,3	0,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	5.2	0,2	10.4	1.1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	6.6	122.1	17	230.2	1.9	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған пиязды ұсақтап турап, аздаған мөлшерде май қосылған суға қуырыңыз. Дайындалған сиыр етін кездейсоқ пішінді бөліктерге кесіп, ұсақтаңыз. Нанды жұмсарғанша суға салыңыз. Ұсақталған етті суланған нанмен және қуырылған пиязбен бірге екінші рет ұнтақтаңыз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырыңыз және шайқаңыз. Котлеттерден шарлар жасаңыз, оларды өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа салыңыз және пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 165-170°C температурада 10-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша. Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше басқа жағдайлардағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін..

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*котлет пішінді – дөңгелек шарлар
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*ашық қоңыр

Дәмі-орташа тұзды, ет және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы

№ 106 технологиялық карта
Сиыр еті қосылған ет және көкөніс котлеті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	64	60				
Шикі цуккини	25	20				
Сәбіз	11	9				
Пияз	8	6				
Тауық жұмыртқасы	1/6 дана	5				
Күнбағыс майы	1	1				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
Жартылай дайын өнімнің салмағы		**85**				
ШЫҒУ		**70**	**12.5**	**3.4**	**1.1**	**88.4**

Тағамда – I (жұмыртқада) тағамдық аллергендердің болуы.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	104.4	0	1	2	1.9	0,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4	0,2	0,8	0,9
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	7.9	92	14.8	222.1	1.5	0,1

Пісіру технологиясы

Цуккини мен сәбізді қайнаған суға салып, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суын төгіңіз. Дайындалған етті турап, ұсақтаңыз. Салқындатылған, қайнатылған, туралған цуккини мен сәбізді қосып, тұз себіңіз, жақсылап араластырыңыз және көпіршік пайда болғанша шайқаңыз. Котлет қоспасынан котлеттер жасап, майланған ыдысқа салып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе бумен пісіргіште 180°C температурада "бумен қыздыру" режимінде 10-12 минут пісіріңіз, дайын болғанша пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*Котлет пішіні сопақша жалпақ, ұшы үшкір.
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қабығы - ашық қоңыр, көкөністермен бірге

Дәмі-орташа тұзды, ет және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы

№ 107 технологиялық карта
Сиыр еті қосылған ет және көкөніс котлеті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Шикі цуккини Сәбіз Пияз Тауық жұмыртқасы Күнбағыс майы Йодталған тұз **Жартылай дайын өнімнің салмағы**	80 30 10 8 1/8 дана. 1 0,1	74 27 7 6 5 1 0,1 **100**				
ШЫҒУ		**90**	**15.6**	**4.0**	**1.3**	**107.8**

Тағамда – I (жұмыртқада) тағамдық аллергендердің болуы.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	117.4	0	1.1	2.3	2.3	0,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	5.0	0,2	12.7	11
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	9.3	114.7	18.1	272.4	1.8	0,1

Пісіру технологиясы

Цуккини мен сәбізді қайнаған суға салып, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суын төгіңіз. Дайындалған етті турап, ұсақтаңыз. Салқындатылған, қайнатылған, туралған цуккини мен сәбізді қосып, тұз себіңіз, жақсылап араластырыңыз және көпіршік пайда болғанша шайқаңыз. Котлет қоспасынан котлеттер жасап, майланған ыдысқа салып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе бумен пісіргіште 180°C температурада "бумен қыздыру" режимінде 10-12 минут пісіріңіз, дайын болғанша пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*Котлет пішіні сопақша жалпақ, ұшы үшкір.
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қабығы - ашық қоңыр, көкөністермен бірге

Дәмі-орташа тұзды, ет және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы

№ 108 технологиялық карта
Сиыр еті қосылған ет және көкөніс котлеті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Шикі цуккини Сәбіз Пияз Тауық жұмыртқасы Күнбағыс майы Йодталған тұз **Жартылай дайын өнімнің салмағы**	99 35 15 10 1/8 дана. 1 0,1	86 35 12 8 5 1 0,1 **120**				
ШЫҒУ		**100**	**18.0**	**4.7**	**1.7**	**127.3**

Тағамда – I (жұмыртқада) тағамдық аллергендердің болуы.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	182	0	1.3	3.3	2.4	0,7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	6	0,3	17.3	1.3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	13.7	139	21.3	321.3	2.2	0,1

Пісіру технологиясы

Цуккини мен сәбізді қайнаған суға салып, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суын төгіңіз. Дайындалған етті турап, ұсақтаңыз. Салқындатылған, қайнатылған, туралған цуккини мен сәбізді қосып, тұз себіңіз, жақсылап араластырыңыз және көпіршік пайда болғанша шайқаңыз. Котлет қоспасынан котлеттер жасап, майланған ыдысқа салып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе бумен пісіргіште 180°C температурада "бумен қыздыру" режимінде 10-12 минут пісіріңіз, дайын болғанша пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*Котлет пішіні сопақша жалпақ, ұшы үшкір.
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қабығы - ашық қоңыр, көкөністермен бірге

Дәмі-орташа тұзды, ет және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы

№ 109 технологиялық карта
Бұқтырылған сиыр еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің целлюлозасы	80	77				
Қайнатылған сиыр етінің салмағы	4	*35* 4				
Өсімдік майы	12	10				
Пияз	3	3				
Томат пастасы	65	65				
Сорпа немесе су	0,2	0,2				
Тұз *Тұздықтың салмағы*		*65*				
ШЫҒУ		**100**	**11.0**	**5.7**	**0,6**	**108.0**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	13.2	0	3	0,3	0,1	0,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,1	2.2	0,1	5.5	0,5
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	5.4	52.1	8.5	133.1	1.1	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған сиыр еті 1-1,5 кг кесектерге кесіліп, ыстық суға салынады (1 кг етке 1-1,5 литр су), қайнатылады, бетінде пайда болған көбік алынады, тұз қосылады (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі), ал ет жабық ыдыста жұмсарғанша баяу отта қайнатылады, суытылады және жолақтарға кесіледі. Дайындалған пияз жолақтарға кесіліп, сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) өсімдік майы қосылған 5-7 минут баяу отта қайнатылады, содан кейін 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 жұмсарғанша баяу отта 10-20 минут баяу отта қайнатылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*тіпті ет кесектері
*Тұрақтылық:*шырынды, біртекті

*Түсі:*ашық қоңыр

Дәмі мен иісі -қайнатылған ет пен пияздың сипаттамасы сәйкес келеді рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 110 технологиялық карта
Бұқтырылған сиыр еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің целлюлозасы	70	67				
Қайнатылған сиыр етінің салмағы	3	*30* 3				
Өсімдік майы	10	8				
Пияз	3	3				
Қызанақ	60	60				
Сорпа немесе су	0,2	0,2				
Тұз *Тұздықтың салмағы*		*60*				
ШЫҒУ		**90**	**10.1**	**4.5**	**0,6**	**93.0**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	5	45.6	7.6	120.1	1	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған сиыр етін 1-1,5 кг кесектерге кесіліп, ыстық суға салынады (1 кг етке 1-1,5 литр су), қайнатылады, бетінде пайда болған көбік алынады, тұз қосылады (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі), ал ет жабық ыдыста жұмсарғанша баяу отта қайнатылады, суытылады және жолақтарға кесіледі. Дайындалған пияз жолақтарға кесіліп, сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) өсімдік майы қосылған 5-7 минут баяу отта қайнатылады, содан кейін 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 жұмсарғанша баяу отта 10-20 минут баяу отта қайнатылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*тіпті ет кесектері
*Тұрақтылық:*шырынды, біртекті

*Түсі:*ашық қоңыр

Дәмі мен иісі -қайнатылған ет пен пияздың сипаттамасы сәйкес келеді рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 111 технологиялық карта
Бұқтырылған сиыр еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің целлюлозасы	70	64				
Қайнатылған сиыр етінің салмағы	3	*28* 3				
Өсімдік майы	8	6				
Пияз	2	2				
Қызанақ	50	50				
Сорпа немесе су	0,2	0,2				
Тұз		*60*				
Тұздықтың салмағы						
ШЫҒУ		**70**	**8.8**	**4.3**	**0,4**	**84.1**

Тағамда тағамдық аллергендері бар ма?

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	10.2	0	2.2	0,2	0,5	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	1.9	0,1	4.1	0,5
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	3.6	44.2	6.9	103.3	0,9	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған сиыр еті 1-1,5 кг кесектерге кесіліп, ыстық суға салынады (1 кг етке 1-1,5 литр су), қайнатылады, бетінде пайда болған көбік алынады, тұз қосылады (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі), ал ет жабық ыдыста жұмсарғанша баяу отта қайнатылады, суытылады және жолақтарға кесіледі. Дайындалған пияз жолақтарға кесіліп, сорпада және/немесе суда (рецепт бойынша көрсетілген мөлшердің бір бөлігі) өсімдік майы қосылған 5-7 минут баяу отта қайнатылады, содан кейін 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 жұмсарғанша баяу отта 10-20 минут баяу отта қайнатылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*тіпті ет кесектері
*Тұрақтылық:*шырынды, біртекті

*Түсі:*ашық қоңыр
Дәмі мен иісі -қайнатылған ет пен пияздың сипаттамасы сәйкес келеді
рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

.

№ 112 технологиялық карта
Картоп және ет кастрюлі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	120	114				
Ақтүйнек	200	140				
Сары май	7	7				
Тауық жұмыртқасы	1/8	5				
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	дана.	25				
Қаймақ 20,0% майлылық	25	15				
Йодталған тұз	15	0,3				
	0,3					
ШЫҒУ		**250**	**28.0**	**13.1**	**19.4**	**312.5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), MP (сүт өнімі) және L (лактоза)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	89,5	0,2	0,8	3.2	17.4	1.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	11.9	0,8	32	2.5
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	62.4	268.5	54.4	879.8	3.7	0,2

Пісіру технологиясы

Картопты қайнатыңыз, суын төгіп, ыстық кезінде езіңіз. Жұмыртқаны езбе картопқа қосып, жақсылап араластырыңыз да, қоспаның бір бөлігін майланған пісіру парағына біркелкі етіп жайыңыз. Үстіне ұсақталған қайнатылған ет қабатын салып, қалған картоп қоспасымен жабыңыз. Бетін тегістеп, қаймақпен майлап, пеште пісіріңіз. Дайын болған кастрюль бөліктерге кесіліп, тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қызыл кастрюль
Дәмі мен иісі -қайнатылған ет дәмі бар картопқа тән, сәйкес келеді
рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 113 технологиялық карта

Картоп және ет кастрюлі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	95	88				
Ақтүйнек	187	140				
Сары май	3	3				
Тауық жұмыртқасы	1/5 дана.	8				
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	20	20				
Қаймақ 20,0% майлылық	10	10				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200**	**19.4**	**8.1**	**16.6**	**193.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), MP (сүт өнімі) және L (лактоза)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	40.7	210	44.4	730.2	3.1	0,2

Пісіру технологиясы

Картопты қайнатыңыз, суын төгіп, ыстық кезінде езіңіз. Жұмыртқаны езбе картопқа қосып, жақсылап араластырыңыз да, қоспаның бір бөлігін майланған пісіру парағына біркелкі етіп жайыңыз. Үстіне ұсақталған қайнатылған ет қабатын салып, қалған картоп қоспасымен жабыңыз. Бетін тегістеп, қаймақпен майлап, пеште пісіріңіз. Дайын болған кастрюль бөліктерге кесіліп, тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қызыл кастрюль
Дәмі мен иісі -қайнатылған ет дәмі бар картопқа тән, сәйкес келеді
рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 114 технологиялық карта

Картоп және ет кастрюлі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	100	95				
Ақтүйнек	190	133				
Сары май	5	5				
Тауық жұмыртқасы	1/5 дана.	8				
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	20	20				
Қаймақ 20,0% майлылық	10	10				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**220**	**23.9**	**10.1**	**18.1**	**225.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), MP (сүт өнімі) және L (лактоза)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	15.1	231.9	48	782.7	3.3	0,2

Пісіру технологиясы

Картопты қайнатыңыз, суын төгіп, ыстық кезінде езіңіз. Жұмыртқаны езбе картопқа қосып, жақсылап араластырыңыз да, қоспаның бір бөлігін майланған пісіру парағына біркелкі етіп жайыңыз. Үстіне ұсақталған қайнатылған ет қабатын салып, қалған картоп қоспасымен жабыңыз. Бетін тегістеп, қаймақпен майлап, пеште пісіріңіз. Дайын болған кастрюль бөліктерге кесіліп, тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қызыл кастрюль
Дәмі мен иісі -қайнатылған ет дәмі бар картопқа тән, сәйкес келеді
рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 115 технологиялық карта

Қайнатылған ет қосылған кеспе сорпасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Сары май Макарон/вермишель Тұтас тауық жұмыртқасы Йодталған тұз	95 5 50 1/5 дана. 0,2	90 5 50 8 0,2				
ШЫҒУ		**200**	**26.1**	**9.4**	**31.4**	**334.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы - I (жұмыртқа), MP (сүт өнімі), L (лактоза), G (глютен) -макарон өнімдерінде

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	18	214.8	28.1	347.3	2.6	0,1

Пісіру технологиясы

Қайнатылған етті ұсақтап турап, май мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Кеспе, вермишель немесе макаронды суын ағызбай қайнатыңыз, 70°C дейін суытыңыз, май мен жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. Макаронды жартысын майланған пісіру табағына салып, үстіне ұсақталған етті салып, қалған макаронмен жабыңыз. Жұмыртқамен майлап, май құйып, пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қызыл кастрюль
Дәмі мен иісі -қайнатылған ет дәмі бар макро өнімдерге тән, сәйкес келеді рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 116 технологиялық карта

Қайнатылған ет қосылған кеспе сорпасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Сары май Макарон/вермишель Тауық жұмыртқасы Йодталған тұз	100 5 55 1/5 дана. 0,2	94 5 55 8 0,2				
ШЫҒУ		**220**	**27.7**	**9.8**	**34,5**	**358.7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы - I (жұмыртқа), MP (сүт өнімі), L (лактоза), G (глютен) -макарон өнімдерінде.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	19.1	227.6	29.9	366.3	2.8	0,1

Пісіру технологиясы

Қайнатылған етті ұсақтап турап, май мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Кеспе, вермишель немесе макаронды суын ағызбай қайнатыңыз, 70°C дейін суытыңыз, май мен жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. Макаронды жартысын майланған пісіру табағына салып, үстіне ұсақталған етті салып, қалған макаронмен жабыңыз. Жұмыртқамен майлап, май құйып, пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қызыл кастрюль
Дәмі мен иісі -қайнатылған ет дәмі бар макро өнімдерге тән, сәйкес келеді рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 117 технологиялық карта

Қайнатылған ет қосылған кеспе сорпасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Сары май Макарон/вермишель Тауық жұмыртқасы Йодталған тұз	115 5 60 1/5 дана. 0,3	106 5 60 8 0,3				
ШЫҒУ		**250**	**31.3**	**10.6**	**37,5**	**394,7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы - I (жұмыртқа), MP (сүт өнімі), L (лактоза), G (глютен) -макарон өнімдерінде**.**

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	20.8	256.1	33.9	417.5	3.1	0,2

Пісіру технологиясы

Қайнатылған етті ұсақтап турап, май мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Кеспе, вермишель немесе макаронды суын ағызбай қайнатыңыз, 70°C дейін суытыңыз, май мен жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз. Макаронды жартысын майланған пісіру табағына салып, үстіне ұсақталған етті салып, қалған макаронмен жабыңыз. Жұмыртқамен майлап, май құйып, пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*қызыл кастрюль
Дәмі мен иісі -қайнатылған ет дәмі бар макро өнімдерге тән, сәйкес келеді рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 118 технологиялық карта

Сиыр еті қосылған жалқау қырыққабат орамалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі Сары май Ақ қырыққабат Күріш Бидай ұны Қаймақ 20,0% майлылық Пияз Томат пастасы Сәбіз Йодталған тұз	76 3 160 8 3 5 10 3 25 0,1	70 3 112 8 3 5 9 3 20 0,1				
ШЫҒУ		**200**	**15.1**	**5.7**	**13.3**	**177.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	239,7	0,1	2	99.8	43	3.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	4.1	0,3	32.3	0,8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	49.8	123.3	27	449.9	2	0,1

Пісіру технологиясы

Өзегін алып тастағаннан кейін, қырыққабат бастарын ыстық суға салыңыз. Қырыққабатты шайып, тураңыз. Күрішті қайнатыңыз. Пияз бен сәбізді шайып, ұсақтап тураңыз, содан кейін қызанақпен бірге аздап қуырыңыз. Етті ұнтақтаңыз. Барлық ингредиенттерді араластырыңыз, котлеттер жасаңыз, пісіру табағына салып, дайын болғанша пісіріңіз. Тұздықпен бірге ұсыныңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: қырыққабат пен пияз пішінін сақтап, жолақтарға кесіледі, күріш дәндері тұтас
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қуырылған пияздың дәмі мен хош иісі бар бұқтырылған жаңа піскен қырыққабат, ет, күріш

№ 119 технологиялық карта

Сиыр еті қосылған жалқау қырыққабат орамалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	85	80				
Сары май	3	3				
Ақ қырыққабат	170	125				
Күріш	10	10				
Бидай ұны	3	3				
Қаймақ 20,0% майлылық	10	10				
Пияз	12	11				
Томат пастасы	3	3				
Сәбіз	20	17				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**220**	**18.5**	**7.1**	**16.3**	**219.7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	66.3	152.7	33.4	559.7	2.5	0,1

Пісіру технологиясы

Өзегін алып тастағаннан кейін, қырыққабат бастарын ыстық суға салыңыз. Қырыққабатты шайып, тураңыз. Күрішті қайнатыңыз. Пияз бен сәбізді шайып, ұсақтап тураңыз, содан кейін қызанақ тұздығымен қуырыңыз. Етті ұнтақтаңыз. Барлық ингредиенттерді араластырыңыз, котлеттерге айналдырыңыз, пісіру табағына салып, дайын болғанша пісіріңіз. Тұздықпен бірге ұсыныңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: қырыққабат пен пияз пішінін сақтап, жолақтарға кесіледі, күріш дәндері тұтас
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қуырылған пияздың дәмі мен хош иісі бар бұқтырылған жаңа піскен қырыққабат, ет, күріш

№ 120 технологиялық карта

Сиыр еті қосылған жалқау қырыққабат орамалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	95	90				
Сары май	5	5				
Ақ қырыққабат	200	140				
Күріш	10	10				
Бидай ұны	5	5				
Қаймақ 20,0% майлылық	10	10				
Пияз	12	11				
Томат пастасы	3	3				
Сәбіз	30	25				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**250**	**20.8**	**8.4**	**19.0**	**253.7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	75.8	222.9	44,7	760.4	2.8	0,2

Өзегін алып тастағаннан кейін, қырыққабат бастарын ыстық суға салыңыз. Қырыққабатты шайып, тураңыз. Күрішті қайнатыңыз. Пияз бен сәбізді шайып, ұсақтап тураңыз, содан кейін қызанақ тұздығымен қуырыңыз. Етті ұнтақтаңыз. Барлық ингредиенттерді араластырыңыз, котлеттерге айналдырыңыз, пісіру табағына салып, дайын болғанша пісіріңіз. Тұздықпен бірге ұсыныңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: қырыққабат пен пияз пішінін сақтап, жолақтарға кесіледі, күріш дәндері тұтас
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қуырылған пияздың дәмі мен хош иісі бар бұқтырылған жаңа піскен қырыққабат, ет, күріш

№ 121 технологиялық карта
Түркия макароны және Болоньезе

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі Пияз Сәбіз Күнбағыс майы Томат пастасы Сарымсақ Йодталған тұз Спагетти	75 13 13 3 3 1 0,2 63	68 10 10 5 3 1 0,2 63				
ШЫҒУ		**200**	**24,5**	**5.5**	**45.3**	**335.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	29.8	243	43.6	450.6	2.7	0,1

Пісіру технологиясы:

Күркетауықтың төс етін жуып, ұсақталған ет тартқышпен ұсақтаңыз. Сондай-ақ, блендерді пайдалануға болады. Болоньезе үшін пияз бен сарымсақты аршып, тураңыз. Сәбізді жуып, аршып, ұсақтап тураңыз. Дайындалған көкөністерді қосып, орташа отта шамамен 10 минут бойы ара-тұра араластыра отырып, баяу отта қайнатыңыз.

Туралған күркетауықты көкөністермен бірге табаға салыңыз жәнеаздап қайнатыңызқосулытөмен температура, кесек қалмас үшін оны бөлшектеучков.Томат пастасын және аздап тұз қосыңыз. Араластырып, қайнатыңыз. Қақпағын жауып, баяу отта қайнатыңыз.

Болоньезе тұздығын баяу қайнатыңыз. Қажет болса, ыстық су қосып, анда-санда араластырыңыз. Тұздықтың консистенциясы сұйық болуы керек. Спагеттиді пісіріңіз.

Болоньезе тұздығы спагеттимен бірге беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: спагетти, шамадан тыс пісірілмеген, тұтас, үстінде күркетауық макароны бар

*Тұрақтылық:*жұмсақ

*Түс*қызанақ тұздығындағы күркетауық еті мен көкөністер қосылған жеңіл спагетти және тұздық

Дәмі мен иісі- рецепт компоненттеріне сәйкес келетін, бөгде дәмдер мен иістерді қоспайтын, күркетауық және қызанақ қосылған көкөніс дәмі бар макаронға тән.

№ 122 технологиялық карта
Түркия макароны және Болоньезе

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	84	78				
Пияз	15	10				
Сәбіз	15	11				
Күнбағыс майы	4	5				
Томат пастасы	3	3				
Сарымсақ	1	1				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Спагетти	68	60				
ШЫҒУ		**220**	**27.1**	**6.7**	**48.9**	**372.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	32.6	268.3	47.6	496.5	2.9	0,2

Пісіру технологиясы:

Күркетауықтың төс етін жуып, ұсақталған ет тартқышпен ұсақтаңыз. Сондай-ақ, блендерді пайдалануға болады. Болоньезе үшін пияз бен сарымсақты аршып, тураңыз. Сәбізді жуып, аршып, ұсақтап тураңыз. Дайындалған көкөністерді қосып, орташа отта шамамен 10 минут бойы ара-тұра араластыра отырып, баяу отта қайнатыңыз.
Туралған күркетауықты көкөністермен бірге табаға салыңыз жәнеаздап қайнатыңызқосулытөмен температура, кесек қалмас үшін оны бөлшектеучков.Томат пастасын және аздап тұз қосыңыз. Араластырып, қайнатыңыз. Қақпағын жауып, баяу отта қайнатыңыз.
Болоньезе тұздығын баяу қайнатыңыз. Қажет болса, ыстық су қосып, анда-санда араластырыңыз. Тұздықтың консистенциясы сұйық болуы керек. Спагеттиді пісіріңіз.
Болоньезе тұздығы спагеттимен бірге беріледі.
Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:
Сыртқы түрі: спагетти, шамадан тыс пісірілмеген, тұтас, үстінде күркетауық макароны бар
*Тұрақтылық:*жұмсақ
*Түс*қызанақ тұздығындағы күркетауық еті мен көкөністер қосылған жеңіл спагетти және тұздық

Дәмі мен иісі- рецепт компоненттеріне сәйкес келетін, бөгде дәмдер мен иістерді қоспайтын, күркетауық және қызанақ қосылған көкөніс дәмі бар макаронға тән.

№ 123 технологиялық карта

Түркия Болоньезе

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	94	98				
Пияз	20	13				
Сәбіз	20	15				
Күнбағыс майы	5	7				
Томат пастасы	5	5				
Сарымсақ	1	1				
Йодталған тұз	0,3	0,3				
Спагетти	75	75				
ШЫҒУ		**250**	**30.3**	**8.0**	**54.4**	**419.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	273.4	0	4.3	2.4	2	3.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,12	0,1	14.1	0,4	27.4	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	38,5	300.8	54	583.7	3.2	0,2

Пісіру технологиясы:

Күркетауықтың төс етін жуып, ұсақталған ет тартқышпен ұсақтаңыз. Сондай-ақ, блендерді пайдалануға болады. Болоньезе үшін пияз бен сарымсақты аршып, тураңыз. Сәбізді жуып, аршып, ұсақтап тураңыз. Дайындалған көкөністерді қосып, орташа отта шамамен 10 минут бойы ара-тұра араластыра отырып, баяу отта қайнатыңыз.

Туралған күркетауықты көкөністермен бірге табаға салыңыз жәнеаздап қайнатыңызқосулытөмен температура, кесек қалмас үшін оны бөлшектеучков.Томат пастасын және аздап тұз қосыңыз. Араластырып, қайнатыңыз. Қақпағын жауып, баяу отта қайнатыңыз.

Болоньезе тұздығын баяу қайнатыңыз. Қажет болса, ыстық су қосып, анда-санда араластырыңыз. Тұздықтың консистенциясы сұйық болуы керек. Спагеттиді пісіріңіз.

Болоньезе тұздығы спагеттимен бірге беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: спагетти, шамадан тыс пісірілмеген, тұтас, үстінде күркетауық макароны бар

*Тұрақтылық:*жұмсақ

*Түс*қызанақ тұздығындағы күркетауық еті мен көкөністер қосылған жеңіл спагетти және тұздық

Дәмі мен иісі- рецепт компоненттеріне сәйкес келетін, бөгде дәмдер мен иістерді қоспайтын, күркетауық және қызанақ қосылған көкөніс дәмі бар макаронға тән.

№ 124 технологиялық карта
Тұздық қосылған қайнатылған жылқы еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жылқы етінің целлюлозасы	111	95				
Қайнатылған еттің салмағы	18	***60*** 15				
Пияздың йодталған тұзы	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**70**	**19.3**	**2.1**	**1.1**	**116.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.9	138,7	18.1	232.5	4.7	0,1

Пісіру технологиясы

Етті 2-3 сағат қайнатыңыз. Қайнатылған етті дән бойынша бір порцияға 2 бөлікке кесіңіз де, сорпада қайнатылған және жартылай сақина тәрізді туралған пиязды себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*ет жақсы піскен, пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*тығыз, ұсақталмаған
*Түсі:*қою қоңыр, тегіс, ауа райының белгілері жоқ.
Дәмі мен иісі -жағымды, жылқы етіне тән, пияз хош иісі бар.

№ 125 технологиялық карта
Тұздық қосылған қайнатылған жылқы еті

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жылқы етінің целлюлозасы	128	105				
Қайнатылған еттің салмағы	25	***60*** 22				
Пияздың йодталған тұзы	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**90**	**22.3**	**2.4**	**1.4**	**135.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	9.9	138,7	18.1	232.5	4.7	0,1

Пісіру технологиясы

Етті 2-3 сағат қайнатыңыз. Қайнатылған етті дән бойынша бір порцияға 2 бөлікке кесіңіз де, сорпада қайнатылған және жартылай сақина тәрізді туралған пиязды себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*ет жақсы піскен, пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*тығыз, ұсақталмаған
*Түсі:*қою қоңыр, тегіс, ауа райының белгілері жоқ.
Дәмі мен иісі -жағымды, жылқы етіне тән, пияз хош иісі бар.

№ 126 технологиялық карта

Тұздық қосылған қайнатылған жылқы еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жылқы етінің целлюлозасы	138	115				
Қайнатылған еттің салмағы	30	***75*** 26				
Пияздың йодталған тұзы	0,3	0,3				
ШЫҒУ		**100**	**24.1**	**2.6**	**1.6**	**146.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	15	197	26.4	330.8	6.7	0,1

Пісіру технологиясы

Етті 2-3 сағат қайнатыңыз. Қайнатылған етті дән бойынша бір порцияға 2 бөлікке кесіңіз де, сорпада қайнатылған және жартылай сақина тәрізді туралған пиязды себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*ет жақсы піскен, пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*тығыз, ұсақталмаған
*Түсі:*қою қоңыр, тегіс, ауа райының белгілері жоқ.
Дәмі мен иісі -жағымды, жылқы етіне тән, пияз хош иісі бар.

№ 127 технологиялық карта

Өсімдік майындағы сиыр етінен жасалған палау

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	86	75				
Күнбағыс майы	3	3				
Сәбіз	15	13				
Пияз	12	10				
Күріш	50	50				
Су	160	160				
Шикі аскөк	7	5				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200 (40/160)**	**19.6**	**5.7**	**40.4**	**309.5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	226.2	0	2.5	2.2	4.6	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	5.5	0,3	16.1	1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	21.7	153.5	31.6	294.4	2.7	0,1

Пісіру технологиясы

Етті 10-15 г бөліктерге кесіңіз, өсімдік майына аздап қуырыңыз, туралған сәбіз бен пиязды қосыңыз, су немесе ет сорпасын құйып, қайнатыңыз. Содан кейін шайылған күрішті қосып, қоюланғанша пісіріңіз. Табаны жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*үгітілген, жабысқақ емес
*Түсі:*ашық сары.
Дәмі-рецепт компоненттеріне тән, бөтен дәмдер мен иістерсіз.
Иіс-ет, күріш және көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән

№ 128 технологиялық карта

Өсімдік майындағы сиыр етінен жасалған палау

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	94	75				
Күнбағыс майы	4	4				
Сәбіз	18	15				
Тұтас пияз	15	13				
Күріш	55	55				
Су	170	170				
Шикі аскөк	7	5				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**220 (50/170)**	**21.5**	**6.9**	**44,5**	**346.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	22.7	168,5	34.6	321.8	2.9	0,1

Пісіру технологиясы

Етті 10-15 г бөліктерге кесіңіз, өсімдік майына аздап қуырыңыз, туралған сәбіз бе қосыңыз, су немесе ет сорпасын құйып, қайнатыңыз. Содан кейін шайылған күріш қоюланғанша пісіріңіз. Табаны жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*үгітілген, жабысқақ емес
*Түсі:*ашық сары.
Дәмі-рецепт компоненттеріне тән, бөтен дәмдер мен иістерсіз.
Иіс-ет, күріш және көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән.

№ 129 технологиялық карта
Өсімдік майындағы сиыр етінен жасалған палау

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	96	81				
Күнбағыс майы	5	5				
Сәбіз	19	15				
Пияз	12	10				
Күріш	70	70				
Су	150	150				
Шикі аскөк	7	5				
Йодталған тұз	0,5	0,5				
ШЫҒУ		**250 (50/200)**	**23.0**	**8.1**	**56.2**	**410.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	270.7	0	3.7	3	4.9	2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	6.3	0,3	19.6	1.1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	24.7	183.5	38,7	311	2.8	0,2

Пісіру технологиясы

Етті 10-15 г бөліктерге кесіңіз, өсімдік майына аздап қуырыңыз, туралған сәбіз бен пиязды қосыңыз, су немесе ет сорпасын құйып, қайнатыңыз. Содан кейін шайылған күрішті қосып, қоюланғанша пісіріңіз. Табаны жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*үгітілген, жабысқақ емес
*Түсі:*ашық сары.
Дәмі-рецепт компоненттеріне тән, бөтен дәмдер мен иістерсіз.
Иіс-ет, күріш және көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән

№ 130 технологиялық карта
Көкөністер қосылған сиыр етінен жасалған бұқтырма

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр еті 1 санат	118	80				
Сары май	5	5				
Пияз	18	15				
Томат пастасы	5	5				
Ақтүйнек	105	74				
Ақ қырыққабат	31	20				
Сәбіз	34	27				
Құрғақ бұршақ	18	18				
Бидай ұны	5	5				
Бульон	75	75				
Тәтті бұрыш	30	24				
Йодталған тұз	0,3	0,3				
ШЫҒУ		**250 (50/200)**	**23.2**	**11.6**	**22.4**	**292.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	49.5	254.3	60	905.1	3.8	0,2

Пісіру технологиясы:

Етті әр порцияда 30-40 грамм салмағымен 2-3 бөлікке кесіп, аздап қуырыңыз. Картопты, пиязды, сәбізді және болгар бұрышын тілімдерге немесе үлкен текшелерге кесіңіз. Бұршақтарды жартылай піскенше алдын ала қайнатыңыз. Ет пен көкөністерді кастрюльге салып, көкөністер мен бұршақтарды еттің үстіне және астына салыңыз. Қызанақты, тұзды және дәмдеуіштерді қосыңыз. Құрамындағыларды жауып тұратындай етіп сорпа құйыңыз, қақпағын жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз. Тұздықпен бірге қойыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*тұздықтағы ет пен көкөністердің пісірілмеген бөліктері.
*Түсі:*көкөністер мен ет кесектерін үйлестіреді.
Дәмі-рецепт компоненттеріне тән, бөтен дәмдер мен иістерсіз.
Иіс-ет пен көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән

№ 131 технологиялық карта
Көкөністер қосылған сиыр етінен жасалған бұқтырма

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр еті 1 санат	105	78				
Сары май	5	5				
Пияз	15	12				
Томат пастасы	4	4				
Ақтүйнек	98	69				
Ақ қырыққабат	25	20				
Сәбіз	30	24				
Құрғақ бұршақ	15	15				
Бидай ұны	4	4				
Бульон	55	55				
Тәтті бұрыш	25	20				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**220 (40/180)**	**20.4**	**10.7**	**19.5**	**260.7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	42.2	222	52.2	779.5	3.3	0,2

Пісіру технологиясы:

Етті әр порцияда 30-40 грамм салмағымен 2-3 бөлікке кесіп, аздап қуырыңыз. Картопты, пиязды, сәбізді және болгар бұрышын тілімдерге немесе үлкен текшелерге кесіңіз. Бұршақтарды жартылай піскенше алдын ала қайнатыңыз. Ет пен көкөністерді кастрюльге салып, көкөністер мен бұршақтарды еттің үстіне және астына салыңыз. Қызанақты, тұзды және дәмдеуіштерді қосыңыз. Құрамындағыларды жауып тұратындай етіп сорпа құйыңыз, қақпағын жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз. Тұздықпен бірге қойыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*тұздықтағы ет пен көкөністердің пісірілмеген бөліктері.
*Түсі:*көкөністер мен ет кесектерін үйлестіреді.
Дәмі-рецепт компоненттеріне тән, бөтен дәмдер мен иістерсіз.
Иіс-ет пен көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән

№ 132 технологиялық карта
Көкөністер қосылған сиыр етінен жасалған бұқтырма

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр еті 1 санат.	95	70				
Сары май	3	3				
Пияз	12	9				
Томат пастасы	3	3				
Ақтүйнек	90	63				
Ақ қырыққабат	23	18				
Сәбіз	28	24				
Құрғақ бұршақ	12	12				
Бидай ұны	3	3				
Бульон	55	55				
Тәтті бұрыш	23	18				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200 (30/170)**	**18.1**	**8.5**	**16.8**	**220.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	36,5	194.4	45,7	695.2	2.9	0,2

Пісіру технологиясы:

Етті әр порцияда 30-40 грамм салмағымен 2-3 бөлікке кесіп, аздап қуырыңыз. Картопты, пиязды, сәбізді және болгар бұрышын тілімдерге немесе үлкен текшелерге кесіңіз. Бұршақтарды жартылай піскенше алдын ала қайнатыңыз. Ет пен көкөністерді кастрюльге салып, көкөністер мен бұршақтарды еттің үстіне және астына салыңыз. Қызанақты, тұзды және дәмдеуіштерді қосыңыз. Құрамындағыларды жауып тұратындай етіп сорпа құйыңыз, қақпағын жауып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз. Тұздықпен бірге қойыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*тұздықтағы ет пен көкөністердің пісірілмеген бөліктері.
*Түсі:*көкөністер мен ет кесектерін үйлестіреді.
Дәмі-рецепт компоненттеріне тән, бөтен дәмдер мен иістерсіз.
Иіс-ет пен көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән

№ 133 технологиялық карта
Сиыр еті қосылған самса

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Бидай ұны	50	50				
Күнбағыс майы	3	3				
Тауық жұмыртқасы	¼ дана.	10				
Ұсақталған ет үшін:						
Сиыр етінің филесі	56	50				
Пияз	30	25				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**100**	**12.2**	**5.5**	**27.5**	**222.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	10.6	84.9	12.8	171.3	1.1	0,1

Пісіру технологиясы

Ұн мен тұздан ашытқысыз қамырды илеңіз. 15-20 минутқа қойыңыз. Ет пен пиязды ұсақтап тураңыз, дәмдеуіштерді қосыңыз. 40-42 г бөліктерге бөліп, жалпақ торттарға айналдырыңыз. Ұсақталған етті жалпақ торттың ортасына салыңыз. Қамырды конверт сияқты орап, түбіне су себіңіз де, алдын ала қыздырылған пештегі пісіру парағына салыңыз. Самсаны суық сумен себіңіз. Жұмыртқамен майлаңыз. 200-240 градуста пісіріңіз.°C. 25-30 мин

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Тағам тапсырыс бойынша дайындалады және негізгі тағам рецепті бойынша қолданылады. Сақтау мерзімі және жарамдылық мерзімі - 2 сағат. Беру температурасы 65-75°C.

*Сыртқы түрі:*конверт пішіні, сақталған
*Тұрақтылық:*ұнтақталған ет пен ет жақсы пісірілген
*Түсі:*алтыннан ашық қоңырға дейін
Дәмі-ет қосылған жаңа пісірілген қамырдың ерекшелігі
Иіс-қамыр мен еттің жағымды хош иісі

№ 134 технологиялық карта
Сиыр еті қосылған самса

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Бидай ұны	60	60				
Күнбағыс майы	4	4				
Тауық жұмыртқасы	¼ дана.	10				
Ұсақталған ет үшін:						
Сиыр етінің филесі	63	57				
Пияз	30	27				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**120**	**14.4**	**6.7**	**33.9**	**270.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	12.2	110.7	17.6	234,7	1.4	0,1

Пісіру технологиясы

Ұн мен тұздан ашытқысыз қамырды илеңіз. 15-20 минутқа қойыңыз. Ет пен пиязды ұсақтап тураңыз, дәмдеуіштерді қосыңыз. 40-42 г бөліктерге бөліп, жалпақ торттарға айналдырыңыз. Ұсақталған етті жалпақ торттың ортасына салыңыз. Қамырды конверт сияқты орап, түбіне су себіңіз де, алдын ала қыздырылған пештегі пісіру парағына салыңыз. Самсаны суық сумен себіңіз. Жұмыртқамен майлаңыз. 200-240 градуста пісіріңіз.°C. 25-30 мин

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Тағам тапсырыс бойынша дайындалады және негізгі тағам рецепті бойынша қолданылады. Жарамдылық мерзімі және жарамдылық мерзімі - 2 сағат. Беру температурасы - °C.

*Сыртқы түрі:*конверт пішіні, сақталған
*Тұрақтылық:*ұнтақталған ет пен ет жақсы пісірілген
*Түсі:*алтыннан ашық қоңырға дейін
Дәмі-ет қосылған жаңа пісірілген қамырдың ерекшелігі
Иіс-қамыр мен еттің жағымды хош иісі

№ 135 технологиялық карта
Сиыр еті қосылған самса

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Бидай ұны	70	70				
Күнбағыс майы	5	5				
Тұтас тауық жұмыртқасы	¼ дана.	10				
Ұсақталған ет үшін:						
Шикі сиыр етінің филесі	83	71				
Тұтас шикі пияз	35	31				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**140**	**24,5**	**9.5**	**48.1**	**399.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	39.9	0,2	3.8	1.4	1.2	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	8.6	0,2	19.5	0,9
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	16.3	200.3	30.2	440.2	2.4	0,1

Пісіру технологиясы

Ұн мен тұздан ашытқысыз қамырды илеңіз. 15-20 минутқа қойыңыз. Ет пен пиязды ұсақтап тураңыз, дәмдеуіштерді қосыңыз. 40-42 г бөліктерге бөліп, жалпақ торттарға айналдырыңыз. Ұсақталған етті жалпақ торттың ортасына салыңыз. Қамырды конверт сияқты орап, түбіне су себіңіз де, алдын ала қыздырылған пештегі пісіру парағына салыңыз. Самсаны суық сумен себіңіз. Жұмыртқамен майлаңыз. 200-240 градуста пісіріңіз.°C. 25-30 мин

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Тағам тапсырыс бойынша дайындалады және негізгі тағам рецепті бойынша қолданылады. Сақтау мерзімі және жарамдылық мерзімі - 2 сағат. Беру температурасы 65-75°C.

*Сыртқы түрі:*конверт пішіні, сақталған
*Тұрақтылық:*ұнтақталған ет пен ет жақсы пісірілген
*Түсі:*алтыннан ашық қоңырға дейін
Дәмі-ет қосылған жаңа пісірілген қамырдың ерекшелігі
Иіс-қамыр мен еттің жағымды хош иісі.

№ 136 технологиялық карта
Қарақұмық ботқасы көкөністер мен күркетауық еті қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	95	89				
Қарақұмық жармасы	40	40				
Ақ қырыққабат	47	38				
Сәбіз	25	21				
Пияз	12	8				
Күнбағыс майы	3	3				
Асқабақ	35	28				
Томат пастасы	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы		**226**				
ШЫҒУ		**250**	**24.2**	**4.4**	**35,5**	**281.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	498.9	0,3	3.7	44.1	20.1	3.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	15.1	0,7	40	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	44,7	241.1	41.9	690.5	1.6	0,2

Пісіру технологиясы

Күркетауықтың төс еті жұмсарғанша қайнатылып, суытып, жолақтарға немесе кесектерге кесіңіз. Дайындалған пияз бен сәбізді ұсақтап турап, су мен өсімдік майымен толық піскенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты ұсақтап турап, цуккинимен бірге жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған қарақұмықты тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бетіне қалқып шыққан қуыс дәндерді алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша пісіріңіз, араластырыңыз және буға пісіріңіз. Қарақұмық жармасын көкөністермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдеңіз және толық піскенше, шамамен 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

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

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*қарақұмық дәндері тұтас және кесектерінің пішіні сақталған
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қайнатылған қарақұмық, құс еті және көкөністердің дәмі мен хош иісі

№ 137 технологиялық карта
Қарақұмық ботқасы көкөністер мен күркетауық еті қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	90	85				
Қарақұмық жармасы	35	35				
Ақ қырыққабат	45	38				
Сәбіз	25	21				
Пияз	10	8				
Күнбағыс майы	3	3				
Асқабақ	30	24				
Томат пастасы	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы						
ШЫҒУ		**220**	**22.6**	**4.3**	**30,5**	**254.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	283.2	0	3.6	40.1	18.5	2.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	14.1	0,6	34.6	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	39.2	221.1	37.1	601.4	1.4	0,2

Пісіру технологиясы

Күркетауықтың төс еті жұмсарғанша қайнатылып, суытып, жолақтарға немесе кесектерге кесіңіз. Дайындалған пияз бен сәбізді ұсақтап турап, су мен өсімдік майымен толық піскенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты ұсақтап турап, цуккинимен бірге жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған қарақұмықты тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бетіне қалқып шыққан қуыс дәндерді алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша пісіріңіз, араластырыңыз және буға пісіріңіз. Қарақұмық жармасын көкөністермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдеңіз және толық піскенше, шамамен 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қарақұмық дәндері тұтас және кесектерінің пішіні сақталған
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қайнатылған қарақұмық, құс еті және көкөністердің дәмі мен хош иісі

№ 138 технологиялық карта
Қарақұмық ботқасы көкөністер мен күркетауық еті қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	86	80				
Қарақұмық жармасы	32	32				
Ақ қырыққабат	43	36				
Сәбіз	23	19				
Пияз	10	8				
Күнбағыс майы	3	3				
Асқабақ	30	24				
Томат пастасы	2	2				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы						
ШЫҒУ		**200**	**21.6**	**4.2**	**27.9**	**238.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	258.9	0	3.4	38.1	17.5	2.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	13.4	0,6	31.6	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	36.4	209.1	34.6	555.6	1.4	0,2

Пісіру технологиясы

Күркетауықтың төс еті жұмсарғанша қайнатылып, суытып, жолақтарға немесе кесектерге кесіңіз. Дайындалған пияз бен сәбізді ұсақтап турап, су мен өсімдік майымен толық піскенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты ұсақтап турап, цуккинимен бірге жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған қарақұмықты тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бетіне қалқып шыққан қуыс дәндерді алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша пісіріңіз, араластырыңыз және буға пісіріңіз. Қарақұмық жармасын көкөністермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдеңіз және толық піскенше, шамамен 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қарақұмық дәндері тұтас және кесектерінің пішіні сақталған
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қайнатылған қарақұмық, құс еті және көкөністердің дәмі мен хош иісі

№ 139 технологиялық карта
Нан салма

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	60	56				
Пияз	8	6				
Тәтті бұрыш	14	11				
Сәбіз	16	13				
Ақтүйнек	22	16				
Қызанақтар	31	26				
Шикі аскөк	3	2				
Күнбағыс майы	8	8				
Сары май	3	3				
Бидай ұны	65	65				
Су	26	26				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Лавр жапырағы	0,04	0,04				
ШЫҒУ		**250**	**13.7**	**12.2**	**51.1**	**377.7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы:(G) - глютен. МР (сүт өнімдері)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	18.6	120.6	26.3	397.4	2.1	0,1

Пісіру технологиясы

Ет жолақтарға кесілген,қабығынсыз жеңіл қуырыңызөсімдік майындағы кесектер.Көкөністерді кішкене бөліктерге кесіп, аздап қайнатыңыз..Қамырды жұқа етіп жайып, жолақтарға кесіңіз. Кеспені тұзды суда қайнатыңыз және сары маймен дәмдеңіз. Ет пен көкөніс тұздығын пісірілген кеспенің үстіне қасықпен салыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*ингредиенттер шамадан тыс пісірілмейді және біркелкі бөлінеді
*Түсі:*тағамның құрамына кіретін компоненттердің сипаттамасы
Дәмі-жағымды, компоненттеріне тән, орташа ащы, тұзды.
Иіс-ет, қамыр және көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән

№ 140 технологиялық карта
Нан салма

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	55	30				
Пияз	7	5				
Тәтті бұрыш	12	10				
Сәбіз	14	11				
Ақтүйнек	20	15				
Қызанақтар	26	21				
Шикі аскөк	3	2				
Күнбағыс майы	8	8				
Сары май	3	3				
Бидай ұны	60	60				
Су	26	26				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Лавр жапырағы	0,04	0,04				
ШЫҒУ		**220**	**12.7**	**16.8**	**41.1**	**345.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы:(G) - глютен. МР (сүт өнімдері)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	17.2	110.2	23.9	358.4	2	0,1

Пісіру технологиясы

Ет жолақтарға кесілген,қабығынсыз жеңіл қуырыңызөсімдік майындағы кесектер.Көкөністерді кішкене бөліктерге кесіп, аздап қайнатыңыз..Қамырды жұқа етіп жайып, жолақтарға кесіңіз. Кеспені тұзды суда қайнатыңыз және сары маймен дәмдеңіз. Ет пен көкөніс тұздығын пісірілген кеспенің үстіне қасықпен салыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*ингредиенттер шамадан тыс пісірілмейді және біркелкі бөлінед
*Түсі:*тағамның құрамына кіретін компоненттердің сипаттамасы
Дәмі-жағымды, компоненттеріне тән, орташа ащы, тұзды.
Иіс-ет, қамыр және көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән

№ 141 технологиялық карта
Нан салма

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	50	47				
Пияз	6	4				
Тәтті бұрыш	10	7				
Сәбіз	12	9				
Ақтүйнек	18	15				
Қызанақтар	26	20				
Шикі аскөк	2	1				
Күнбағыс майы	5	5				
Сары май	2	2				
Бидай ұны	52	52				
Су	20	20				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
Лавр жапырағы	0,02	0,02				
ШЫҒУ		**200**	**11.1**	**8.0**	**40.3**	**277.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы:(G) - глютен. МР (сүт өнімдері)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	166.4	0	3.6	2.6	10.2	1.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	3	0,1	14.3	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	13.1	73.1	16.7	235.2	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Ет жолақтарға кесілген,қабығынсыз жеңіл қуырыңызөсімдік майындағы кесектер.Көкөністерді кішкене бөліктерге кесіп, аздап қайнатыңыз..Қамырды жұқа етіп жайып, жолақтарға кесіңіз. Кеспені тұзды суда қайнатыңыз және сары маймен дәмдеңіз. Ет пен көкөніс тұздығын пісірілген кеспенің үстіне қасықпен салыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*ингредиенттер шамадан тыс пісірілмейді және біркелкі бөлінеді
*Түсі:*тағамның құрамына кіретін компоненттердің сипаттамасы
Дәмі-жағымды, компоненттеріне тән, орташа ащы, тұзды.
Иіс-ет, қамыр және көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән

№ 142 технологиялық карта
Сиыр етінен жасалған чизкейк

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	75	71				
Пияз	20	17				
Тәтті бұрыш	20	16				
Сәбіз	25	20				
Ақтүйнек	80	60				
Шикі аскөк	10	7				
Күнбағыс майы	4	4				
Су	80	80				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Лавр жапырағы	0,1	0,1				
Ақ қырыққабат	55	44				
Сарымсақ	5	3				
ШЫҒУ		**200**	**15.9**	**6.2**	**12.2**	**183.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	370	0	4	46.6	48.2	3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	4.9	0,4	36.3	0,9
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	47.8	127.1	32,5	566.1	2.8	0,1

Пісіру технологиясы

Ет кесектерге кесілген,қабығынсыз жеңіл қуырыңызөсімдік майындағы кесектер.Пиязды аршып, жартылай сақина етіп тураңыз. Шөптерді ұсақтап турап, пиязбен араластырып, еттің үстіне қойыңыз. Сәбізді жартылай сақина етіп, болгар бұрышын үлкен кесектерге кесіп, пияздың үстіне қойыңыз. Қырыққабаттың бір бөлігін тілімдерге кесіп, қабаттап тураңыз. Картопты бөліктерге бөліп, қырыққабаттың үстіне қойыңыз. Лавр жапырағын қосыңыз. Барлығын қырыққабат жапырақтарымен жауып, қақпағын жабыңыз.Дастарханға қойған кезде, қалған шөптермен себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*ингредиенттер шамадан тыс пісірілмейді және біркелкі бөлінед
*Түсі:*тағамның құрамына кіретін компоненттердің сипаттамасы
Дәмі-жағымды, компоненттеріне тән, орташа ащы, тұзды.
Иіс-ет пен көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән.

№ 143 технологиялық карта
Сиыр етінен жасалған чизкейк

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	80	76				
Пияз	23	20				
Тәтті бұрыш	25	19				
Сәбіз	25	21				
Ақтүйнек	90	67				
Шикі аскөк	10	7				
Күнбағыс майы	5	5				
Су	80	80				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Лавр жапырағы	0,1	0,1				
Ақ қырыққабат	65	54				
Сарымсақ	5	3				
ШЫҒУ		**220**	**17.1**	**7.4**	**13.8**	**206.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	374.6	0	4.8	55	56.4	3.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	5.3	0,4	41.7	0,9
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	52.2	137,6	35,7	622.3	3	0,1

Пісіру технологиясы

Ет кесектерге кесілген,қабығынсыз жеңіл қуырыңызөсімдік майындағы кесектер.Пиязды аршып, жартылай сақина етіп тураңыз. Шөптерді ұсақтап турап, пиязбен араластырып, еттің үстіне қойыңыз. Сәбізді жартылай сақина етіп, болгар бұрышын үлкен кесектерге кесіп, пияздың үстіне қойыңыз. Қырыққабаттың бір бөлігін тілімдерге кесіп, қабаттап тураңыз. Картопты бөліктерге бөліп, қырыққабаттың үстіне қойыңыз. Лавр жапырағын қосыңыз. Барлығын қырыққабат жапырақтарымен жауып, қақпағын жабыңыз.Дастарханға қойған кезде, қалған шөптермен себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*ингредиенттер шамадан тыс пісірілмейді және біркелкі бөлінед
*Түсі:*тағамның құрамына кіретін компоненттердің сипаттамасы
Дәмі-жағымды, компоненттеріне тән, орташа ащы, тұзды.
Иіс-ет пен көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән.

№ 144 технологиялық карта
Сиыр етінен жасалған чизкейк

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр етінің филесі	80	76				
Пияз	23	20				
Тәтті бұрыш	25	19				
Сәбіз	25	21				
Ақтүйнек	90	67				
Шикі аскөк	10	7				
Күнбағыс майы	5	5				
Су	80	80				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Лавр жапырағы	0,1	0,1				
Ақ қырыққабат	65	54				
Сарымсақ	5	3				
ШЫҒУ		**250**	**21.0**	**8.0**	**15.2**	**236.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	409	0	5.2	70	65	3.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	6.1	0,5	47.6	1.1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	59	165.8	41.5	7251	3.5	0,1

Пісіру технологиясы

Ет кесектерге кесілген,қабығынсыз жеңіл қуырыңызөсімдік майындағы кесектер.Пиязды аршып, жартылай сақина етіп тураңыз. Шөптерді ұсақтап турап, пиязбен араластырып, еттің үстіне қойыңыз. Сәбізді жартылай сақина етіп, болгар бұрышын үлкен кесектерге кесіп, пияздың үстіне қойыңыз. Қырыққабаттың бір бөлігін тілімдерге кесіп, қабаттап тураңыз. Картопты бөліктерге бөліп, қырыққабаттың үстіне қойыңыз. Лавр жапырағын қосыңыз. Барлығын қырыққабат жапырақтарымен жауып, қақпағын жабыңыз.Дастарханға қойған кезде, қалған шөптермен себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі және консистенциясы:*ингредиенттер шамадан тыс пісірілмейді және біркелкі бөлінед
*Түсі:*тағамның құрамына кіретін компоненттердің сипаттамасы
Дәмі-жағымды, компоненттеріне тән, орташа ащы, тұзды.
Иіс-ет пен көкөніс хош иісі бар өнімдер жиынтығына тән.

№ 145 технологиялық карта

Қаймақ тұздығындағы тауық филесі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі	115	108				
Сары май	5	5				
Тұздық:						
Қаймақ 20%	10	10				
Бидай ұны	5	5				
Көкөніс сорпасы	15	15				
Тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**100**	**26.2**	**5.9**	**4**	**176.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері;(G) – глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	62.3	0	0,44	0	0	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	16.4	0,6	10.2	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	25.9	237.5	31	306.6	1.3	0,2

***Пісіру технологиясы*:**

Суық өңдеу кезіндегі пайыздық шығын 6% құрайды. Бұқтырмас бұрын тауық филесі 40-50 гжәне аздап қуырылған. Дайындалған құс қаймақ тұздығында бұқтырылады. Тұздықпен бірге бөлек қойыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: тұздықта, шамадан тыс пісірілмеген тұтас тауық етінің кесектері.
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, пішінін сақтайды.
Түс: сарғыш реңкті ақ.
Дәмі мен иісі: бұқтырылған құс еті мен қаймақ дәмі, ешқандай зиянды қасиеттері жоқ.

.

№ 146 технологиялық карта

Қаймақ тұздығындағы тауық филесі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі Сары май Тұздық: Қаймақ 20% Премиум бидай ұны Көкөніс сорпасы Тұз	107 5 10 5 15 0,2	100 5 10 5 15 0,2				
ШЫҒУ		**90**	**24,5**	**7.0**	**4.0**	**176.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері;(G) – глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	83.8	0,1	0,4	0,3	0,1	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	15.3	0,5	10.6	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	25,5	223.2	29.3	287.1	1.2	0,2

***Пісіру технологиясы*:**
Суық өңдеу кезіндегі пайыздық шығын 6% құрайды. Бұқтырмас бұрын тауық филесі 40-50 гжәне аздап қуырылған. Дайындалған құс қаймақ тұздығында бұқтырылады. Тұздықпен бірге бөлек қойыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:
Сыртқы түрі: тұздықта, шамадан тыс пісірілмеген тұтас тауық етінің кесектері.
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, пішінін сақтайды.
Түс: сарғыш реңкті ақ.
Дәмі мен иісі: бұқтырылған құс еті мен қаймақ дәмі, ешқандай зиянды қасиеттері жоқ.

№ 147 технологиялық карта

Қаймақ тұздығындағы тауық филесі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі	94	88				
Сары май	3	3				
Тұздық:						
Қаймақ 20%	8	8				
Премиум бидай ұны	3	3				
Көкөніс сорпасы	15	15				
Тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**70**	**21.3**	**4.8**	**2.4**	**138,7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері;(G) – глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	21.4	194.3	25.4	248,7	1	0,1

***Пісіру технологиясы*:**

Суық өңдеу кезіндегі пайыздық шығын 6% құрайды. Бұқтырмас бұрын тауық филесі 40-50 гжәне аздап қуырылған. Дайындалған құс қаймақ тұздығында бұқтырылады. Тұздықпен бірге бөлек қойыңыз.
гарнирлер
Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:
Сыртқы түрі: тұздықта, шамадан тыс пісірілмеген тұтас тауық етінің кесектері.
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, пішінін сақтайды.
Түс: сарғыш реңкті ақ.
Дәмі мен иісі: бұқтырылған құс еті мен қаймақ дәмі, ешқандай зиянды қасиеттері жоқ.

№ 148 технологиялық карта

Тауық саусақтары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	66	61				
Бидай наны	5	5				
Бидай ұны	3	3				
Тауық жұмыртқасы	½ дана	20				
Сүт майлылығы 1,5%	5	5				
Нан үгінділері	4	4				
Күнбағыс майы	1	1				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
ШЫҒУ		**70**	**17.7**	**3.1**	**7.9**	**132.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	27.8	177.5	21.7	210.7	1.1	0,2

Пісіру технологиясы

Филені ет тартқышта ұнтақтаңыз. Сүтке малынған нанды қосыңыз. Әрқайсысының салмағы 38-40 г болатын кішкентай жалпақ тіктөртбұрыштар жасаңыз. Ұнды, көпіртілген жұмыртқаны және нан үгіндісін жайыңыз. Өсімдік майымен алдын ала майланған пісіру табағына салып, 180°C дейін қыздырылған пешке салыңыз. Піскенше пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі: м*ет біркелкі қуырылған, түсі алтын және біркелкі, нанның қабығы қабыршақтанбайды**.**
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, пішінін сақтайды, нан қытырлақ болады
*Түсі:*алтын түсті, кесілген кездегі еттің түсі ақ немесе сұрғылт болады.
*Дәмі мен иісі: z*пісірілген, қуырылған құс еті, дәмдеуіштердің хош иісі бар, орташа ащы, тұзды, зиянды қасиет жоқ**.**

№ 149 технологиялық карта

Тауық саусақтары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі Бидай наны Бидай ұны Тауық жұмыртқасы Сүт майлылығы 1,5% Нан үгінділері 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 аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	66,7	0,5	1.9	1.5	0,1	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	13.5	0,5	25.3	0,6
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	38	232.4	29.9	283.5	1.4	0,2

Пісіру технологиясы

Филені ет тартқышта ұнтақтаңыз. Сүтке малынған нанды қосыңыз. Әрқайсысының салмағы 38-40 г болатын кішкентай жалпақ тіктөртбұрыштар жасаңыз. Ұнды, көпіртілген жұмыртқаны және нан үгіндісін жайыңыз. Өсімдік майымен алдын ала майланған пісіру табағына салып, 180°C дейін қыздырылған пешке салыңыз. Піскенше пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі: м*ет біркелкі қуырылған, түсі алтын және біркелкі, нанның қабығы қабыршақтанбайды**.**
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды ет, ет шашырамайды, пішінін сақтайды, нан қытырлақ болады
*Түсі:*алтын түсті, кесілген кездегі еттің түсі ақ немесе сұрғылт болады.
*Дәмі мен иісі: z*пісірілген, қуырылған құс еті, дәмдеуіштердің хош иісі бар, орташа ащы, тұзды, зиянды қасиеттері жоқ**.**

№ 150 технологиялық карта

Көкөністер қосылған тауықтың төс еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі Сәбіз Пияз Қызанақтар (немесе томат пастасы) Тәтті бұрыш Сары май Йодталған тұз	76 20 15 20 3 20 3 0,2	70 16 12 16 3 17 3 0,2				
ШЫҒУ		**70**	**17.1**	**2.3**	**1.2**	**102.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	280.8	0,1	0,8	4.6	19.2	1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	11.1	0,5	22.1	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	18.7	165,5	25.4	313.8	1	0,1

Пісіру технологиясы

Тауықтың төс етінің филесі, 40 г кесектерге кесілген50 грамм, аздап қуырыңыз, содан кейін туралған көкөністерді қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Филе мен көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды ет, ет бұзылмайды, пішінін сақтайды
*Түсі:*құрамына кіретін ингредиенттерге тән
*Дәмі:*орташа тұзды, құс етіне тән, қызанақ пен көкөніс дәмімен
*Иісі:*құс еті мен көкөністерге тән.

№ 151 технологиялық карта

Көкөністер қосылған тауықтың төс еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі Сәбіз Пияз Қызанақтар (немесе томат пастасы) Тәтті бұрыш Сары май Йодталған тұз	80 23 18 23 3 23 3 0,2	75 19 15 18 3 19 3 0,2				
ШЫҒУ		**90**	**18.1**	**2.6**	**1.3**	**106.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	318.1	0,1	0,8	5.3	22.1	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	11.7	0,5	24.8	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	20.5	175.8	27.3	343.5	1	0,1

Пісіру технологиясы

Тауықтың төс етінің филесі, 40 г кесектерге кесілген50 грамм, аздап қуырыңыз, содан кейін туралған көкөністерді қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Филе мен көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды ет, ет бұзылмайды, пішінін сақтайды
*Түсі:*құрамына кіретін ингредиенттерге тән
*Дәмі:*орташа тұзды, құс етіне тән, қызанақ пен көкөніс дәмімен
*Иісі:*құс еті мен көкөністерге тән.

№ 152 технологиялық карта

Көкөністер қосылған тауықтың төс еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	80	75				
Сәбіз	25	20				
Тұтас шикі пияз	20	17				
Қызанақтар	25	21				
(немесе томат пастасы)	3	3				
Тәтті бұрыш	25	20				
Сары май	4	4				
Йодталған тұз	0,3	0,3				
ШЫҒУ		**100**	**18.2**	**2.8**	**2.3**	**108.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	21.7	177,7	28.1	356.8	1.1	0,2

Пісіру технологиясы

Тауықтың төс етінің филесі, 40 г кесектерге кесілген50 грамм, аздап қуырыңыз, содан кейін туралған көкөністерді қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.
.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Филе мен көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*жұмсақ, шырынды ет, ет бұзылмайды, пішінін сақтайды
*Түсі:*құрамына кіретін ингредиенттерге тән
*Дәмі:*орташа тұзды, құс етіне тән, қызанақ пен көкөніс дәмімен
*Иісі:*құс еті мен көкөністерге тән.

№ 153 технологиялық карта

Тауық «Кірпілер»

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі Күріш Пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	54 10 6 3 0,1	50 10 5 3 0,1				
ШЫҒУ		**70**	**12.7**	**4.4**	**8.0**	**141.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	14	0	3.9	0,5	0,2	0,3
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0,1	0,1	7.9	0,3	6	0,2
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	9	119.4	17.4	152.5	0,7	0,1

Пісіру технологиясы

Күріш сұрыпталып, жылы сумен шайылып, қосымша шаймай 8-10 минут (1:6 қатынасында) қайнатылады, содан кейін суытылады. Пияз туралып, маймен және сумен қуырылып, суытылады. Дайындалған құс етін бөліктерге бөліп, ұсақтап, дайындалған пиязбен бірге екінші рет ұсақтайды. Қайнатылған күріш пен тұз қосылып, қоспа араластырылады. Дайындалған қоспаны шайқап, шарлар жасап, алдын ала майланған гастронорм табасына салып, 160-200°С температурада пеште 15-20 минут немесе 120-130°С температурада «қызу-бу» режимінде аралас бумен пісіргіште 15-20 минут пісіреді.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*кесілген жері ашық қоңыр, ашық сұр
*Дәмі мен иісі:*тауық етінен жасалған тағамға тән жағымды,

№ 154 технологиялық карта

Тауық «Кірпілер»

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі Күріш Пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	79 13 7 5 0,2	74 13 5 5 0,2				
ШЫҒУ		**90**	**18.5**	**5.6**	**10.4**	**167.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	20.3	0	3.3	0,5	0,3	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	11.5	0,4	8.5	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	12.4	171.7	24.7	219	0,9	0,1

Пісіру технологиясы

Күріш сұрыпталып, жылы сумен шайылып, қосымша шаймай 8-10 минут (1:6 қатынасында) қайнатылады, содан кейін суытылады. Пияз туралып, маймен және сумен қуырылып, суытылады. Дайындалған құс етін бөліктерге бөліп, ұсақтап, дайындалған пиязбен бірге екінші рет ұсақтайды. Қайнатылған күріш пен тұз қосылып, қоспа араластырылады. Дайындалған қоспаны шайқап, шарлар жасап, алдын ала майланған гастронорм табасына салып, 160-200°С температурада пеште 15-20 минут немесе 120-130°С температурада «қызу-бу» режимінде аралас бумен пісіргіште 15-20 минут пісіреді.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*кесілген жері ашық қоңыр, ашық сұр
*Дәмі мен иісі:*тауық етінен жасалған тағамға тән жағымды,

№ 155 технологиялық карта
Тауық «Кірпілер»

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі Күріш Пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	84 15 9 5 0,2	76 15 7 5 0,2				
ШЫҒУ		**100**	**19.7**	**5.7**	**12.1**	**179.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	22.3	0	4.3	0,7	0,5	0,5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	13.5	0,5	10.7	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	22.9	192	26.9	223	0,9	0,1

Пісіру технологиясы

Күріш сұрыпталып, жылы сумен шайылып, қосымша шаймай 8-10 минут (1:6 қа
қайнатылады, содан кейін суытылады. Пияз туралып, маймен және сумен қуырылып,
Дайындалған құс етін бөліктерге бөліп, ұсақтап, дайындалған пиязбен бірге екінші ре
Қайнатылған күріш пен тұз қосылып, қоспа араластырылады. Дайындалған қоспаны шай
жасап, алдын ала майланған гастронорм табасына салып, 160-200°С температурада
минут немесе 120-130°С температурада «қызу-бу» режимінде аралас бумен пісіргіште
пісіреді.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*кесілген жері ашық қоңыр, ашық сұр
*Дәмі мен иісі:*тауық етінен жасалған тағамға тән жағымды,

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*кесілген жері ашық қоңыр, ашық сұр
*Дәмі мен иісі:*тауық етінен жасалған тағамға тән жағымды,

№ 156 технологиялық карта

Макарон және ірімшікпен пісірілген тауықтың төс еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	90	85				
Макарон	45	45				
Томат пастасы	3	3				
Пияз	12	10				
Сәбіз	20	15				
Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік	20	20				
	20	20				
Сүт майлылығы 1,5%	5	5				
Сары май	5	5				
Күнбағыс майы	0,3	0,3				
Йодталған тұз						
ШЫҒУ		**250**	**31.5**	**16.6**	**30.6**	**414.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. I (жұмыртқа) - макарон өнімдерінде.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	362.5	0,7	4	3.7	1.7	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	15.2	0,5	22.6	1.3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	190.9	332.4	41.5	392.7	1.5	0,3

Пісіру технологиясы

Дайындалған тауықтың төс етін ыстық суға салып, қайнатыңыз да, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суытыңыз. Піскен тауық етін текшелеп тураңыз. Макаронды қайнаған суда (1 кг макаронға 6 литр су) 10-15 минут жартылай піскенше пісіріңіз. Суын төгіп, сүзіп болғаннан кейін ыдысқа салыңыз. Дайындалған көкөністерді текшелеп тураңыз: пияз бен сәбізді текшелеп тураңыз. Содан кейін өсімдік майымен аз мөлшерде суда баяу отта қайнатыңыз. Тұздықты дайындаңыз: еленген бидай ұнын және сары май қосып, үнемі араластыра отырып, ашық сары түске дейін қуырыңыз. Қуырылған, суытылған ұнға ыстық сүтті (рецепт бойынша ұсынылған мөлшердің бір бөлігі) құйып, тегіс болғанша араластырыңыз. Қалған сүтті біртіндеп қосып, қайнатыңыз, содан кейін үгітілген ірімшікті (рецепт бойынша ұсынылған мөлшердің бір бөлігі) қосып, 5-10 минут баяу отта қайнатыңыз. Пісіру уақытының соңында қалған тұзды қосыңыз.

Өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа дайындалған ингредиенттерді қабаттап салыңыз: қайнатылған макарон (рецепт мөлшерінің 1/2 бөлігі), тауық еті, қуырылған көкөністер, қалған қайнатылған макарон, тұздықты құйыңыз, қалған үгітілген ірімшік себіңіз және 200-220 °C температурада пеште 20-30 минут немесе аралас бумен пісіргіште 180 °C температурада 15-20 минут бойы "қыздыру" режимінде бетінде алтын қоңыр қабық пайда болғанша пісіріңіз. Пісіру шарттары қолданылатын пісіру жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары

*Сыртқы түрі:*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті

*Тұрақтылық:*біртекті, борпылдақ.

*Түсі:*макарон мен пісірілген ірімшіктің түсіне сәйкес келеді

*Дәмі мен иісі:*тауық етіне, макаронға, сүт тұздығына, ірімшікке тән.

№ 157 технологиялық карта

Макарон және ірімшікпен пісірілген тауықтың төс еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	85	85				
Макарон	38	45				
Томат пастасы	3	3				
Пияз	10	10				
Сәбіз	17	15				
Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік	17	20				
Сүт майлылығы 1,5%	15	20				
Сары май	3	3				
Күнбағыс майы	4	4				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**220**	**28.5**	**12.9**	**25.8**	**348.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;
(G) - глютен. I (жұмыртқа) - макарон өнімдерінде.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	161	297.8	37.4	356.2	1.3	0,3

Пісіру технологиясы

Дайындалған тауықтың төс етін ыстық суға салып, қайнатыңыз да, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суытыңыз. Піскен тауық етін текшелеп тураңыз. Макаронды қайнаған суда (1 кг макаронға 6 литр су) 10-15 минут жартылай піскенше пісіріңіз. Суын төгіп, сүзіп болғаннан кейін ыдысқа салыңыз. Дайындалған көкөністерді текшелеп тураңыз: пияз бен сәбізді текшелеп тураңыз. Содан кейін өсімдік майымен аз мөлшерде суда баяу отта қайнатыңыз. Тұздықты дайындаңыз: еленген бидай ұнын және сары май қосып, үнемі араластыра отырып, ашық сары түске дейін қуырыңыз. Қуырылған, суытылған ұнға ыстық сүтті (рецепт бойынша ұсынылған мөлшердің бір бөлігі) құйып, тегіс болғанша араластырыңыз. Қалған сүтті біртіндеп қосып, қайнатыңыз, содан кейін үгітілген ірімшікті (рецепт бойынша ұсынылған мөлшердің бір бөлігі) қосып, 5-10 минут баяу отта қайнатыңыз. Пісіру уақытының соңында қалған тұзды қосыңыз.

Өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа дайындалған ингредиенттерді қабаттап салыңыз: қайнатылған макарон (рецепт мөлшерінің 1/2 бөлігі), тауық еті,

қуырылған көкөністер, қалған қайнатылған макарон, тұздықты құйыңыз, қалған үгітілген ірімшік себіңіз және 200-220 °C температурада пеште 20-30 минут немесе аралас бумен пісіргіште 180 °C температурада 15-20 минут бойы "қыздыру" режимінде бетінде алтын қоңыр қабық пайда болғанша пісіріңіз. Пісіру шарттары қолданылатын пісіру жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары

*Сыртқы түрі:*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті

*Тұрақтылық:*біртекті, борпылдақ.

*Түсі:*макарон мен пісірілген ірімшіктің түсіне сәйкес келеді

*Дәмі мен иісі:*тауық етіне, макаронға, сүт тұздығына, ірімшікке тән.

№ 158 технологиялық карта

Макарон және ірімшікпен пісірілген тауықтың төс еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	80	75				
Макарон	35	35				
Томат пастасы	3	3				
Пияз	7	5				
Сәбіз	14	10				
Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік	13	13				
Сүт майлылығы 1,5%	15	15				
Сары май	3	3				
Күнбағыс майы	4	4				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200**	**26.0**	**11.7**	**23.6**	**317.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. I (жұмыртқа) - макарон өнімдерінде.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	131	266.9	33.9	328,	1.2	0,2

Пісіру технологиясы

Дайындалған тауықтың төс етін ыстық суға салып, қайнатыңыз да, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суытыңыз. Піскен тауық етін текшелеп тураңыз. Макаронды қайнаған суда (1 кг макаронға 6 литр су) 10-15 минут жартылай піскенше пісіріңіз. Суын төгіп, сүзіп болғаннан кейін ыдысқа салыңыз. Дайындалған көкөністерді текшелеп тураңыз: пияз бен сәбізді текшелеп тураңыз. Содан кейін өсімдік майымен аз мөлшерде суда баяу отта қайнатыңыз. Тұздықты дайындаңыз: еленген бидай ұнын және сары май қосып, үнемі араластыра отырып, ашық сары түске дейін қуырыңыз. Қуырылған суытылған ұнға ыстық сүтті (рецепт мөлшерінің бір бөлігі) құйып, тегіс болғанша араластырыңыз, содан кейін қалған сүтті біртіндеп қосып, қайнатыңыз, содан кейін үгітілген ірімшікті (рецепт мөлшерінің бір бөлігі) қосып, баяу отта 5-10 минут қайнатыңыз. Пісірудің соңында қалған тұзды қосыңыз. Өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа дайындалған ингредиенттерді қабаттап салыңыз: қайнатылған макарон (рецепт мөлшерінің 1/2 бөлігі), тауық еті, қуырылған көкөністер, қайнатылған

макаронның қалған бөлігін салыңыз, тұздықты құйыңыз, үгітілген ірімшіктің қалған бөлігін себіңіз және 200-220 °C температурада пеште 20-30 минут немесе конвекциялық пеште 180 °C температурада "қыздыру" режимінде 15-20 минут бойы бетінде алтын қоңыр қабық пайда болғанша пісіріңіз. Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары

*Сыртқы түрі*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті

Тұрақтылық: біртекті, борпылдақ.

*Түс*макарон мен пісірілген ірімшіктің түсіне сәйкес келеді

Дәмі мен иісі: тауық етіне, макаронға, сүт тұздығына, ірімшікке тән.

№ 158 технологиялық карта

Макарон және ірімшікпен пісірілген тауықтың төс еті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	80	75				
Макарон	35	35				
Томат пастасы	3	3				
Пияз	7	5				
Сәбіз	14	10				
Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік	13	13				
Сүт майлылығы 1,5%	15	15				
Сары май	3	3				
Күнбағыс майы	4	4				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200**	**26.0**	**11.7**	**23.6**	**317.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. I (жұмыртқа) - макарон өнімдерінде.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	131	266.9	33.9	328,	1.2	0,2

Пісіру технологиясы

Дайындалған тауықтың төс етін ыстық суға салып, қайнатыңыз да, жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суытыңыз. Піскен тауық етін текшелеп тураңыз. Макаронды қайнаған суда (1 кг макаронға 6 литр су) 10-15 минут жартылай піскенше пісіріңіз. Суын төгіп, сүзіп болғаннан кейін ыдысқа салыңыз. Дайындалған көкөністерді текшелеп тураңыз: пияз бен сәбізді текшелеп тураңыз. Содан кейін өсімдік майымен аз мөлшерде суда баяу отта қайнатыңыз. Тұздықты дайындаңыз: еленген бидай ұнын және сары май қосып, үнемі араластыра отырып, ашық сары түске дейін қуырыңыз. Қуырылған суытылған ұнға ыстық сүтті (рецепт мөлшерінің бір бөлігі) құйып, тегіс болғанша араластырыңыз, содан кейін қалған сүтті біртіндеп қосып, қайнатыңыз, содан кейін үгітілген ірімшікті (рецепт мөлшерінің бір бөлігі) қосып, баяу отта 5-10 минут қайнатыңыз. Пісірудің соңында қалған тұзды қосыңыз. Өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа дайындалған ингредиенттерді қабаттап салыңыз: қайнатылған макарон (рецепт мөлшерінің 1/2 бөлігі), тауық еті, қуырылған көкөністер, қайнатылған макаронның қалған бөлігін салыңыз, тұздықты құйыңыз, үгітілген ірімшіктің қалған бөлігін себіңіз және 200-220 °C температурада пеште 20-30 минут немесе конвекциялық пеште 180 °C температурада "қыздыру" режимінде 15-20 минут бойы бетінде алтын қоңыр қабық пайда болғанша пісіріңіз. Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары

*Сыртқы түрі*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті
Тұрақтылық: біртекті, борпылдақ.
*Түс*макарон мен пісірілген ірімшіктің түсіне сәйкес келеді
Дәмі мен иісі: тауық етіне, макаронға, сүт тұздығына, ірімшікке тән.

№ 159 технологиялық карта
Ұсақталған тауық еті қосылған картоп гратині

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	100	94				
Ақтүйнек	170	119				
Сары май	8	8				
Пияз	20	17				
Ірімшік	15	15				
Қаймақ 20,0% майлылық	8	8				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200**	**27.9**	**10.6**	**15.7**	**274.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	137.9	301.8	52.9	656.3	2	0,2

Пісіру технологиясы

Дайындалған картоп жұқа тілімдерге кесіледі. Табаның түбі мен бүйірлерін ерітілген сары маймен майлаңыз. Тауықтың төс етін қайнатыңыз және пиязбен бірге ұсақтаңыз. Ірімшікті жолақтарға үккіштен өткізіңіз. Картопты табаға қабаттап салыңыз, үстіне ұнтақталған тауық етін салыңыз, әр қабатқа тұз себіңіз және үгітілген ірімшік себіңіз. Пеште 180-200°C температурада 20-30 минут немесе бумен пісіргіште 160-180°C температурада "Қыздыру" режимінде 15-20 минут пісіріңіз, дайын болғанша.
Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті
*Түсі:*қызыл кастрюль
Дәмі мен иісі -қайнатылған құс етінің дәмі бар картопқа тән, сәйкес келеді рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 160 технологиялық карта
Ұсақталған тауық еті қосылған картоп гратині

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі Тұтас шикі картоп Сары май Пияз Ірімшік Қаймақ 20,0% майлылық Йодталған тұз	105 180 8 25 20 8 0,2	99 126 8 22 20 8 0,2				
ШЫҒУ		**220**	**30.6**	**13.2**	**17.1**	**314.7**

Тағамда тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	174.3	335.2	57.3	699.6	2.1	0,3

Дайындалған картоп жұқа тілімдерге кесіледі. Табаның түбі мен бүйірлерін ерітілген сары маймен майлаңыз. Тауықтың төс етін қайнатыңыз және пиязбен бірге ұсақтаңыз. Ірімшікті жолақтарға үккіштен өткізіңіз. Картопты табаға қабаттап салыңыз, үстіне ұнтақталған тауық етін салыңыз, әр қабатқа тұз себіңіз және үгітілген ірімшік себіңіз. Пеште 180-200°C температурада 20-30 минут немесе бумен пісіргіште 160-180°C температурада "Қыздыру" режимінде 15-20 минут пісіріңіз, дайын болғанша.
Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

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

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз
Тұрақтылық: шырынды, үлпілдек, біртекті
*Түс*қызыл кастрюль
Дәмі мен иісі- қайнатылған құс етінің дәмі бар картопқа тән, сәйкес келеді рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 161 технологиялық карта
Ұсақталған тауық еті қосылған картоп гратині

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі Тұтас шикі картоп Сары май Пияз Ірімшік Қаймақ 20,0% майлылық 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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	200.1	373.5	63.6	775.7	2.3	0,3

Пісіру технологиясы

Дайындалған картоп жұқа тілімдерге кесіледі. Табаның түбі мен бүйірлерін ерітілген сары маймен майлаңыз. Тауықтың төс етін қайнатыңыз және пиязбен бірге ұсақтаңыз. Ірімшікті жолақтарға үккіштен өткізіңіз. Картопты табаға қабаттап салыңыз, үстіне ұнтақталған тауық етін салыңыз, әр қабатқа тұз себіңіз және үгітілген ірімшік себіңіз. Пеште 180-200°C температурада 20-30 минут немесе бумен пісіргіште 160-180°C температурада "Қыздыру" режимінде 15-20 минут пісіріңіз, дайын болғанша.

Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*беті тегіс, жарықтарсыз

Тұрақтылық: шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түс*қызыл кастрюль

Дәмі мен иісі- қайнатылған құс етінің дәмі бар картопқа тән, сәйкес келеді рецепт компоненттері үшін, бөтен дәмдер мен иістерсіз.

№ 162 технологиялық карта

Тауық етінен жасалған туралған көкөністер қосылған кастрюль

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	120	112				
Ақтүйнек	110	77				
Тәтті бұрыш	40	34				
Қызанақтар	65	57				
Пияз	25	20				
Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік	23 20	23 20				
Қаймақ 20% майлы	3	3				
Күнбағыс майы	0,2	0,2				
Йодталған тұз	3	**250**				
Жартылай дайын өнімнің салмағы		3				
Күнбағыс майы						
ШЫҒУ		**250**	**34.4**	**13.4**	**13.2**	**322.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	193.8	0,2	3.4	8	40.7	2.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	19.8	0,9	43.1	0,9
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	211.7	389.8	62.9	775.2	2.2	0,3

Пісіру технологиясы

Тауық етін алдын ала қайнатыңыз. Ұсақ туралған пиязды ұсақталған тауыққа қосып, тұз себіңіз, жақсылап араластырыңыз және майланған пісіру табағына салыңыз. Қызанақтарды кесіп, болгар бұрышын жолақтарға кесіңіз. Ұсақталған тауықтың үстіне туралған қызанақтарды салып, тұз себіңіз, болгар бұрышын қосыңыз. Картопты қайнатыңыз, езіңіз және өсімдік майымен араластырыңыз. Картопты көкөністердің үстіне жағыңыз. Кастрюльге қаймақ құйыңыз. Ірімшікті ұсақтап үккіштен өткізіп, үстіне себіңіз. Кастрюльге арналған ыдысты пешке салып, 1900°С температурада 40 минут пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті

*Тұрақтылық:*біртекті, борпылдақ.

*Түсі:*дайындалған көкөністердің түсіне сәйкес келедікастрюль

*Дәмі мен иісі:*тауық етіне тән көкөністер, қаймақ және ірімшік.

№ 163 технологиялық карта

Тауық етінен жасалған туралған көкөністер қосылған кастрюль

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	102	102				
Ақтүйнек	95	67				
Тәтті бұрыш	36	31				
Қызанақтар	65	59				
Пияз	17	15				
Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік	20	20				
Қаймақ 20% майлы		17				
Күнбағыс майы	17	3				
Йодталған тұз	3	0,2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы	0,2	**250**				
Күнбағыс майы	3	3				
ШЫҒУ		**220**	**29.92**	**12.1**	**11.5**	**280.5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	186,7	333.1	53.5	654.2	1.9	0,3

Тауық етін алдын ала қайнатыңыз. Ұсақ туралған пиязды ұсақталған тауыққа қосып, тұз себіңіз, жақсылап араластырыңыз және майланған пісіру табағына салыңыз. Қызанақтарды кесіп, болгар бұрышын жолақтарға кесіңіз. Ұсақталған тауықтың үстіне туралған қызанақтарды салып, тұз себіңіз, болгар бұрышын қосыңыз. Картопты қайнатыңыз, езіңіз және өсімдік майымен араластырыңыз. Картопты көкөністердің үстіне жағыңыз. Кастрюльге қаймақ құйыңыз. Ірімшікті ұсақтап үккіштен өткізіп, үстіне себіңіз. Кастрюльге арналған ыдысты пешке салып, 1900°С температурада 40 минут пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті
*Тұрақтылық:*біртекті, борпылдақ.
*Түсі:*дайындалған көкөністердің түсіне сәйкес келедікастрюль

*Дәмі мен иісі:*тауық етіне тән көкөністер, қаймақ және ірімшік.

№ 164 технологиялық карта

Тауық етінен жасалған туралған көкөністер қосылған кастрюль

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауықтың төс етінің филесі	95	94				
Ақтүйнек	90	66				
Тәтті бұрыш	30	25				
Жаңа піскен қызанақ	59	50				
Пияз	15	12				
Майлылығы кемінде 40% болатын жартылай қатты ірімшік	17	17				
Қаймақ 20% майлы	15	15				
Күнбағыс майы	3	3				
Жартылай дайын өнімнің салмағы	3	**225** 3				
Күнбағыс майы						
ШЫҒУ		**200**	**27.4**	**11.4**	**10.7**	**256.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	153.9	0,2	3.1	6.6	32,5	1.8
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0,2	0,2	15.8	0,7	36.0	0,8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	158.1	303.1	49.9	623.4	1.7	0,2

Пісіру технологиясы

Тауық етін алдын ала қайнатыңыз. Ұсақ туралған пиязды ұсақталған тауыққа қосып, тұз себіңіз, жақсылап араластырыңыз және майланған пісіру табағына салыңыз. Қызанақтарды кесіп, болгар бұрышын жолақтарға кесіңіз. Ұсақталған тауықтың үстіне туралған қызанақтарды салып, тұз себіңіз, болгар бұрышын қосыңыз. Картопты қайнатыңыз, езіңіз және өсімдік майымен араластырыңыз. Картопты көкөністердің үстіне жағыңыз. Кастрюльге қаймақ құйыңыз. Ірімшікті ұсақтап үккіштен өткізіп, үстіне себіңіз. Кастрюльге арналған ыдысты пешке салып, 1900°С температурада 40 минут пісіріңіз.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті
*Тұрақтылық:*біртекті, борпылдақ.
*Түсі:*дайындалған көкөністердің түсіне сәйкес келедікастрюль

*Дәмі мен иісі:*тауық етіне тән көкөністер, қаймақ және ірімшік.

№ 165 технологиялық карта

Ұнтақталған күркетауық еті қосылған бұршақ және көкөніс запеканкасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	65	60				
Құрғақ бұршақ	30	30				
Ақтүйнек	90	63				
Пияз	20	17				
Сары май	5	8				
Жұмыртқа	8	8				
Қаймақ 20% майлы	5	5				
Нан үгінділері	4	4				
Күнбағыс майы	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200**	**22.8**	**9.3**	**21.5**	**271.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;
(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	392	0,1	3.2	8.7	32.9	2.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	16.4	0,7	40.1	0,8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	172.5	326.9	51.1	658	1.8	0,2

Пісіру технологиясы

Дайындалған бұршақ тұқымдастарды суық суға (1 кг бұршаққа 2-3 литр) бірнеше сағат бойы салып, содан кейін сол суда тұзсыз, қақпағын жауып қайнатыңыз. Бұршақтарды 1-2 сағат, бұршақты 60-90 минут, ал жасымықты 45-60 минут қайнатыңыз. Көкөністер жұмсарғаннан кейін, пісіруді тоқтатып, сұйықтықты төгіп тастаңыз.

Дайындалған пияз текшелеп, сары маймен жұмсарғанша қуырылады. Дайындалған картоп қайнатылады.

Дайындалған пісірілген бұршақтарды, пісірілген картопты және қуырылған пиязды араластырып, езбе жасаңыз. Тұз бен дайындалған жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз да, сары маймен майланған ыдысқа салыңыз. Бетіне қаймақ жағып, нан үгіндісін себіңіз де, (грильде немесе пеште) 200-220°C температурада 10-15 минут немесе аралас бумен пісіргіште 180°C температурада "қыздыру-бу" режимінде 7-10 минут пісіріңіз.

Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты,

сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті
*Тұрақтылық:*біртекті, борпылдақ.
*Түсі:*дайындалған көкөністердің түсіне сәйкес келедікастрюль

*Дәмі мен иісі:*күркетауыққа, көкөністерге, қаймаққа тән.

№ 166 технологиялық карта

Ұнтақталған күркетауық еті қосылған бұршақ және көкөніс запеканкасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі Құрғақ бұршақ Ақтүйнек Пияз Сары май Жұмыртқа Қаймақ 20% майлы Нан үгінділері Күнбағыс майы Йодталған тұз	70 35 100 23 6 8 6 4 4 0,2	65 35 70 19 6 8 6 4 4 0,2				
ШЫҒУ		**220**	**25.0**	**8.5**	**23.0**	**281.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	93,5	0,3	3.4	2.8	10	9.3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	11.5	0,5	53	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	65.1	280.3	65.8	774.6	3.2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған бұршақ тұқымдастарды суық суға (1 кг бұршаққа 2-3 литр) бірнеше сағат бойы салып, содан кейін сол суда тұзсыз, қақпағын жауып қайнатыңыз. Бұршақтарды 1-2 сағат, бұршақты 60-90 минут, ал жасымықты 45-60 минут қайнатыңыз. Көкөністер жұмсарғаннан кейін, пісіруді тоқтатып, сұйықтықты төгіп тастаңыз.
Дайындалған пияз текшелеп, сары маймен жұмсарғанша қуырылады. Дайындалған картоп қайнатылады.
Дайындалған пісірілген бұршақтарды, пісірілген картопты және қуырылған пиязды араластырып, езбе жасаңыз. Тұз бен дайындалған жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз да, сары маймен майланған ыдысқа салыңыз. Бетіне қаймақ жағып, нан үгіндісін себіңіз де, (грильде немесе пеште) 200-220°C температурада 10-15 минут немесе аралас бумен пісіргіште 180°C температурада "қыздыру-бу" режимінде 7-10 минут пісіріңіз.
Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті
*Тұрақтылық:*біртекті, борпылдақ.
*Түсі:*дайындалған көкөністердің түсіне сәйкес келедікастрюль

*Дәмі мен иісі:*күркетауыққа, көкөністерге, қаймаққа тән.

№ 167 технологиялық карта

Ұнтақталған күркетауық еті қосылған бұршақ және көкөніс запеканкасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	80	74				
Құрғақ бұршақ	40	40				
Ақтүйнек	120	84				
Пияз	25	20				
Сары май	8	8				
Жұмыртқа	8	8				
Қаймақ 20% майлы	8	8				
Нан үгінділері	4	8				
Күнбағыс майы	4	4				
ШЫҒУ		**250**	**28.4**	**9.3**	**25.7**	**314.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ**

						талшық тар
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	74.9	319.8	75,7	895.6	3.7	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған бұршақ тұқымдастарды суық суға (1 кг бұршаққа 2-3 литр) бірнеше сағат бойы салып, содан кейін сол суда тұзсыз, қақпағын жауып қайнатыңыз. Бұршақтарды 1-2 сағат, бұршақты 60-90 минут, ал жасымықты 45-60 минут қайнатыңыз. Көкөністер жұмсарғаннан кейін, пісіруді тоқтатып, сұйықтықты төгіп тастаңыз.
Дайындалған пияз текшелеп, сары маймен жұмсарғанша қуырылады. Дайындалған картоп қайнатылады.
Дайындалған пісірілген бұршақтарды, пісірілген картопты және қуырылған пиязды араластырып, езбе жасаңыз. Тұз бен дайындалған жұмыртқаны қосып, жақсылап араластырыңыз да, сары маймен майланған ыдысқа салыңыз. Бетіне қаймақ жағып, нан үгіндісін себіңіз де, (грильде немесе пеште) 200-220°C температурада 10-15 минут немесе аралас бумен пісіргіште 180°C температурада "қыздыру-бу" режимінде 7-10 минут пісіріңіз.
Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше әртүрлі жағдайдағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін.
Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*алтын қабығы бар жарықтарсыз беті
*Тұрақтылық:*біртекті, борпылдақ.
*Түсі:*дайындалған көкөністердің түсіне сәйкес келедікастрюль

*Дәмі мен иісі:*күркетауыққа, көкөністерге, қаймаққа тән.

№ 168 технологиялық карта
Жалқау күркетауық қырыққабат орамалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	129	119				
Күріш	15	15				
Ақ қырыққабат	100	80				
Сәбіз	10	8				
Пияз	10	9				
Күнбағыс майы	2	2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы		**226**				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200**	**29.4**	**3.4**	**15.1**	**217.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	115.3	0	3.4	76,5	20.1	2.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	17.8	0,5	20.4	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	46.3	280.6	38	601.6	1.6	0,1

Пісіру технологиясы

Күріш жармасы жуылады. Дайындалады.Күрішті қайнап жатқан тұздалған суға (1 кг күрішке 6 литр су) салып, баяу отта қайнатыңыз. Дәндер ісініп, жұмсарған кезде, суын төгіп тастаңыз. Қырыққабатты турап, жартылай піскенше баяу отта немесе буға пісіріңіз, содан кейін суытыңыз. Дайындалған құс етін турап, ұсақтап тураңыз, туралған қырыққабат пен күрішті қосып, тұздап, жақсылап араластырыңыз және шайқаңыз. Котлет қоспасынан қырыққабат орамаларын жасап, майланған ыдысқа салып, 250-280°С температурада пеште 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 180°С температурада "бумен қыздыру" режимінде 10-12 минут пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*кесілген пішіні сақталған, күріш дәндері тұтас
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы

Дәмі мен иісі -қуырылған пияздың дәмі мен хош иісі бар бұқтырылған жаңа піскен қырыққабат, к
күріш

№ 169 технологиялық карта
Жалқау күркетауық қырыққабат орамалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	132	124				
Күріш	16	16				
Ақ қырыққабат	110	86				
Сәбіз	12	9				
Пияз	12	10				
Күнбағыс майы	2	2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы		**226**				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**220**	**30.3**	**4.4**	**16.3**	**235.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	137.9	0	3.6	84.3	36.3	2.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	18.3	0,6	28.6	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	51.3	292.6	40.2	652.7	1.7	0,1

Пісіру технологиясы

Күріш жармасы жуылады. Дайындалады.Күріш қайнап жатқан тұздалған суға (1 кг күрішке 6 литр су) құйылып, баяу отта қайнатылады. Дәндер ісініп, жұмсарған кезде, суын төгіп тастаңыз. Қырыққабат жартылай піскенше туралған, буға пісірілген немесе буға пісірілген, содан кейін суытылады. Дайындалған құс еті туралған, ұсақталған, қайнатылған, туралған қырыққабат пен қайнатылған күріш қосылған. Тұз қосылады, қоспа жақсылап араластырылады және шайқалады. Қырыққабат орамалары котлет қоспасынан жасалып, майланған ыдысқа салынып, 250-280°C температурада пеште 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 180°C температурада "қызу-бу" режимінде 10-12 минут пісірілгенше пісіріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*кесілген пішіні сақталған, күріш дәндері тұтас
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қуырылған пияздың дәмі мен хош иісі бар бұқтырылған жаңа піскен қырыққабат, күріш

№ 170 технологиялық карта
Жалқау күркетауық қырыққабат орамалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	141	131				
Күріш	20	20				
Ақ қырыққабат	150	100				
Жаңа піскен сәбіз	15	12				
Пияз	15	12				
Күнбағыс майы	5	5				
Жартылай дайын өнімнің салмағы		**270**				
Йодталған тұз	0,3	0,3				
ШЫҒУ		**250**	**32.9**	**6.6**	**20.7**	**283.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	173.4	0	6	114.9	49.4	3.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	19.8	0,7	36,7	0,5
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	65.3	324.4	47.1	763	1.9	0,1

Пісіру технологиясы

Күріш жармасы жуылады. Дайындалады.Күріш қайнап жатқан тұздалған суға (1 кг күрішке 6 литр су) құйылып, баяу отта қайнатылады. Дәндер ісініп, жұмсарған кезде, суын төгіп тастаңыз. Қырыққабат жартылай піскенше туралған, буға пісірілген немесе буға пісірілген, содан кейін суытылады. Дайындалған құс еті туралған, ұсақталған, қайнатылған, туралған қырыққабат пен қайнатылған күріш қосылған. Тұз қосылады, қоспа жақсылап араластырылады және шайқалады. Қырыққабат орамалары котлет қоспасынан жасалып, майланған ыдысқа салынып, 250-280°C температурада пеште 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 180°C температурада "қызу-бу" режимінде 10-12 минут пісірілгенше пісіріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қырыққабат пен пияз пішінін сақтай отырып, жолақтарға кесіледі, күріш дәндері тұт
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қуырылған пияздың дәмі мен хош иісі бар бұқтырылған жаңа піскен қырыққабат, к
күріш

№ 171 технологиялық карта
Түркия гуляшы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі Сары май Бидай ұны Томат пастасы Сәбіз 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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БИРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	187.4	0,1	0,9	1.7	1.2	0,6
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0	0,1	9.5	0,3	7.7	0,2
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	15	140.1	16.8	305.2	0,8	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған құс етін текшелерге кесіп, ыстық суға салып, қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және қақпағы жабылған табада баяу отта қайнап, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суытыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіп алыңыз.
Қызанақ тұздығын дайындау үшін: дайындалған пияз бен сәбізді турап, сары майға қуырыңыз, томат пастасын қосып, 10-15 минут қуыруды жалғастырыңыз. Бидай ұнын ашық сары түске енгенше үздіксіз араластыра отырып қуырыңыз. Ыстық сорпаны және/немесе суды (рецепттегі мөлшердің бір бөлігін) салқындатылған ұнға құйып, тегіс болғанша араластырыңыз. Қалған сорпаны және/немесе суды біртіндеп қосып, қайнатыңыз, содан кейін томат пастасымен қуырылған көкөністерді қосып, 20-30 минут баяу

қайнатыңыз. Пісіру уақытының соңында тұз қосыңыз. Тұздықты қайнатылған құс филесінің үстіне құйып, қайнатыңыз және 7-10 минут баяу қайнатыңыз.

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

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі:*күркетауық пен көкөніс кесектерінің пішінін сақтап қалды,
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -құс еті, қуырылған пияз бен сәбіздің және қызанақтың хош иісі

№ 172 технологиялық карта
Түркия гуляшы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі Сары май Бидай ұны Томат пастасы Сәбіз 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**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	247.8	0,1	1	2.3	1.6	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	11.5	0,3	9.4	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	18.5	170.6	20.3	369.5	0,9	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған құс етін текшелерге кесіп, ыстық суға салып, қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және қақпағы жабылған табада баяу отта қайнап, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суытыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіп алыңыз.
Қызанақ тұздығын дайындау үшін: дайындалған пияз бен сәбізді турап, сары майға қуырыңы томат пастасын қосып, 10-15 минут қуыруды жалғастырыңыз. Бидай ұнын ашық сары түске енгенше үздіксіз араластыра отырып қуырыңыз. Ыстық сорпаны және/немесе суды (рецептте мөлшердің бір бөлігін) салқындатылған ұнға құйып, тегіс болғанша араластырыңыз. Қалған сорпаны және/немесе суды біртіндеп қосып, қайнатыңыз, содан кейін томат пастасымен қуы

көкөністерді қосып, 20-30 минут баяу қайнатыңыз. Пісіру уақытының соңында тұз қосыңыз. Тұздықты қайнатылған құс филесінің үстіне құйып, қайнатыңыз және 7-10 минут баяу қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*күркетауық пен көкөніс кесектерінің пішінін сақтап қалды,
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -құс еті, қуырылған пияз бен сәбіздің және қызанақтың хош иісі

№ 173 технологиялық карта
Түркия гуляшы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі күркетауықтың төс еті Сары май Бидай ұны Томат пастасы Сәбіз 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**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	308.1	0,1	1.1	2.9	1.8	0,9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	12.2	0,3	10.4	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	20.4	182	21.9	400.5	1	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған құс етін текшелерге кесіп, ыстық суға салып, қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және қақпағы жабылған табада баяу отта қайнап, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз, содан кейін суытыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіп алыңыз.
Қызанақ тұздығын дайындау үшін: дайындалған пияз бен сәбізді турап, сары майға қуырыңы томат пастасын қосып, 10-15 минут қуыруды жалғастырыңыз. Бидай ұнын ашық сары түске енгенше үздіксіз араластыра отырып қуырыңыз. Ыстық сорпаны және/немесе суды (рецептте

мөлшердің бір бөлігін) салқындатылған ұнға құйып, тегіс болғанша араластырыңыз. Қалған сорпаны және/немесе суды біртіндеп қосып, қайнатыңыз, содан кейін томат пастасымен қуырылған көкөністерді қосып, 20-30 минут баяу қайнатыңыз. Пісіру уақытының соңында тұз қосыңыз. Тұздықты қайнатылған құс филесінің үстіне құйып, қайнатыңыз және 7-10 минут баяу қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*күркетауық пен көкөніс кесектерінің пішінін сақтап қалды,
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -құс еті, қуырылған пияз бен сәбіздің және қызанақтың хош иісі

№ 174 технологиялық карта
Күркетауық қосылған көкөніс рататуйі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
күркетауық филесі	85	80				
Тәтті бұрыш	30	22				
Асқабақ	40	30				
Баклажандар	40	32				
Қызанақтар	25	22				
Немесе томат пастасы	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Пияз	14	11				
Сәбіз	20	17				
Жаңа піскен аскөк	5	3				
Күнбағыс майы	3	3				
Су	10	10				
ШЫҒУ		**200**	**20.2**	**4.1**	**4.2**	**135.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	36.3	188.4	30.4	523	1.4	0,1

Пісіру технологиясы

Алдымен күркетауық филесін қайнатыңыз, суытыңыз және 20-25 г бөліктерге кесіңіз. Дайындалған көкөністерді орташа текшелерге кесіп, өсімдік майымен баяу отта ара-

тұра араластыра отырып қайнатыңыз. Содан кейін пісірілген күркетауықты қосып, қайта қыздырыңыз. Пісіру аяқталғанға дейін бес минут бұрын тұз, ұсақ туралған сарымсақ, томат пастасы және ұсақ туралған шөптерді қосыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*күркетауық кесектері,көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
Тұрақтылық: күркетауық еті жәнекөкөністер жұмсақ.
*Түсі:*солған емес,құрамға кіретін өнімдерге тән

*Дәмі мен иісі:*бұқтырылған көкөністер мен күркетауық, орташа ащы, орташа тұзды, ерекше
жағымсыз иіс пен дәм

№ 175 технологиялық карта
Күркетауық қосылған көкөніс рататуйі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
күркетауық филесі	90	85				
Тәтті бұрыш	35	26				
Асқабақ	45	34				
Баклажандар	45	40				
Қызанақтар	28	25				
Немесе томат пастасы	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Пияз	18	15				
Сәбіз	25	22				
Шикі аскөк	5	3				
Күнбағыс майы	4	4				
Су	10	10				
ШЫҒУ		**220**	**21.5**	**5.1**	**4.9**	**153.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	357.5	0	4.3	8.7	39	2.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	13.6	0,6	45.3	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	39.3	202.4	33.4	577.8	1.5	0,1

Пісіру технологиясы

Алдымен күркетауық филесін қайнатыңыз, суытыңыз және 20-25 г бөліктерге кесіңіз. Дайындалған көкөністерді орташа текшелерге кесіп, өсімдік майымен баяу отта аратұра араластыра отырып қайнатыңыз. Содан кейін пісірілген күркетауықты қосып, қайта қыздырыңыз. Пісіру аяқталғанға дейін бес минут бұрын тұз, ұсақ туралған сарымсақ, томат пастасы және ұсақ туралған шөптерді қосыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары
Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*күркетауық кесектері,көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
Тұрақтылық: күркетауық еті жәнекөкөністер жұмсақ.
*Түсі:*солған емес,құрамға кіретін өнімдерге тән

*Дәмі мен иісі:*бұқтырылған көкөністер мен күркетауық, орташа ащы, орташа тұзды, ерекше
жағымсыз иіс пен дәм

№ 176 технологиялық карта
Күркетауық қосылған көкөніс рататуйі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
күркетауық филесі	98	92				
Тәтті бұрыш	40	30				
Асқабақ	50	37				
Баклажандар	50	45				
Қызанақтар	30	27				
Немесе томат пастасы	3	3				
Йодталған тұз	0,3	0,3				
Пияз	23	20				
Сәбіз	30	24				
Жаңа піскен аскөк	5	3				
Күнбағыс майы	5	5				
Су	10	10				
ШЫҒУ		**250**	**23.5**	**6.3**	**5.6**	**174,6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	416.5	0	5.1	10	44	2.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,2	0,2	14.6	0,6	50.3	0,5
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	44.1	222.4	37.4	641.1	1.6	0,2

Пісіру технологиясы

Алдымен күркетауық филесін қайнатыңыз, суытыңыз және 20-25 г бөліктерге кесіңіз. Дайындалған көкөністерді орташа текшелерге кесіп, өсімдік майымен баяу отта аратұра араластыра отырып қайнатыңыз. Содан кейін пісірілген күркетауықты қосып, қайта қыздырыңыз. Пісіру аяқталғанға дейін бес минут бұрын тұз, ұсақ туралған сарымсақ, томат пастасы және ұсақ туралған шөптерді қосыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары
Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*күркетауық кесектері,көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
Тұрақтылық: күркетауық еті жәнекөкөністер жұмсақ.
*Түсі:*солған емес,құрамға кіретін өнімдерге тән

*Дәмі мен иісі:*бұқтырылған көкөністер мен күркетауық, орташа ащы, орташа тұзды, ерекше рұқсат етілмейді,
жағымсыз иіс пен дәм

№ 177 технологиялық карта
Күркетауық палауы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі	85	79				
Күріш	45	45				
Күнбағыс майы	5	5				
Сәбіз	30	26				
Пияз	17	12				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**200**	**21.6**	**6.1**	**37.0**	**296.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	323	0	4.0	3.8	1.6	1.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	12.7	0,4	13.6	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	20.4	218.7	34.1	403.7	1.3	0,1

Пісіру технологиясы

Күркетауық етін 10-15 г текшелерге кесіңіз, ыстық сумен (1 кг өнімге 2 литр) жабыңыз, қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіңіз.

Сәбіз бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөністерді суда және/немесе сорпада (рецепт бойынша) өсімдік майымен қайнатыңыз. Қайнатылған көкөністерді қайнатылған етке қосыңыз, қалған сорпаны және/немесе суды, тұзды қосыңыз. Қайнатыңыз, содан кейін дайындалған күрішті қосып, жартылай піскенше пісіріңіз. Күріш барлық сұйықтықты сіңіргеннен кейін, табаны жауып, баяу отта 25-40 минут қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, жабысқақ емес
*Тұрақтылық:*Ет жұмсақ және шырынды; күріш жақсы ісінген және үгітілген.

*Түсі:*еті қоңыр, күріш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дейін.

Дәмі мен иісі -орташа ащы; ет, пияз, сәбіз, күріш хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

№ 178 технологиялық карта
Күркетауық палауы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі Күріш Күнбағыс майы Сәбіз Пияз Йодталған тұз	105 55 7 40 25 0,3	99 55 7 33 21 0,3				
ШЫҒУ		**250**	**26.8**	**8.4**	**45,5**	**372.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	430.4	0	5.4	5	2.3	2.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	15.7	0,5	17.4	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	26.4	271.2	42,5	504.1	1.6	0,2

Пісіру технологиясы

Күркетауық етін 10-15 г текшелерге кесіңіз, ыстық сумен (1 кг өнімге 2 литр) жабыңыз, қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіңіз.
Сәбіз бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөністерді суда және/немесе сорпада (рецепт бойынша) өсімдік майымен қайнатыңыз. Қайнатылған көкөністерді қайнатылған етке қосыңыз, қалған сорпаны және/немесе суды, тұзды қосыңыз. Қайнатыңыз, содан

кейін дайындалған күрішті қосып, жартылай піскенше пісіріңіз. Күріш барлық сұйықтықты сіңіргеннен кейін, табаны жауып, баяу отта 25-40 минут қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, жабысқақ емес
*Тұрақтылық:*Ет жұмсақ және шырынды; күріш жақсы ісінген және үгітілген.

*Түсі:*еті қоңыр, күріш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дейін.

Дәмі мен иісі -орташа ащы; ет, пияз, сәбіз, күріш хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

№ 179 технологиялық карта
Күркетауық палауы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күркетауықтың төсі Күріш Күнбағыс майы Сәбіз 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	366.4	0	4.1	4.3	2.1	2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	14.6	0,4	15.9	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	23.9	251	38.9	468,7	1.5	0,1

Пісіру технологиясы

Күркетауық етін 10-15 г текшелерге кесіңіз, ыстық сумен (1 кг өнімге 2 литр) жабыңыз, қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіңіз.
Сәбіз бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөністерді суда және/немесе сорпада (рецепт бойынша) өсімдік майымен қайнатыңыз. Қайнатылған көкөністерді қайнатылған етке қосыңыз, қалған сорпаны және/немесе суды, тұзды қосыңыз. Қайнатыңыз, содан кейін дайындалған күрішті қосып, жартылай піскенше пісіріңіз.

Күріш барлық сұйықтықты сіңіргеннен кейін, табаны жауып, баяу отта 25-40 минут қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары
Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:
Сыртқы түрі: ұсақталған, жабысқақ емес
*Тұрақтылық:*Ет жұмсақ және шырынды; күріш жақсы ісінген және үгітілген.
*Түсі:*еті қоңыр, күріш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дейін.
Дәмі мен иісі -орташа ащы; ет, пияз, сәбіз, күріш хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

№ 180 технологиялық карта
Тауық еті мен картоптан жасалған бұқтырылған тағам

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі тауық	90	58				
Ақтүйнек	120	96				
Сәбіз	30	26				
Бидай ұны	3	3				
Пияз	12	8				
Сары май	3	3				
Өсімдік майы	3	3				
Құрғақ бұршақ	7	7				
ШЫҒУ		**200**	**16.2**	**10.6**	**14.6**	**221.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	247.1	0	3	2.3	11.6	4.2
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0,1	0,1	13.6	0,5	14	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	20.7	197.8	28.6	351.3	1.1	0,2

Пісіру технологиясы.

Дайындалған құс етінің қаңқалары, 40 г кесектерге туралған50 грамм, аздап қуырыңыз, содан кейін туралған картопты, сәбізді, пиязды қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:
Сыртқы түрі: тұздықтағы тауық еті мен көкөністердің кесектері
*Тұрақтылық:*тауық еті мен көкөністер жұмсақ.
*Түсі:*қызғылт сары сәбіз, бұршақ кесектерімен жеңіл.
Дәмі мен иісі- тауық етінің, картоптың, сәбіздің хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

№ 181 технологиялық карта
Тауық еті мен картоптан жасалған бұқтырылған тағам

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі тауық	100	75				
Ақтүйнек	140	98				
Сәбіз	35	28				
Бидай ұны	3	3				
Пияз	15	12				
Сары май	3	5				
Өсімдік майы	3	5				
Құрғақ бұршақ	10	10				
ШЫҒУ		**220**	**17.2**	**11.7**	**20.0**	**257.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	428	0,1	2.5	5.8	18.1	4.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	9.1	0,6	35.2	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	34	183.1	44,5	673.2	1.8	0,1

Пісіру технологиясы.

Дайындалған құс етінің қаңқалары, 40 г кесектерге туралған50 грамм, аздап қуырыңыз, содан кейін туралған картопты, сәбізді, пиязды қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.
Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:
Сыртқы түрі: тұздықтағы тауық еті мен көкөністердің кесектері
*Тұрақтылық:*тауық еті мен көкөністер жұмсақ.
*Түсі:*қызғылт сары сәбіз, бұршақ кесектерімен жеңіл.
Дәмі мен иісі- тауық етінің, картоптың, сәбіздің хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

№ 182 технологиялық карта
Тауық еті мен картоптан жасалған бұқтырылған тағам

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі тауық	120	75				
Ақтүйнек	160	120				
Сәбіз	40	30				
Бидай ұны	3	3				
Пияз	20	18				
Сары май	5	5				
Өсімдік майы	3	3				
Құрғақ бұршақ	13	13				
ШЫҒУ		**250**	**20.7**	**14.5**	**23.3**	**309.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	501.8	0,1	2.7	6.8	21	5.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	10.9	0,7	42.6	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	41.6	222.5	53.7	799.2	2.2	0,1

Пісіру технологиясы.

Дайындалған құс етінің қаңқалары, 40 г кесектерге туралған50 грамм, аздап қуырыңыз, содан кейін туралған картопты, сәбізді, пиязды қосып, дайын болғанша баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:
Сыртқы түрі: тұздықтағы тауық еті мен көкөністердің кесектері
*Тұрақтылық:*тауық еті мен көкөністер жұмсақ.
*Түсі:*қызғылт сары сәбіз, бұршақ кесектерімен жеңіл.
Дәмі мен иісі- тауық етінің, картоптың, сәбіздің хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

БАЛЫҚ ТАҒАМДАРЫ

№ 183 технологиялық карта
Көксерке балығының шарлары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	105	98				
Пияз	10	7				
Нан үгінділері	15	15				
Тауық жұмыртқасы	1/7	7				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
Нан үгінділері	5	5				
Жартылай дайын өнімдердің салмағы Күнбағыс майы	1	130 1				
ШЫҒУ		**100**	**17.1**	**2.0**	**15.1**	**153.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа;(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	56.6	198.5	45.3	369.7	0,9	0,2

Пісіру технологиясы

Балық филесі қуырылған пиязбен екі рет ұсақталады. Нан үгіндісі, тұз және алдын ала дайындалған жұмыртқа қосылып, мұқият араластырылып, шайқалады. Балық котлеттері дөңгелек пішінге келтіріліп, нан үгіндісімен жабылып, 250-280°С температурада пеште 20-25 минут немесе 150-160°С температурада аралас пеште 15-

20 минут бойы толық піскенше және котлеттің ортасы кем дегенде 90°С температураға жеткенше пісіріледі.

Тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*өнімдербіркелкі (жарықтарсыз) жұмсақ қабығы бар шарлар түрінде

*Тұрақтылық:*орташа тығыз, шырынды, біртекті

*Түсі:*ақтан сұрға дейін кесілген

Дәмі мен иісі -бұқтырылғанбалықпияз хош иісімен

№ 184 технологиялық карта
Көксерке балығының шарлары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	80	74				
Пияз	6	5				
Нан үгінділері	10	10				
Тұтас тауық жұмыртқасы	1/8	5				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
Нан үгінділері	3	3				
Жартылай дайын өнімдердің салмағы	1	70 1				
Күнбағыс майы						
ШЫҒУ		**70**	**11.4**	**1.3**	**9.8**	**101.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	12.8	0,2	0,9	2.7	0,7	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	3.5	0,1	8.5	0,8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	37,5	132.3	30.1	245.5	0,6	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесі қуырылған пиязбен екі рет ұсақталады. Нан үгіндісі, тұз және алдын ала дайындалған жұмыртқа қосылып, мұқият араластырылып, шайқалады. Балық котлеттері дөңгелек пішінге келтіріліп, нан үгіндісімен жабылып, 250-280°С температурада пеште 20-25 минут немесе 150-160°С температурада аралас пеште 15-20 минут бойы толық піскенше және котлеттің ортасы кем дегенде 90°С

температураға жеткенше пісіріледі.
Тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*өнімдербіркелкі (жарықтарсыз) жұмсақ қабығы бар шарлар түрінде

*Тұрақтылық:*орташа тығыз, шырынды, біртекті

*Түсі:*ақтан сұрға дейін кесілген

Дәмі мен иісі -пісірілген ғбалықпияз хош иісімен

№ 185 технологиялық карта
Көксерке балығының шарлары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі көксерке филесі	98	75				
Тұтас шикі пияз. Крекерлер.	10	8				
Тұтас тауық жұмыртқасы	12	12				
Йодталған тұз	1/8	5				
Кептірілген нан	0,1	0,1				
	3	3				
Жартылай дайын өнімдердің салмағы		70				
Күнбағыс майы	1	1				
ШЫҒУ		**90**	**15.5**	**1.3**	**11.5**	**125.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	51.4	173	42.4	333.5	0,8	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесі қуырылған пиязбен екі рет ұсақталады. Нан үгіндісі, тұз және алдын ала дайындалған жұмыртқа қосылып, мұқият араластырылып, шайқалады. Балық котлеттері дөңгелек пішінге келтіріліп, нан үгіндісімен жабылып, 250-280°С температурада пеште 20-25 минут немесе 150-160°С температурада аралас пеште 15-20 минут бойы толық піскенше және котлеттің ортасы кем дегенде 90°С температураға жеткенше пісіріледі.

Тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*өнімдербіркелкі (жарықтарсыз) жұмсақ қабығы бар шарлар түрінде

*Тұрақтылық:*орташа тығыз, шырынды, біртекті

*Түсі:*ақтан сұрға дейін кесілген

Дәмі мен иісі -пісірілген ғбалықпияз хош иісімен

№ 186 технологиялық карта
Пісірілген балық таяқшалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі Ақ бидай наны Сиыр сүті 1,5% майлылығымен Тауық жұмыртқасы Сары май Бидай ұны Йодталған тұз	76 5 8 1/5 3 3 0,1	57 5 8 8 3 3 0,1				
ШЫҒУ		**70**	**10.5**	**2.9**	**5.5**	**103.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	34.8	0,3	1.1	2.4	0,6	0,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	3.6	0,1	10.1	1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	45.9	141.6	32.1	262.1	0,6	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесі бөліктерге (жолақтарға) кесіледі. Нан үгінділерге ұсақталады. Филе ұнға езіліп, жұмыртқаға батырылады, содан кейін нан үгіндісіне батырылады. Дайын өнімдерді пергамент қағазымен немесе силикон төсенішімен жабылған пісіру парағына салыңыз. 200°C (392°F) температурада шамамен 25-30 минут пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*өнімдерпішінін сақтап, жарықтарсыз

*Тұрақтылық:*орташа тығыз, шырынды, біртекті

*Түсі:*сұр реңкті ақ

Дәмі мен иісі -пісірілген rбалық, қышқыл нанның дәміне жол берілмейді

№ 187 технологиялық карта
Пісірілген балық таяқшалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	86	71				
Ақ бидай наны	8	8				
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	10	10				
Тауық жұмыртқасы	1/5	8				
Сары май	3	3				
Бидай ұны	3	3				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
ШЫҒУ		**90**	**12.5**	**3.8**	**6.5**	**115.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	32.6	0,3	1.2	2.5	0,7	0,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	4.1	0,2	10.5	1.1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	54,5	155.3	37.2	292.6	0,6	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесі бөліктерге (жолақтарға) кесіледі. Нан үгінділерге ұсақталады. Филе ұнға езіліп, жұмыртқаға батырылады, содан кейін нан үгіндісіне батырылады. Дайын өнімдерді пергамент қағазымен немесе силикон төсенішімен жабылған пісіру парағына салыңыз. 200°C (392°F) температурада шамамен 25-30 минут пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*өнімдерпішінін сақтап, жарықтарсыз

*Тұрақтылық:*орташа тығыз, шырынды, біртекті

*Түсі:*сұр реңкті ақ

Дәмі мен иісі -пісірілген ғбалық, қышқыл нанның дәміне жол берілмейді

№ 188 технологиялық карта
Пісірілген балық таяқшалары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі көксерке филесі	105	90				
Ақ бидай наны	10	10				
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	15	15				
Тауық жұмыртқасы	¼	10				
Сары май	3	3				
Бидай ұны	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**100**	**15.6**	**4.2**	**7.8**	**137.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Балық филесін жуып, кептіріп, кішкене бөліктерге (жолақтарға) кесіңіз. Нанды блендерде үгітіп, үгінді жасаңыз. Нан үгіндісін терең ыдыстарға салыңыз, ұнға бір шымшым тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Жұмыртқаны шайқап, 0,3 шай қасық тұз қосыңыз. Филелерді нанға орыңыз. Алдымен оларды ұнға жайыңыз, содан кейін жұмыртқаға батырыңыз, содан кейін нан үгіндісіне жайыңыз. Дайындалған филені пергамент қағазымен немесе силикон төсенішпен жабылған сым торға немесе пісіру парағына салыңыз. Алдын ала қыздырылған пеште 200 градус Цельсийде шамамен 25-30 минут пісіріңіз.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	67.6	185.5	42.4	340.9	0,7	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесі бөліктерге (жолақтарға) кесіледі. Нан үгінділерге ұсақталады. Филе ұнға езіліп, жұмыртқаға батырылады, содан кейін нан үгіндісіне батырылады. Дайын өнімдерді пергамент қағазымен немесе силикон төсенішімен жабылған пісіру парағына салыңыз. 200°C (392°F) температурада шамамен 25-30 минут пісіріңіз.

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

Сапа талаптары:
*Сыртқы түрі*өнімдерпішінін сақтап, жарықтарсыз
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, шырынды, біртекті
*Түсі:*сұр реңкті ақ
Дәмі мен иісі -пісірілген ғбалық, қышқыл нанның дәміне жол берілмейді

№ 189 технологиялық карта

Балық орамасынан

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі көксерке филесі Ақ бидай наны Сиыр сүті 1,5% майлылығымен Тауық жұмыртқасы Сары май Йодталған тұз	90 10 10 1/2 дана. 3 0,1	83 10 10 20 3 0,1				
ШЫҒУ		**70**	**15.5**	**4.9**	**5.7**	**133.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	70.9	0,7	1.5	3.9	0,7	0,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,3	4.6	0,2	22.2	1.4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	64	190.1	40,5	325.9	0,8	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесі суға немесе сүтке малынған ескі бидай нанымен бірге ет тартқыштан өткізіліп, тұз қосылады.Ұсақталған балыққа нан қосылған жұмыртқаның жартысын қосып, жақсылап шайқап, 1,5 қабат етіп жағыңыз.2 смЖұмыртқа мен сүттен жасалған омлетті

дымқыл қағаз сүлгімен жайып, орама жасап, тігісі төмен қаратып майланған пісіру парағына салыңыз. Жұмыртқамен майлап, буға пісіріңіз немесе пеште пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*орама пішінді бұйымдар,шашырамаған, шырынды
*Тұрақтылық:*жұмсақ, нәзік, шырынды
*Түсі:*қабығы алтын қоңыр түсті, кесілген жері ашық сұр түсті, тартылған ет жасалған ингредиенттердің түсіне сәйкес келеді
Дәмі мен иісі - балық котлетінің массасына тән, дәмдеуіштер мен жұмыртқаның дәмі.

№ 190 технологиялық карта
Балық орамасынан

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі көксерке филесі Ақ бидай наны Сиыр сүті 1,5% Тауық жұмыртқасы Сары май Йодталған тұз	100 12 8 1/2 дана. 5 0,2	81 12 8 20 5 0,2				
ШЫҒУ		**100**	**19.1**	**8.2**	**6.8**	**182.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	132.8	1.2	2	5.9	0,8	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	5.6	0,2	36.2	1.8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	75.9	242.3	46,5	381.7	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесі суға немесе сүтке малынған ескі бидай нанымен бірге ет тартқыштан өткізіліп, тұз қосылады.Ұсақталған балыққа нан қосылған жұмыртқаның жартысын қосып, жақсылап шайқап, 1,5 қабат етіп жағыңыз.2 смЖұмыртқа мен сүттен жасалған омлетті дымқыл қағаз сүлгімен жайып, орама жасап, тігісі төмен қаратып майланған пісіру парағына салыңыз. Жұмыртқамен майлап, буға пісіріңіз немесе пеште пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*орама пішінді бұйымдар,шашырамаған, шырынды
*Тұрақтылық:*жұмсақ, нәзік, шырынды
*Түсі:*қабығы алтын қоңыр түсті, кесілген жері ашық сұр түсті, тартылған ет жасалған ингредиенттердің түсіне сәйкес келеді
Дәмі мен иісі - балық котлетінің массасына тән, дәмдеуіштер мен жұмыртқаның дәмі.

№ 191 технологиялық карта
Балықтан жасалған фрикаделькалар

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі көксерке филесі	76	70				
Күріш	9	9				
Сиыр сүті 1,5%	10	10				
Пияз	12	10				
Бидай ұны	8	8				
Өсімдік майы	2	2				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**100**	**12.2**	**2.7**	**13.3**	**133.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	132.8	1.2	2	5.9	0,8	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	5.6	0,2	36.2	1.8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	75.9	242.3	46,5	381.7	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған балық бөліктерге кесіліп, пиязбен бірге ұсақталады. Алынған қоспаға буға пісірілген күріш пен тұз қосып, жақсылап араластырып, шайқаңыз. Котлет қоспасынан шарлар жасап, ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Пеште 250-280°С температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште "қыздыру-бу" режимінде 170-180°С температурада 12-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*шар тәрізді бұйымдар
*Тұрақтылық:*жұмсақ, нәзік, шырынды
*Түсі:*қабығы алтын қоңыр түсті, кесілген жері ашық сұр түсті, тартылған ет жасалған ингредиенттердің түсіне сәйкес келеді
Дәмі мен иісі - балық котлетінің массасына тән, балық дәмі.

№ 192 технологиялық карта
Балықтан жасалған фрикаделькалар

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі Күріш Сиыр сүті 1,5% Пияз Бидай ұны Өсімдік майы Йодталған тұз	74 8 8 10 6 2 0,2	69 8 8 8 6 2 0,2				
ШЫҒУ		**90**	**11.6**	**2.7**	**11.0**	**120.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	122.8	1.1	2	5.1	0,6	0,3
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	5.1	0,2	31.2	1.8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	65.9	222.3	46,5	321.7	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған балық бөліктерге кесіліп, пиязбен бірге ұсақталады. Алынған қоспаға буға пісірілген күріш пен тұз қосып, жақсылап араластырып, шайқаңыз. Котлет қоспасынан шарлар жасап, ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Пеште 250-280°С температурада 15-

20 минут немесе аралас бумен пісіргіште "қыздыру-бу" режимінде 170-180°C температурада 12-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*шар тәрізді бұйымдар
*Тұрақтылық:*жұмсақ, нәзік, шырынды
*Түсі:*қабығы алтын қоңыр түсті, кесілген жері ашық сұр түсті, тартылған ет жасалған ингредиенттердің түсіне сәйкес келеді
Дәмі мен иісі - балық котлетінің массасына тән, балық дәмі.

№ 193 технологиялық карта
Балықтан жасалған фрикаделькалар

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі Күріш Сиыр сүті 1,5% Пияз Бидай ұны Өсімдік майы Йодталған тұз	70 6 5 7 4 2 0,2	63 6 5 5 4 2 0,2				
ШЫҒУ		**70**	**10.6**	**2.5**	**7.8**	**101.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	92.8	1	1	3.9	0,4	0,2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	3.6	0,1	26.2	1.8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	75.9	142.3	46,5	381.7	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған балық бөліктерге кесіліп, пиязбен бірге ұсақталады. Алынған қоспаға буға пісірілген күріш пен тұз қосып, жақсылап араластырып, шайқаңыз. Котлет қоспасынан шарлар жасап, ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Пеште 250-280°C температурада 15-

20 минут немесе аралас бумен пісіргіште "қыздыру-бу" режимінде 170-180°C температурада 12-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*шар тәрізді бұйымдар
*Тұрақтылық:*жұмсақ, нәзік, шырынды
*Түсі:*қабығы алтын қоңыр түсті, кесілген жері ашық сұр түсті, тартылған ет жасалған ингредиенттердің түсіне сәйкес келеді
Дәмі мен иісі - балық котлетінің массасына тән, балық дәмі.

№ 194 технологиялық карта
Тұздықтағы балық каштандары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	45	38				
Күріш	3	3				
Ақ бидай наны	9	9				
Пастерленген сүт, майлылығы 1,5%	4	4				
Пияз	6	5				
Бидай ұны	3	3				
Жартылай дайын өнімнің салмағы	1	**47** 1				
Күнбағыс май		**20**				
Тұздық:	9	9				
Пастерленген сүт, майлылығы 1,5%	5	5				
Крем 30% майлы	1	1				
Бидай ұны	2	2				
Сары май	5	3				
Маринадталған қияр						
ШЫҒУ		**70/20**	**8.9**	**3.9**	**11.1**	**119.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ**

						талшықтар
	34.2	0,1	0,6	1.9	1	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	2.6	0,1	8.2	0,7
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	48.1	107.2	26.1	213.97	0,4	0,1

Пісіру технологиясы

ДайындалғанБалық бөліктерге кесіліп, ұсақталады, пияз бен сүтке немесе суға малынған нанмен бірге ұсақталады. Алынған қоспаға тұз қосылады, ол мұқият араластырылып, шайқалады. Котлет қоспасынан шарлар жасап, ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Дәмді тұздық құйып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 170-180°C температурада "бумен қыздыру" режимінде 12-15 минут пісіріңіз.

*Ащы тұздық*Сары майды ерітіңіз, ұн қосып, қуырыңыз, біртіндеп сүт құйып, араластырыңыз, содан кейін кілегей қосыңыз, біркелкі масса алынғанша араластырыңыз, қайнатыңыз, тұз қосып, тұздықты тағы 5-7 минут пісіруді жалғастырыңыз, суытылған тұздыққа ұсақ туралған маринадталған қияр қосып, араластырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*ашық қоңыр, кесілген жері ашық сұр, сүтті тұздық
*Дәмі мен иісі:*балық тағамына тән, жағымды

№ 195 технологиялық карта
Тұздықтағы балық каштандары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	65	55				
Күріш	5	5				
Ақ бидай наны	10	10				
Пастерленген сүт, майлылығы 1,5%	5	5				
Пияз	10	7				
Бидай ұны	4	4				
Жартылай дайын өнімнің салмағы	1	**87** 1				
Күнбағыс май		**20**				
Тұздық:	9	9				

Пастерленген сүт, майлылығы 1,5% Крем 30% майлы Бидай ұны Сары май Маринадталған қияр	5 1 2 5	5 1 2 3				
ШЫҒУ		**90/20**	**12.0**	**4.1**	**13.7**	**143.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	58	141.3	34.9	258,5	0,5	0,1

Пісіру технологиясы

ДайындалғанБалық бөліктерге кесіліп, ұсақталады, пияз бен сүтке немесе суға малынған нанмен бірге ұсақталады. Алынған қоспаға тұз қосылады, ол мұқият араластырылып, шайқалады. Котлет қоспасынан шарлар жасап, ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Дәмді тұздық құйып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 170-180°C температурада "бумен қыздыру" режимінде 12-15 минут пісіріңіз.

Ащы тұздық: Сары майды ерітіңіз, ұн қосып, қуырыңыз, біртіндеп сүтті құйып, араластырыңыз, содан кейін кілегейді қосыңыз, біркелкі масса алынғанша араластырыңыз, қайнатыңыз, тұз қосып, тұздықты тағы 5-7 минут пісіруді жалғастырыңыз, суытылған тұздыққа ұсақ туралған маринадталған қиярды қосып, араластырыңыз.

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*ашық қоңыр, кесілген жері ашық сұр, сүтті тұздық
*Дәмі мен иісі:*балық тағамына тән, жағымды

№ 196 технологиялық карта
Тұздықтағы балық каштандары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	

Шортан балығының филесі Күріш Ақ бидай наны Пастерленген сүт, майлылығы 1,5% Пияз Бидай ұны **Жартылай дайын өнімнің салмағы** Күнбағыс май **Тұздық**: Пастерленген сүт, майлылығы 1,5% Крем 30% майлы Бидай ұны Сары май Маринадталған қияр	75 6 10 6 12 4 1 9 5 1 2 5	67 6 10 6 9 4 **87** 1 **20** 9 5 1 2 3				
ШЫҒУ		**100/20**	**14.0**	**4.8**	**15.7**	**149.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	61.8	151.1	37.2	296.3	0,6	0,1

Пісіру технологиясы

ДайындалғанБалық бөліктерге кесіліп, ұсақталады, пияз бен сүтке немесе суға малынған нанмен бірге ұсақталады. Алынған қоспаға тұз қосылады, ол мұқият араластырылып, шайқалады. Котлет қоспасынан шарлар жасап, ұнға орап, майланған ыдысқа салыңыз. Дәмді тұздық құйып, пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 170-180°C температурада "бумен қыздыру" режимінде 12-15 минут пісіріңіз.

Ащы тұздық: Сары майды ерітіңіз, ұн қосып, қуырыңыз, біртіндеп сүтті құйып, араластырыңыз, содан кейін кілегейді қосыңыз, біркелкі масса алынғанша араластырыңыз, қайнатыңыз, тұз қосып, тұздықты тағы 5-7 минут пісіруді жалғастырыңыз, суытылған тұздыққа ұсақ туралған маринадталған қиярды қосып, араластырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*ашық қоңыр, кесілген жері ашық сұр, сүтті тұздық
*Дәмі мен иісі:*балық тағамына тән, жағымды

№ 197 технологиялық карта
Көкөністер қосылған балық запеканкасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	120 95	92 76				
Жаңа піскен цуккини	50	40				
Сәбіз	30	25				
Пияз	1/5	8				
Жұмыртқа	30	30				
Кефир	13	13				
Жартылай қатты ірімшік	7	7				
Өсімдік майы	15	15				
Қарақұмық жармасы						
ШЫҒУ		**250**	**23.3**	**10.9**	**17.2**	**270.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	206.1	329.5	76.4	717.3	1.4	0,2

Пісіру технологиясы

Пиязды аршып, кішкентай текшелерге кесіңіз. Тазартылған сәбіз бен цуккиниді ірі үккіште үккіштен өткізіңіз. Пияз бен сәбізді аздап өсімдік майымен 5 минут бойы жұмсарғанша қуырыңыз. Цуккиниді қосып, жартылай піскенше 7-10 минут баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмықты алдын ала қайнатыңыз. Жұмыртқаны балық қоспасына араластырып, айран құйыңыз. Араластырыңыз және астыңғы қабатын пісіру парағына жайыңыз. Пісірілген қарақұмықты себіңіз. Аралас көкөністерді себіңіз. Үгітілген ірімшік себіңіз. Алдын ала қыздырылған пеште 180 градус Цельсийде 35 минут пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қабығы бүтін, ашық қоңыр түсті.

*Тұрақтылық:*көкөністер мен тартылған ет жұмсақ

*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.

*Дәмі мен иісі:*пісірілген балық пен көкөністерге тән.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*ашық қоңыр, кесілген жері ашық сұр, сүтті тұздық
*Дәмі мен иісі:*балық тағамына тән, жағымды

№ 198 технологиялық карта
Көкөністер қосылған балық запеканкасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	100	77				
Жаңа піскен цуккини	78	62				
Сәбіз	43	35				
Пияз	30	25				
Жұмыртқа	1/5	8				
Кефир	25	25				
Жартылай қатты ірімшік	13	13				
Өсімдік майы	5	5				
Қарақұмық жармасы	13	13				
ШЫҒУ		**220**	**20.2**	**10.6**	**15.0**	**244,6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	188.3	288.2	65.1	610.1	1.2	0,2

Пісіру технологиясы

Пиязды аршып, кішкентай текшелерге кесіңіз. Тазартылған сәбіз бен цуккиниді ірі үккіште үккіштен өткізіңіз. Пияз бен сәбізді аздап өсімдік майымен 5 минут бойы жұмсарғанша қуырыңыз. Цуккиниді қосып, жартылай піскенше 7-10 минут баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмықты алдын ала қайнатыңыз. Жұмыртқаны балық қоспасына араластырып, айран құйыңыз. Араластырыңыз және астыңғы қабатын пісіру парағына жайыңыз. Пісірілген қарақұмықты себіңіз. Аралас көкөністерді себіңіз. Үгітілген ірімшік себіңіз. Алдын ала қыздырылған пеште 180 градус Цельсийде 35 минут пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қабығы бүтін, ашық қоңыр түсті.

*Тұрақтылық:*көкөністер мен тартылған ет жұмсақ

*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.

*Дәмі мен иісі:*пісірілген балық пен көкөністерге тән.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*дөңгелек пішінді өнімдер, жарықтарсыз, жұмсақ қабықшасы бар,
*Тұрақтылық:*орташа тығыз, біртекті, шырынды
*Түсі:*ашық қоңыр, кесілген жері ашық сұр, сүтті тұздық
*Дәмі мен иісі:*балық тағамына тән, жағымды

№ 199 технологиялық карта
Көкөністер қосылған балық запеканкасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі Жаңа піскен цуккини Сәбіз Пияз Жұмыртқа Кефир Жартылай қатты ірімшік Өсімдік майы Қарақұмық жармасы	95 75 40 25 1/5 20 10 5 10	73 59 32 20 8 20 10 5 10				
ШЫҒУ		**200**	**18.3**	**8.6**	**12.2**	**207.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	157,5	257	59.3	562.6	1.1	0,2

Пісіру технологиясы

Пиязды аршып, кішкентай текшелерге кесіңіз. Тазартылған сәбіз бен цуккиниді ірі үккіште үккіштен өткізіңіз. Пияз бен сәбізді аздап өсімдік майымен 5 минут бойы жұмсарғанша қуырыңыз. Цуккиниді қосып, жартылай піскенше 7-10 минут баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмықты алдын ала қайнатыңыз. Жұмыртқаны балық қоспасына араластырып, айран құйыңыз. Араластырып, қоспаны пісіру парағына төменгі қабат ретінде жағыңыз. Піскен қарақұмықты үстіне қойыңыз. Үстіне аралас көкөністерді салыңыз. Үгітілген ірімшік себіңіз. Табаны алдын ала қыздырылған пешке 180 градус Цельсийге 35 минутқа қойыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қабығы бүтін, ашық қоңыр түсті.
*Тұрақтылық:*көкөністер мен тартылған ет жұмсақ
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*пісірілген балық пен көкөністерге тән.

№ 200 технологиялық карта
Картоп пен сәбізден жасалған кастрюль, балық ұнтағы қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі Ақтүйнек Сәбіз Сары май Тауық жұмыртқасы Сиыр сүті 1,5% майлылығымен Қаймақ 20,0% майлылық Йодталған тұз	90 120 37 5 1/8 дана. 20 8 0,2	69 84 32 5 5 20 8 0,2				

ШЫҒУ		**200**	**15.1**	**6.3**	**13.5**	**179.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	82.8	197.9	55.8	653.3	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Картоп пен сәбізді қайнатыңыз, суын ағызып, ыстық күйінде езбе жасаңыз. Жұмыртқаны езілген картоп пен сәбізге қосып, араластырыңыз да, қоспаның бір бөлігін майланған пісіру парағына біркелкі етіп жайыңыз. Үстіне қайнатылған балық фаршын салып, қалған картоп-сәбіз қоспасымен жабыңыз. Бетін тегістеп, қаймақпен майлап, пеште пісіріңіз. Дайын болған кастрюль бөліктерге кесіліп, тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қабығы бүтін, ашық қоңыр түсті.
*Тұрақтылық:*ұсақталған ет қосылған жұмсақ картоп пен сәбіз
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*сәбіз қосылған пісірілген балық пен картопқа тән.

№ 201 технологиялық карта
Картоп пен сәбізден жасалған кастрюль, балық ұнтағы қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	100	77				
Ақтүйнек	130	91				
Сәбіз	40	34				
Сары май	7	7				
Тауық жұмыртқасы	1/8	5				
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	дана.	20				
Қаймақ 20,0% майлылық	20	10				
Йодталған тұз	10	0,2				
	0,2					

ШЫҒУ		**220**	**16.7**	**8.2**	**14.6**	**207.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	493	0,5	1.6	8.8	10.3	1.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,3	6	0,3	21.7	1.3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	90	217.3	61.4	714.6	1.3	0,1

Пісіру технологиясы

Картоп пен сәбізді қайнатыңыз, суын ағызып, ыстық күйінде езбе жасаңыз. Жұмыртқаны езілген картоп пен сәбізге қосып, араластырыңыз да, қоспаның бір бөлігін майланған пісіру парағына біркелкі етіп жайыңыз. Үстіне қайнатылған балық фаршын салып, қалған картоп-сәбіз қоспасымен жабыңыз. Бетін тегістеп, қаймақпен майлап, пеште пісіріңіз. Дайын болған кастрюль бөліктерге кесіліп, тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қабығы бүтін, ашық қоңыр түсті.
*Тұрақтылық:*ұсақталған ет қосылған жұмсақ картоп пен сәбіз
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*сәбіз қосылған пісірілген балық пен картопқа тән.

№ 202 технологиялық карта
Картоп пен сәбізден жасалған кастрюль, балық ұнтағы қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шортан балығының филесі	110	85				
Ақтүйнек	150	105				
Сәбіз	50	43				
Сары май	7	7				
Тауық жұмыртқасы	1/8	5				
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	дана.	25				
Қаймақ 20,0% майлылық	25	10				
Йодталған тұз	10	0,2				

	0,2					
ШЫҒУ		**250**	**18.5**	**8.3**	**17.1**	**226.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	102.4	242.6	68.9	816.6	1.5	0,1

Пісіру технологиясы

Картоп пен сәбізді қайнатыңыз, суын ағызып, ыстық күйінде езбе жасаңыз. Жұмыртқаны езілген картоп пен сәбізге қосып, араластырыңыз да, қоспаның бір бөлігін майланған пісіру парағына біркелкі етіп жайыңыз. Үстіне қайнатылған балық фаршын салып, қалған картоп-сәбіз қоспасымен жабыңыз. Бетін тегістеп, қаймақпен майлап, пеште пісіріңіз. Дайын болған кастрюль бөліктерге кесіліп, тұздықпен беріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қабығы бүтін, ашық қоңыр түсті.
*Тұрақтылық:*ұсақталған ет қосылған жұмсақ картоп пен сәбіз
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*сәбіз қосылған пісірілген балық пен картопқа тән.

№ 203 технологиялық карта
Көкөніс төсегінде пісірілген балық

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	

Шортан балығының филесі Ақтүйнек Сәбіз Асқабақ Тәтті бұрыш Пияз Лимон Өсімдік майы Йодталған тұз	110 100 50 30 20 20 10 5 0,3	85 105 43 7 5 25 10 0,2 0,3				
ШЫҒУ		**250**	**17.2**	**5.8**	**14.3**	**187,7**

Тағамда тағамдық аллергендердің болуы: (Р) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	530.6	0,2	5.6	56.9	38.3	3.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,3	6.2	0,5	36,5	1.8
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	83.5	219.9	69.8	848.4	1.5	0,2

Пісіру технологиясы

Балық филесін ерітіп, орташа өлшемді бөліктерге кесіңіз, аздап қайнатыңыз және бөлек ыдысқа салыңыз. Лимонды жуып, шырынын сығып, балықтың үстіне құйыңыз. Балыққа өсімдік майы мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Балықты 15 минут маринадтаңыз. Сәбіз бен болгар бұрышын ағын сумен жуыңыз, қабығын және тұқымын алып тастаңыз, кептіріңіз. Сәбізді таяқшаларға, ал болгар бұрышын жолақтарға кесіңіз. Пияз бен сарымсақты аршып, пышақпен ұсақтап тураңыз. Цуккиниді жуып, кептіріңіз, картопты аршып, содан кейін шеңберлерге кесіңіз. Сәбізді, цуккиниді, болгар бұрышын, қырыққабатты, пиязды және сарымсақты үлкен ыдысқа салыңыз. Өсімдік майы мен тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Көкөністерді өсімдік майымен алдын ала майланған пісіру парағына немесе терең қуыру табағына салыңыз. Алдын ала қыздырылған пешке 10 минутқа қойыңыз. Көкөністер салынған пісіру парағын алып, балық филесін абайлап үстіне қойыңыз. Барлығын пешке қайтарып, тағы 20-25 минут пісіріңіз. Пісіру уақыты филенің қалыңдығына байланысты болады — балық жұмсақ және оңай қабыршақтануы керек, ал көкөністер жұмсақ болып қалуы керек. Шөптермен безендірілген жалпақ тәрелкелерге салып ұсыныңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Көкөністерде пісірілген балық, тұтас кесектер.

*Тұрақтылық:*көкөністер мен балық жұмсақ

*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.

*Дәмі мен иісі:*пісірілген балық пен көкөністерге тән

№ 204 технологиялық карта
Көкөніс төсегінде пісірілген балық

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	

Шортан балығының филесі Ақтүйнек Сәбіз Асқабақ Тәтті бұрыш Пияз Лимон Өсімдік майы Йодталған тұз	100 90 45 25 15 15 10 4 0,2	75 70 40 22 15 16 7 4 0,2				
ШЫҒУ		**220**	**15.5**	**4.8**	**12.6**	**163.5**

Тағамда тағамдық аллергендердің болуы: (Р) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	475.4	0,1	4.7	47.9	32	3.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,2	5.5	0,4	31.2	1.1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	73.3	197	62.3	751.2	1.3	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесін ерітіп, орташа өлшемді бөліктерге кесіңіз, аздап қайнатыңыз және бөлек ыдысқа салыңыз. Лимонды жуып, шырынын сығып, балықтың үстіне құйыңыз. Балыққа өсімдік майы мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Балықты 15 минут маринадтаңыз. Сәбіз бен болгар бұрышын ағын сумен жуыңыз, қабығын және тұқымын алып тастаңыз, кептіріңіз. Сәбізді таяқшаларға, ал болгар бұрышын жолақтарға кесіңіз. Пияз бен сарымсақты аршып, пышақпен ұсақтап тураңыз. Цуккиниді жуып, кептіріңіз, картопты аршып, содан кейін шеңберлерге кесіңіз. Сәбізді, цуккиниді, болгар бұрышын, қырыққабатты, пиязды және сарымсақты үлкен ыдысқа салыңыз. Өсімдік майы мен тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Көкөністерді өсімдік майымен алдын ала майланған пісіру парағына немесе терең қуыру табағына салыңыз. Алдын ала қыздырылған пешке 10 минутқа қойыңыз. Көкөністер салынған пісіру парағын алып, балық филесін абайлап үстіне қойыңыз. Барлығын пешке қайтарып, тағы 20-25 минут пісіріңіз. Пісіру уақыты филенің қалыңдығына байланысты болады — балық жұмсақ және оңай қабыршақтануы керек, ал көкөністер жұмсақ болып қалуы керек. Жалпақ тәрелкелерге салып, жаңа піскен шөптермен безендіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Көкөністерде пісірілген балық, тұтас кесектер.

*Тұрақтылық:*көкөністер мен балық жұмсақ

*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.

*Дәмі мен иісі:*пісірілген балық пен көкөністерге тән

№ 205 технологиялық карта
Көкөніс төсегінде пісірілген балық

			Химиялық құрамы	

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	Калориялық құрамы
Шортан балығының филесі Ақтүйнек Сәбіз Асқабақ Тәтті бұрыш Пияз Лимон Өсімдік 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 аллергендердің болуы: (Р) балық

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	427.1	0,1	3.9	43	27.9	2.7
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0,2	0,2	5.2	0,4	27.8	1.1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	67,5	184.4	57.9	691.5	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Балық филесін ерітіп, орташа өлшемді бөліктерге кесіңіз, аздап қайнатыңыз және бөлек ыдысқа салыңыз. Лимонды жуып, шырынын сығып, балықтың үстіне құйыңыз. Балыққа өсімдік майы мен тұз қосып, жақсылап араластырыңыз. Балықты 15 минут маринадтаңыз. Сәбіз бен болгар бұрышын ағын сумен жуыңыз, қабығын және тұқымын алып тастаңыз, кептіріңіз. Сәбізді таяқшаларға, ал болгар бұрышын жолақтарға кесіңіз. Пияз бен сарымсақты аршып, пышақпен ұсақтап тураңыз. Цуккиниді жуып, кептіріңіз, картопты аршып, содан кейін шеңберлерге кесіңіз. Сәбізді, цуккиниді, болгар бұрышын, қырыққабатты, пиязды және сарымсақты үлкен ыдысқа салыңыз. Өсімдік майы мен тұзды қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Көкөністерді өсімдік майымен алдын ала майланған пісіру парағына немесе терең қуыру табағына салыңыз. Алдын ала қыздырылған пешке 10 минутқа қойыңыз. Көкөністер салынған пісіру парағын алып, балық филесін абайлап үстіне қойыңыз. Барлығын пешке қайтарып, тағы 20-25 минут пісіріңіз. Пісіру уақыты филенің қалыңдығына байланысты болады — балық жұмсақ және оңай қабыршақтануы керек, ал көкөністер жұмсақ болып қалуы керек. Жалпақ тәрелкелерге салып, жаңа піскен шөптермен безендіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*Көкөністерде пісірілген балық, тұтас кесектер.

*Тұрақтылық:*көкөністер мен балық жұмсақ

*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.

*Дәмі мен иісі:*пісірілген балық пен көкөністерге тән

№ 206 технологиялық карта

Балық таяқшалары мен көкөністермен ораңыз

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Пита Шортан балығының филесі Тұтас шикі пияз Тауық жұмыртқасы, Жаңа піскен қызанақтар Сары май Ақжелкен жапырағы	50 60 6 1/10 10 5 5	50 46 5 4 9 5 3				
ШЫҒУ		**100**	**13.2**	**8.7**	**27.2**	**244.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	65.4	244,5	33.9	315	0,9	0,3

Пісіру технологиясы

Дайындалған балық филесін жолақтарға кесіңіз. Нан үгіндісін жұмыртқамен араластырыңыз. Филені нанға орап пісіріңіз. Дайындалған филені пергамент қағазымен немесе силикон төсенішпен жабылған пісіру парағына салыңыз. 200 градус Цельсийде 25-30 минут пісіріңіз. Дайын балық таяқшаларын туралған қызанақтармен бірге пита нанының ортасына салыңыз. Қытай қырыққабаты мен шөптерді себіңіз. Орамға жайыңыз. Пеште қыздырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*орамдар бірдей өлшемде және бөлінбейді
*Тұрақтылық:*балық- жұмсақ, көкөністер - қытырлақ
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*басқа компоненттерге кіретін пісірілген балыққа тән.

№ 207 технологиялық карта
Балық таяқшалары мен көкөністермен ораңыз

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Пита	50	50				
Шортан балығының филесі	100	77				
Пияз	10	7				
Тауық жұмыртқасы	1/10	4				
Жаңа піскен қызанақтар	15	13				
Сары май	10	10				
Ақжелкен жапырағы	5	3				
ШЫҒУ		**150**	**18.9**	**13.2**	**27.5**	**309.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;
(G) - глютен. (R) балық

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	85	308.8	50,5	457.6	1.2	0,3

Пісіру технологиясы

Дайындалған балық филесін жолақтарға кесіңіз. Нан үгіндісін жұмыртқамен араластырыңыз. Филені нанға орап пісіріңіз. Дайындалған филені пергамент қағазымен немесе силикон төсенішпен жабылған пісіру парағына салыңыз. 200 градус Цельсийде 25-30 минут пісіріңіз. Дайын балық таяқшаларын туралған қызанақтармен бірге пита нанының ортасына салыңыз. Қытай қырыққабаты мен шөптерді себіңіз. Орамға жайыңыз. Пеште қыздырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*орамдар бірдей өлшемде және бөлінбейді
*Тұрақтылық:*балық- жұмсақ, көкөністер - қытырлақ
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*басқа компоненттерге кіретін пісірілген балыққа тән.

ГАРНИРЛЕР

№ 207 технологиялық карта
Көкөністер қосылған қайнатылған макарон

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Құрғақ макарон Сары май Сәбіз Пияз Тәтті 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 аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері; (I) жұмыртқа;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	11.8	47.2	8	57.1	0,4	0,1

Пісіру технологиясы

Көкөністер текшелерге кесіліп, қуырылады. Макарон қайнатылады, ал дайындалған көкөністер оған қосылады.пеште қыздырылған

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*тағамның ингредиенттері біркелкі таратылған, макарон мен көкөністер шамадан тыс піспеген
*Тұрақтылық:*макарон мен көкөністер жұмсақ
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*қайнатылған макарон мен қуырылған көкөністерге тән.

№ 208 технологиялық карта
Көкөністер қосылған қайнатылған макарон

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Құрғақ макарон Сары май Сәбіз Пияз Тәтті бұрыш Йодталған тұз	55 8 12 12 10 0,1	55 8 10 11 7 0,1				
ШЫҒУ		**180**	**7.3**	**7.8**	**37.1**	**268.1**

Тағамда тағамдық аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері; (I) жұмыртқа;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	17.7	64,6	10.5	86.4	0,5	0,1

Пісіру технологиясы

Көкөністер текшелерге кесіліп, қуырылады. Макарон қайнатылады, ал дайындалған көкөністер оған қосылады.пеште қыздырылған

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*тағамның ингредиенттері біркелкі таратылған, макарон мен көкөністер шамадан тыс піспеген
*Тұрақтылық:*макарон мен көкөністер жұмсақ
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*қайнатылған макарон мен қуырылған көкөністерге тән.

№ 209 технологиялық карта
Көкөністер қосылған қайнатылған макарон

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Құрғақ макарон Сары май Сәбіз Пияз Тәтті бұрыш Йодталған тұз	45 5 10 10 8 0,2	45 5 8 9 6 0,2				
ШЫҒУ		**150**	**6.0**	**5.2**	**30.4**	**209.0**

Тағамда тағамдық аллергендердің болуы: (MP) сүт өнімдері; (I) жұмыртқа;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	14.1	52.8	8.8	71	0,4	0,1

Пісіру технологиясы

Көкөністер текшелерге кесіліп, қуырылады. Макарон қайнатылады, ал дайындалған көкөністер оған қосылады.пеште қыздырылған

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*тағамның ингредиенттері біркелкі таратылған, макарон мен көкөністер шамадан тыс піспеген
*Тұрақтылық:*макарон мен көкөністер жұмсақ
*Түсі:*құрамға кіретін компоненттердің сипаттамасы.
*Дәмі мен иісі:*қайнатылған макарон мен қуырылған көкөністерге тән.

№ 210 технологиялық карта
Спагетти (макарон, сочни)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Спагетти құрғақ Сары май Су Йодталған тұз	75 7 200 0,1	75 7 200 0,1				
ШЫҒУ		**180**	**10.0**	**7.2**	**52.5**	**317.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	40,5	0,1	0,1	0,2	0,2	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,5	0	5.4	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	8	46.1	12.6	23.5	0,8	0,1

Пісіру технологиясы

Спагеттиді қайнап жатқан тұздалған суға салыңыз, дайын болғанша пісіріңіз, сүзгіден өткізіп, ерітілген сары маймен дәмдеңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: спагетти пішінін сақтап қалды
*Тұрақтылық:*жұмсақ, орташа тығыз
*Түсі:*ақ түсті, кремді реңкпен..
*Дәмі мен иісі:*қайнатылған макарон мен сары майға тән, орташа тұзды.

№ 211 технологиялық карта

Спагетти (макарон, сочни)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Спагетти құрғақ 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 аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	10.8	60.8	16.7	30.9	1	0,1

Пісіру технологиясы

Спагеттиді қайнаған тұздалған суға салыңыз, дайын болғанша пісіріңіз және тастаңыз.

сүзгіге салып, ерітілген сары маймен дәмдеңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: спагетти пішінін сақтап қалды
*Тұрақтылық:*жұмсақ, орташа тығыз
*Түсі:*ақ түсті, кремді реңкпен..
*Дәмі мен иісі:*қайнатылған макарон мен сары майға тән, орташа

№ 212 технологиялық карта
Спагетти (макарон, сочни)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Спагетти құрғақ 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 аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	13.2	72.9	20	37	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Спагеттиді қайнап жатқан тұздалған суға салыңыз, дайын болғанша пісіріңіз, сүзгіден өткізіп, ерітілген сары маймен дәмдеңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: спагетти пішінін сақтап қалды

*Тұрақтылық:*жұмсақ, орташа тығыз

*Түсі:*ақ түсті, кремді реңкпен..

*Дәмі мен иісі:*қайнатылған макарон мен сары майға тән, орташа тұзды.

№ 213 технологиялық карта
Көкөніс қосылған күріш Көктем

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Күріш Сары май Су Сәбіз Пияз Йодталған тұз Жасыл	40 8 115 15 12 0,1 5	40 8 115 13 10 0,1 4				
ШЫҒУ		**130**	**3.2**	**7**	**32,5**	**206.7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	236	0,1	0,3	2.8	1.1	1.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	1.2	0,1	7	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	8.3	53.4	15.5	102.6	0,4	0

Пісіру технологиясы

Күрішті қайнап жатқан тұздалған суға құйыңыз, май құйыңыз және ара-тұра араластыра отырып, баяу отта қайнатыңыз. Күріш дәндері піскеннен кейін, кастрюльді қақпақпен жауып, пешке 30-40 минутқа буға пісіріңіз. Қайнатылған, туралған сәбіз бен қуырылған пиязды қосыңыз. Дастарханға қояр алдында қайтадан қыздырыңыз. Шөптермен себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген күріштің бөліктері біркелкі, пішіні ұқыпты, көкөніс қабаты біркелкі
*Тұрақтылық:*бос, біртекті.
*Түсі:*күріш алтын сары түсті, көкөніс қабаты құрамындағы ингредиенттерге тән түске ие компоненттер.
*Дәмі мен иісі:*жағымды, тәнпісірілген күріш және қуырылған көкөністер.

№ 214 технологиялық карта
Көкөніс қосылған күріш Көктем

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Күріш Сары май Су Сәбіз Пияз Йодталған тұз Жасыл	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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	256.4	0,1	0,3	3.1	1.3	1.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	1.3	0,1	8.8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	9.6	64.2	18.8	119.5	0,5	0,1

Пісіру технологиясы

Күрішті қайнап жатқан тұздалған суға құйыңыз, май құйыңыз және ара-тұра араластыра отырып, баяу отта қайнатыңыз. Күріш дәндері піскеннен кейін, кастрюльді қақпақпен жауып, пешке 30-40 минутқа буға пісіріңіз. Қайнатылған, туралған сәбіз бен қуырылған пиязды қосыңыз. Дастарханға қояр алдында қайтадан қыздырыңыз. Шөптермен себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген күріштің бөліктері біркелкі, пішіні ұқыпты, көкөніс қабаты біркелкі
*Тұрақтылық:*бос, біртекті.
*Түсі:*күріш алтын сары түсті, көкөніс қабаты құрамындағы ингредиенттерге тән түске ие компоненттер.
*Дәмі мен иісі:*жағымды, тәнпісірілген күріш және қуырылған көкөністер.

№ 215 технологиялық карта
Көкөніс қосылған күріш Көктем

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Дөңгелек дәнді күріш Сары май Су Сәбіз Пияз Йодталған тұз Жасыл	50 8 65 22 17 0,2 7	50 8 65 19 15 0,2 5				
ШЫҒУ		**180**	**4.6**	**6.5**	**45.1**	**258.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	24,5	78	22.7	174,7	0,9	0,1

Пісіру технологиясы

Күрішті қайнап жатқан тұздалған суға құйыңыз, май құйыңыз және ара-тұра араластыра отырып, баяу отта қайнатыңыз. Күріш дәндері піскеннен кейін, кастрюльді қақпақпен жауып, пешке 30-40 минутқа буға пісіріңіз. Қайнатылған, туралған сәбіз бен қуырылған пиязды қосыңыз. Дастарханға қояр алдында қайтадан қыздырыңыз. Шөптермен себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген күріштің бөліктері біркелкі, пішіні ұқыпты, көкөніс қабаты біркелкі
*Тұрақтылық:*бос, біртекті.
*Түсі:*күріш алтын сары түсті, көкөніс қабаты құрамындағы ингредиенттерге тән түске ие компоненттер.
*Дәмі мен иісі:*жағымды, тәнпісірілген күріш және қуырылған көкөністер.

№ 216 технологиялық карта
Көкөністер мен бұршақ қосылған күріш

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Күріш Өсімдік майы Су Асқабақ Пияз Құрғақ бұршақ Йодталған тұз	24 3 65 30 10 30 0,2	24 3 65 24 8 30 0,2				
ШЫҒУ		**150**	**7.9**	**3.7**	**29.0**	**188.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	38.2	144	44.3	370.7	1.9	0,1

Пісіру технологиясы

Цуккини мен бұршақты жартылай піскенше қайнатыңыз. Дайындалған пиязды турап, өсімдік майымен аздап қуырыңыз.
Дәндер мұқият сұрыпталып, жуылады. Дайындалған күріш қайнап жатқан тұздалған суға (1 кг күрішке 6 литр су) құйылып, баяу отта пісіріледі. Дәндер ісініп, жұмсарған кезде, суы ағызылады. Суы ағызылғаннан кейін күріш ыдысқа салынып, дайындалған көкөністер қосылып, күріш жұмсарғанша баяу отта қайнатылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген күріштің бөліктері біркелкі, пішіні ұқыпты, көкөніс қабаты біркелкі
*Тұрақтылық:*бос, біртекті.
*Түсі:*күріш алтын сары түсті, көкөніс қабаты құрамындағы ингредиенттерге тән түске ие компоненттер.
*Дәмі мен иісі:*жағымды, тәнпісірілген күріш және қуырылған көкөністер.

№ 217 технологиялық карта

Көкөністер мен бұршақ қосылған күріш

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Күріш Өсімдік майы Су Асқабақ Пияз Құрғақ бұршақ Йодталған тұз	22 3 65 25 7 25 0,2	22 3 65 20 5 25 0,2				
ШЫҒУ		**130**	**6.8**	**3.6**	**25.7**	**168,5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	31.8	121.3	37,7	309.7	1.6	0,1

Пісіру технологиясы

Цуккини мен бұршақты жартылай піскенше қайнатыңыз. Дайындалған пиязды турап, өсімдік майымен аздап қуырыңыз.
Дәндер мұқият сұрыпталып, жуылады. Дайындалған күріш қайнап жатқан тұздалған суға (1 кг күрішке 6 литр су) құйылып, баяу отта пісіріледі. Дәндер ісініп, жұмсарған кезде, суы ағызылады. Суы ағызылғаннан кейін күріш ыдысқа салынып, дайындалған көкөністер қосылып, күріш жұмсарғанша баяу отта қайнатылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген күріштің бөліктері біркелкі, пішіні ұқыпты, көкөніс қабаты біркелкі
*Тұрақтылық:*бос, біртекті.
*Түсі:*күріш алтын сары түсті, көкөніс қабаты құрамындағы ингредиенттерге тән түске ие компоненттер.
*Дәмі мен иісі:*жағымды, тәнпісірілген күріш және қуырылған көкөністер.

№ 218 технологиялық карта
Көкөністер мен бұршақ қосылған күріш

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Күріш Өсімдік майы Су Асқабақ Пияз Құрғақ 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	26.7	0	3.2	2.1	4.4	9.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,2	0,1	2.3	0,2	46	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	44,5	167.3	51.7	433.2	2.2	0,1

Пісіру технологиясы

Цуккини мен бұршақты жартылай піскенше қайнатыңыз. Дайындалған пиязды турап, өсімдік майымен аздап қуырыңыз.
Дәндер мұқият сұрыпталып, жуылады. Дайындалған күріш қайнап жатқан тұздалған суға (1 кг күрішке 6 литр су) құйылып, баяу отта пісіріледі. Дәндер ісініп, жұмсарған кезде, суы ағызылады. Суы ағызылғаннан кейін күріш ыдысқа салынып, дайындалған көкөністер қосылып, күріш жұмсарғанша баяу отта қайнатылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген күріштің бөліктері біркелкі, пішіні ұқыпты, көкөніс қабаты біркелкі
*Тұрақтылық:*бос, біртекті.
*Түсі:*күріш алтын сары түсті, көкөніс қабаты құрамындағы ингредиенттерге тән түске ие компоненттер.
*Дәмі мен иісі:*жағымды, тәнпісірілген күріш және қуырылған көкөністер.

№ 219 технологиялық карта
Көкөністер қосылған сұйық қарақұмық

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қарақұмық жармасы Сәбіз Тәтті 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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	811	0	1.1	13.3	38,7	3.5
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	В12
	0,2	0,1	2.6	0,3	34.4	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	20.4	89,7	30.9	313.2	1.2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған қарақұмық тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бетіне қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол өзіне тән жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, сары майға қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*ашық қоңыр
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 220 технологиялық карта

Көкөністер қосылған сүйық қарақұмық

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қарақұмық жармасы Сәбіз Тәтті 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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	680.6	0	1	10.6	30.7	2.7
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	В12
	0,1	0	1.8	0,2	26.8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	15.4	63,5	22.2	246.9	0,8	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған қарақұмық тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бетіне қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол өзіне тән жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, сары майға қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*ашық қоңыр
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 221 технологиялық карта
Көкөністер қосылған сұйық қарақұмық

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қарақұмық жармасы Сәбіз Тәтті 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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	17.5	76.8	27	280.1	1	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған қарақұмық тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бетіне қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол өзіне тән жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, сары майға қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*ашық қоңыр
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 222 технологиялық карта

Көкөністер қосылған арпа

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Інжу арпа Сәбіз Пияз Өсімдік 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	10.7	71.1	22.3	142.6	1	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған арпа тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бетіне қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол өзіне тән жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, сары майға қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*жарық
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 223 технологиялық карта

Көкөністер қосылған арпа

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Інжу арпа Сәбіз Пияз Өсімдік 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	12.6	83.3	26	169.2	1.1	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған арпа тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бетіне қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол өзіне тән жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, сары майға қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*жарық
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 224 технологиялық карта

Көкөністер қосылған арпа

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Інжу арпа Сәбіз Пияз Өсімдік 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	15.2	96,5	30.2	202.9	1.3	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған арпа тұздалған қайнаған суға құйылады. Су бетіне қалқып шыққан қуыс дәндер тасталады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол өзіне тән жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, сары майға қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*жарық
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 225 технологиялық карта

Көкөністер қосылған тары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тары Сәбіз Пияз Өсімдік 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	7	80.6	35.4	94.2	1.9	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған тары тұздалған қайнаған суға құйылады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол ерекше, жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, өсімдік майына қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*ашық сары
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 226 технологиялық карта

Көкөністер қосылған тары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тары Сәбіз Пияз Өсімдік 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	8.6	98,8	43.3	118.7	2.3	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған тары тұздалған қайнаған суға құйылады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол ерекше, жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, өсімдік майына қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*ашық сары
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 227 технологиялық карта

Көкөністер қосылған тары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Інжу арпа Сәбіз Пияз Өсімдік 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	10.2	111.8	48.9	141	2.6	0,1

Дайындалған тары тұздалған қайнаған суға құйылады. Ботқа қоюланғанша қайнатылады, содан кейін 1 сағат бойы баяу отта қайнатылады, осы уақыт ішінде ол ерекше, жағымды хош иіс пен түске ие болады.

Көкөністер ұсақтап туралып, өсімдік майына қуырылады. Содан кейін олар дайын ботқаға қосылып, қайта қыздырылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, ұсақ туралған көкөністер біркелкі бөлінеді
*Тұрақтылық:*ұсақталған, біртекті.
*Түсі:*ашық сары
Дәмі мен иісі: - күйдірілген ботқаның дәмі белгілері жоқ өнімдер жиынтығына тән

№ 228 технологиялық карта

Асқабақ қосылған тарыдан жасалған кастрюль

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тары	35	35				
Су	60	60				
Асқабақ	50	36				
Тауық жұмыртқасы	1/8 дана	5				
Күнбағыс майы	2	2				
Кептірілген нан	2	2				
Қаймақ 20% майлы	3	3				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
Жартылай дайын өнім		**172**				
Дайын кастрюльдің салмағы		**180** **20**				
Қаймақ тұздығы:	10	10				
Қаймақ 20% майлы	2	2				
Сары май	2	2				
Бидай ұны	8	8				
Су		**170**				
Тұздықпен шығу						
ШЫҒУ		**180/ 20**	**4.64**	**7.5**	**28.0**	**199.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	23.5	115.3	41.4	156.4	2.4	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған ботқа қайнаған суға құйылады, тұз бен қант (рецепттегі мөлшердің бір бөлігі) қосылады және үздіксіз араластыра отырып пісіріледі. 10 минут бұрын мұздатылған асқабақ қосылып, піскенше баяу қайнатылады. Асқабақпен пісірілген дайын тұтқыр ботқа суытылады, қантпен шайқалған жұмыртқалар қосылып, араластырылады. Содан кейін ол кастрюль ретінде дайындалады. Дайындалған қоспа майланған және нан үгіндісі себілген ыдысқа салынады, үстіне жұмыртқа мен қаймақ қоспасы жағылады және грильде немесе пеште 220-280 °C температурада 20-30 минут немесе конвекциялық пеште "қыздыру-бу" режимінде 180 °C температурада 15-20 минут пісіріледі, піскенше. Кастрюльді сары маймен, тәтті тұздықпен немесе қоюландырылған сүтпен бірге беріңіз.

Дайындықақ тұздық– еленген бидай ұны ашық сары түске дейін үздіксіз араластыра отырып қуырылады. Ыстық сорпа және/немесе су (рецепт бойынша ұсынылған мөлшердің 1/4 бөлігі) қуырылған, салқындатылған ұнға құйылып, тегіс болғанша араластырылады. Содан кейін қалған сорпаны және/немесе суды біртіндеп қосып, қайнатыңыз.
*Тұздықты дайындау:*Дайындалған ақ тұздыққа сары май, қайнатылған қаймақ және тұз қосып, 3-5 минут пісіріңіз, сүзіп алып, қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: кастрюльтең бөліктерге кесілген, тұздықпен құйылған
*Тұрақтылық:*борпылдақ, біртекті, шырынды, ботқа кесектері жоқ жәнеасқабақтар
*Түсі:*қабығы алтын түсті, кесілген жері сары түстіасқабақтар
*Дәмі мен иісі:*пісірілген жармалар жәнеасқабақтар, сәл тәтті, жағымды нәзік хош иісі барасқабақтартұздықпен

№ 229 технологиялық карта

Асқабақ қосылған тарыдан жасалған кастрюль

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тары	40	40				
Су	108	108				
Шикі асқабақ	70	56				
Қант	5	5				
Тауық жұмыртқасы	1/5 дана	8				
Күнбағыс майы	3	3				
Кептірілген нан	3	3				
Қаймақ 20% майлы	5	5				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Жартылай дайын өнім		**215**				
Дайын кастрюльдің салмағы		**200**				
Қаймақ тұздығы:		**20**				
Қаймақ 20% майлы	10	10				
Сары май	2	2				
Бидай ұны	2	2				
Су	8	8				
Тұздықпен шығу		**220**				
ШЫҒУ		**200/20**	**6.3**	**10.0**	**38.2**	**269.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	31.7	156	55.6	210.8	3.2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған ботқа қайнаған суға құйылады, тұз бен қант (рецепттегі мөлшердің бір бөлігі) қосылады және үздіксіз араластыра отырып пісіріледі. 10 минут бұрын мұздатылған асқабақ қосылып, піскенше баяу қайнатылады. Асқабақпен пісірілген дайын тұтқыр ботқа суытылады, қантпен шайқалған жұмыртқалар қосылып, араластырылады. Содан кейін ол кастрюль ретінде дайындалады. Дайындалған қоспа майланған және нан үгіндісі себілген ыдысқа салынады, үстіне жұмыртқа мен қаймақ қоспасы жағылады және грильде немесе пеште 220-280 °C

температурада 20-30 минут немесе конвекциялық пеште "қыздыру-бу" режимінде 180 °С температурада 15-20 минут пісіріледі, піскенше. Кастрюльді сары маймен, тәтті тұздықпен немесе қоюландырылған сүтпен бірге беріңіз.

Дайындықақ тұздық– еленген бидай ұны ашық сары түске дейін үздіксіз араластыра отырып қуырылады. Ыстық сорпа және/немесе су (рецепт бойынша ұсынылған мөлшердің 1/4 бөлігі) қуырылған, салқындатылған ұнға құйылып, тегіс болғанша араластырылады. Содан кейін қалған сорпаны және/немесе суды біртіндеп қосып, қайнатыңыз.
*Тұздықты дайындау:*Дайындалған ақ тұздыққа сары май, қайнатылған қаймақ және тұз қосып, 3-5 минут пісіріңіз, сүзіп алып, қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сату мерзімі: 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: кастрюльтең бөліктерге кесілген, тұздықпен құйылған
*Тұрақтылық:*борпылдақ, біртекті, шырынды, ботқа кесектері жоқ жәнеасқабақтар
*Түсі:*қабығы алтын түсті, кесілген жері сары түстіасқабақтар
*Дәмі мен иісі:*пісірілген жармалар жәнеасқабақтар, сәл тәтті, жағымды нәзік хош иісі барасқабақтартұздықпен

№ 230 технологиялық карта

Асқабақ қосылған тарыдан жасалған кастрюль

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тары	45	45				
Су	108	108				
Шикі асқабақ	80	66				
Тауық жұмыртқасы	1/5 дана	8				
Күнбағыс майы	3	3				
Кептірілген нан	3	3				
Қаймақ 20% майлы	10	10				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Жартылай дайын өнім		**245**				
Дайын кастрюльдің салмағы		**250**				
Қаймақ тұздығы:		**20**				
Қаймақ 20% майлы	10	10				
Сары май	2	2				
Бидай ұны	2	2				
Су	8	8				
Тұздықпен шығу		**270**				
ШЫҒУ		**250/20**	**6.6**	**10.0**	**39.2**	**270.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	31.7	156	55.6	210.8	3.2	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған ботқа қайнаған суға құйылады, тұз бен қант (рецепттегі мөлшердің бір бөлігі) қосылады және үздіксіз араластыра отырып пісіріледі. 10 минут бұрын мұздатылған асқабақ қосылып, піскенше баяу қайнатылады. Асқабақпен пісірілген дайын тұтқыр ботқа суытылады, қантпен шайқалған жұмыртқалар қосылып, араластырылады. Содан кейін ол кастрюль ретінде дайындалады. Дайындалған қоспа майланған және нан үгіндісі себілген ыдысқа салынады, үстіне жұмыртқа мен қаймақ қоспасы жағылады және грильде немесе пеште 220-280 °C температурада 20-30 минут немесе конвекциялық пеште "қыздыру-бу" режимінде 180 °C температурада 15-20 минут пісіріледі, піскенше. Кастрюльді сары маймен, тәтті тұздықпен немесе қоюландырылған сүтпен бірге беріңіз.

Дайындықақ тұздық– еленген бидай ұны ашық сары түске дейін үздіксіз араластыра отырып қуырылады. Ыстық сорпа және/немесе су (рецепт бойынша ұсынылған мөлшердің 1/4 бөлігі) қуырылған, салқындатылған ұнға құйылып, тегіс болғанша араластырылады. Содан кейін қалған сорпаны және/немесе суды біртіндеп қосып, қайнатыңыз.
*Тұздықты дайындау:*Дайындалған ақ тұздыққа сары май, қайнатылған қаймақ және тұз қосып, 3-5 минут пісіріңіз, сүзіп алып, қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сату мерзімі: 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: кастрюльтең бөліктерге кесілген, тұздықпен құйылған
*Тұрақтылық:*борпылдақ, біртекті, шырынды, ботқа кесектері жоқ жәнеасқабақтар
*Түсі:*қабығы алтын түсті, кесілген жері сары түстіасқабақтар
*Дәмі мен иісі:*пісірілген жармалар жәнеасқабақтар, сәл тәтті, жағымды нәзік хош иісі барасқабақтартұздықпен

№ 231 технологиялық карта

Бұршақ пюресі Буршак

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Бөлінген бұршақ Сары май	60 4	60 4				
ШЫҒУ		**130**	**13.5**	**3.7**	**23.5**	**192.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	24.6	0	0,2	48.6	0,3	10
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,1	3.3	0,1	40.8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	26.5	178,7	53.1	417.8	2.5	0

Пісіру технологиясы

Бұршақ суық сумен құйылады (2,5 лқосулы1 кгБұршақ) қосып, қақпағы жабылған табада баяу отта 60-90 минут қайнатыңыз. Бұршақ жұмсарған кезде, пісіруді тоқтатып, тұз қосып, сорпада 15-20 минутқа қойыңыз. Содан кейін сорпаның суын төгіп тастаңыз, бұршақты дереу сүзіп алып, сары маймен дәмдеңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сату мерзімі: 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*тіптібіртекті масса
*Тұрақтылық:*біртекті, жұмсақ, кесектерсіз
*Түсі:*сары
*Дәмі мен иісі:*жағымды нәзік хош иіспенқайнатылған бұршақ

№ 232 технологиялық карта
Бұршақ пюресі Буршак

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Бөлінген бұршақ Сары май	70 5	70 5				
ШЫҒУ		**150**	**15.8**	**4.6**	**27.5**	**226.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	32	0	0,2	56,7	0,4	11.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,3	0,1	3.9	0,1	47.6	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	30.9	208.6	62	487.8	2.9	0

Пісіру технологиясы

Бұршақ суық сумен құйылады (2,5 лқосулы1 кгБұршақ) қосып, қақпағы жабылған табада баяу отта 60-90 минут қайнатыңыз. Бұршақ жұмсарған кезде, пісіруді тоқтатып, тұз қосып, сорпада 15-20 минутқа қойыңыз. Содан кейін сорпаның суын төгіп тастаңыз, бұршақты дереу сүзіп алып, сары маймен дәмдеңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сату мерзімі: 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*тіптібіртекті масса
*Тұрақтылық:*біртекті, жұмсақ, кесектерсіз
*Түсі:*сары
*Дәмі мен иісі:*жағымды нәзік хош иіспенқайнатылған бұршақ

№ 233 технологиялық карта
Бұршақ пюресі Буршак

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Бөлінген бұршақ Сары май	85 5	85 5				
ШЫҒУ		**180**	**19.1**	**4.8**	**33.4**	**267.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	37.3	252.9	75.2	591.7	3.5	0

Пісіру технологиясы

Бұршақ суық сумен құйылады (2,5 лқосулы1 кгБұршақ) қосып, қақпағы жабылған табада баяу отта 60-90 минут қайнатыңыз. Бұршақ жұмсарған кезде, пісіруді тоқтатып, тұз қосып, сорпада 15-20 минутқа қойыңыз. Содан кейін сорпаның суын төгіп тастаңыз, бұршақты дереу сүзіп алып, сары маймен дәмдеңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сату мерзімі: 2 сағат. Беру температурасы: + 65

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*тіптібіртекті масса
*Тұрақтылық:*біртекті, жұмсақ, кесектерсіз
*Түсі:*сары
*Дәмі мен иісі:*жағымды нәзік хош иіспенқайнатылған бұршақ

№ 234 технологиялық карта
Пісірілген картоп (Жайляу) (шөптермен)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сары май Жаңа піскен 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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Тазартылған картопты майланған пісіру парағына салып, пісіріңіз. Сары маймен және шөптермен бірге ұсыныңыз.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	28.2	45	27.8	506.2	1.5	0,1

Пісіру технологиясы

Картопты аршып, тілімдерге немесе текшелерге кесіңіз, майланған пісіру парағына салып, пісіріңіз. Сары май мен шөптер себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: +50°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: Картоп ұқыпты кесілген, өнімде сынықтар немесе майысқан жерлер жоқ.

*Тұрақтылық:*Өте жұмсақ, үгінді целлюлоза; өнім пішінін сақтайды
шламдар.
*Түсі:*ақ, сарғыш
*Дәмі мен иісі:*шөптер қосылған картоптың хош иісі, сүтті, орташа тұзды, бөгде дәмі немесе иісі жоқ

№ 235 технологиялық карта

Шөптер қосылған пісірілген картоп (Жайляу)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сары май Жаңа піскен 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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Тазартылған картопты майланған пісіру парағына салып, пісіріңіз. Сары маймен және шөптермен бірге ұсыныңыз.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	122.7	0,1	0,3	3.9	25.8	2.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0	2.5	0,2	19.1	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	29.9	50.6	31.4	570.4	1.6	0,1

Пісіру технологиясы

Картопты аршып, тілімдерге немесе текшелерге кесіңіз, майланған пісіру парағына салып, пісіріңіз. Сары май мен шөптер себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: +50°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: Картоп ұқыпты кесілген, өнімде сынықтар немесе майысқан жерлер жоқ.

*Тұрақтылық:*Өте жұмсақ, үгінді целлюлоза; өнім пішінін сақтайды
шламдар.
*Түсі:*ақ, сарғыш
*Дәмі мен иісі:*шөптер қосылған картоптың хош иісі, сүтті, орташа тұзды, бөгде дәмі немесе иісі жоқ

№ 236 технологиялық карта

Пісірілген картоп (Жайляу) (шөптермен)

Аты			Химиялық құрамы	

Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	Калориялық құрамы
Ақтүйнек Сары май Шикі 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 аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	122.7	0,1	0,3	3.9	25.8	2.1
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	В12
	0,1	0	2.5	0,2	19.1	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	29.9	50.6	31.4	570.4	1.6	0,1

Пісіру технологиясы

Картопты аршып, тілімдерге немесе текшелерге кесіңіз, майланған пісіру парағына салып, пісіріңіз. Сары май мен шөптер себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: +50°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: Картоп ұқыпты кесілген, өнімде сынықтар немесе майысқан жерлер жоқ.

*Тұрақтылық:*Өте жұмсақ, үгінді целлюлоза; өнім пішінін сақтайды
шламдар.
*Түсі:*ақ, сарғыш
*Дәмі мен иісі:*шөптер қосылған картоптың хош иісі, сүтті, орташа тұзды, бөгде дәмі немесе иісі жоқ

№ 237 технологиялық карта

Картоп пен сәбіз пюресі

			Химиялық құрамы	

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	Калориялық құрамы
Ақтүйнек Сәбіз Сүт майлылығы 1,5% Сары май	107 45 30 5	75 34 30 5				
ШЫҒУ		**130**	**2.4**	**4.7**	**12.6**	**104.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	445.6	0,1	0,3	5.7	10	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	1.4	0,2	13.4	0,1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	47	55,7	19.8	358.8	0,6	0,1

Пісіру технологиясы

Туралған сәбіз жұмсарғанша қуырылады, сүт қосылады. Картопты қайнатыңыз. Ыстық қайнатылған картоп пен қуырылған сәбізді езіңіз, содан кейін ыстық сүт пен сары май қосып, үздіксіз араластырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: жақсы езілген масса, кесектерсіз.
*Тұрақтылық:*біртекті, мол
*Түсі:*апельсин дақтары бар крем
*Дәмі мен иісі:*картоп пен сәбіз пюресі,қайнатылған сүт және сары май

№ 238 технологиялық карта

Картоп пен сәбіз пюресі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сәбіз Сүт майлылығы 1,5% Сары май	120 50 35 8	83 38 35 8				
ШЫҒУ		**150**	**2.7**	**7.3**	**14.5**	**136.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	55.4	65.4	22.9	415.7	0,7	0,1

Пісіру технологиясы

Туралған сәбіз жұмсарғанша қуырылады, сүт қосылады. Картопты қайнатыңыз. Ыстық қайнатылған картоп пен қуырылған сәбізді езіңіз, содан кейін ыстық сүт пен сары май қосып, үздіксіз араластырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: жақсы езілген масса, кесектерсіз.
*Тұрақтылық:*біртекті, мол
*Түсі:*апельсин дақтары бар крем
*Дәмі мен иісі:*картоп пен сәбіз пюресі,қайнатылған сүт және сары май

№ 239 технологиялық карта

Картоп пен сәбіз пюресі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сәбіз Сүт майлылығы 1,5% Сары май	140 55 40 8	93 48 40 8				
ШЫҒУ		**180**	**3.1**	**6.5**	**16.7**	**141.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	55.4	65.4	22.9	415.7	0,7	0,1

Пісіру технологиясы

Туралған сәбіз жұмсарғанша қуырылады, сүт қосылады. Картопты қайнатыңыз. Ыстық қайнатылған картоп пен қуырылған сәбізді езіңіз, содан кейін ыстық сүт пен сары май қосып, үздіксіз араластырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: жақсы езілген масса, кесектерсіз.
*Тұрақтылық:*біртекті, мол
*Түсі:*апельсин дақтары бар крем
*Дәмі мен иісі:*картоп пен сәбіз пюресі,қайнатылған сүт және сары май

№ 240 технологиялық карта

Асқабақ қосылған картоп пюресі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек 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 аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	57.3	0,1	0,4	3.1	10.0	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	1.1	0,1	13.7	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	22.1	36,7	14.8	287,7	0,7	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған картопты қайнап жатқан тұздалған суға салыңыз. Жұмсарғанша 25-30 минут пісіріңіз. Содан кейін суын төгіп тастаңыз және картопты пештің салқын жерінде 5-7 минутқа қалдырып кептіріңіз. Асқабақты кесіп, пеште немесе бумен пісіргіште «бу» режимінде жұмсарғанша пісіріңіз. Ыстық қайнатылған көкөністерді езіп, қайнатылған сүт, сары май және тұз қосып, араластырыңыз. Бұл тағамды рецепт бойынша сүттің орнына сумен немесе сары майсыз (сүт ақуызына төзімсіз адамдар үшін) дайындауға болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: жақсы езілген масса, кесектерсіз.
*Тұрақтылық:*біртекті, мол
*Түсі:*апельсин дақтары бар крем
*Дәмі мен иісі:*картоп пен асқабақ пюресі,қайнатылған сүт және сары май

№ 241 технологиялық карта

Асқабақ қосылған картоп пюресі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек 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 аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	89.3	0,1	0,6	4.7	15	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1.7	0,2	20.6	0,1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	34	55.6	22.5	431.6	1	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған картопты қайнап жатқан тұздалған суға салыңыз. Жұмсарғанша 25-30 минут пісіріңіз. Содан кейін суын төгіп тастаңыз және картопты пештің салқын жерінде 5-7 минутқа қалдырып кептіріңіз. Асқабақты кесіп, пеште немесе бумен пісіргіште «бу» режимінде жұмсарғанша пісіріңіз. Ыстық қайнатылған көкөністерді езіп, қайнатылған сүт, сары май және тұз қосып, араластырыңыз. Бұл тағамды рецепт бойынша сүттің орнына сумен немесе сары майсыз (сүт ақуызына төзімсіз адамдар үшін) дайындауға болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: жақсы езілген масса, кесектерсіз.
*Тұрақтылық:*біртекті, мол
*Түсі:*апельсин дақтары бар крем
*Дәмі мен иісі:*картоп пен асқабақ пюресі,қайнатылған сүт және сары май

№ 242 технологиялық карта

Асқабақ қосылған картоп пюресі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек 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 аллергендердің болуы: (L) лактоза; (MP) сүт өнімдері;

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ талшықтар
	64,7	0,1	0,5	3.9	12.6	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	1.4	0,2	17.5	0,1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	28.9	46.9	18.8	363.6	0,8	0,1

Пісіру технологиясы:

Дайындалған картопты қайнап жатқан тұздалған суға салыңыз. Жұмсарғанша 25-30 минут пісіріңіз. Содан кейін суын төгіп тастаңыз және картопты пештің салқын жерінде 5-7 минутқа қалдырып кептіріңіз. Асқабақты кесіп, пеште немесе бумен пісіргіште «бу» режимінде жұмсарғанша пісіріңіз. Ыстық қайнатылған көкөністерді езіп, қайнатылған сүт, сары май және тұз қосып, араластырыңыз. Бұл тағамды рецепт бойынша сүттің орнына сумен немесе сары майсыз (сүт ақуызына төзімсіз адамдар үшін) дайындауға болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: жақсы езілген масса, кесектерсіз.
*Тұрақтылық:*біртекті, мол
*Түсі:*апельсин дақтары бар крем
*Дәмі мен иісі:*картоп пен асқабақ пюресі,қайнатылған сүт және сары май

№ 243 технологиялық карта

Бұршақ қосылған көкөніс бұқтырмасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек	44	32				
Сәбіз	28	21				
Баклажандар	23	20				
Ақ қырыққабат	25	21				
Кептірілген ақ бұршақ	10	10				
Майлылығы 72% сары май	3	3				
Бидай ұны	3	3				
Томат пастасы	3	3				
Пияз	15	12				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
ШЫҒУ		**130**	**3.5**	**2.5**	**12.0**	**88,7**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	30,5	68.8	25,5	382.3	1.1	0,1

Пісіру технологиясы

Картоп, сәбіз және қырыққабат текшелеп, жұмсарғанша бөлек баяу отта қайнатылады. Кептірілген бұршақ сұрыпталып, суға салынып, қайнатылады. Баклажан текшелеп туралады. Көкөністерді араластырып, қуырылған пияз бен қызанақты қосыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:
Сыртқы түрі: көкөністер кесілген пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*көкөністер жұмсақ, бірақ шамадан тыс пісірілмеген
*Түсі:*кіріс ингредиенттеріне сәйкес келеді

*Дәмі мен иісі:*қуырылған көкөністер мен бұршақ

№ 244 технологиялық карта

Бұршақ қосылған көкөніс бұқтырмасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек	50	35				
Сәбіз	32	26				
Баклажандар	32	28				
Ақ қырыққабат	25	19				
Кептірілген ақ бұршақ	15	15				
Майлылығы 72% сары май	5	5				
Бидай ұны	3	3				
Томат пастасы	4	4				
Пияз	15	12				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**150**	**4.7**	**4.1**	**14.7**	**119.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	370	0	0,7	23	16.0	5.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	1.7	0,2	36.2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	37.9	90,5	33	480	1.4	0,1

Пісіру технологиясы

Картоп, сәбіз және қырыққабат текшелеп, жұмсарғанша бөлек баяу отта қайнатылады. Кептірілген бұршақ сұрыпталып, суға салынып, қайнатылады. Баклажан текшелеп туралады. Көкөністерді араластырып, қуырылған пияз бен қызанақты қосыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: көкөністер кесілген пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*көкөністер жұмсақ, бірақ шамадан тыс пісірілмеген
*Түсі:*кіріс ингредиенттеріне сәйкес келеді

*Дәмі мен иісі:*қуырылған көкөністер мен бұршақ

№ 245 технологиялық карта

Бұршақ қосылған көкөніс бұқтырмасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек	66	52				
Сәбіз	35	27				
Баклажандар	34	31				
Ақ қырыққабат	35	28				
Кептірілген ақ бұршақ	15	15				
Майлылығы 72% сары май	5	5				
Бидай ұны	3	3				
Томат пастасы	5	5				
Пияз	20	17				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
ШЫҒУ		**180**	**5.1**	**4.1**	**16.8**	**129.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	403.7	0	0,8	31.8	21.6	6.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	2	0,3	41.0	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	43,5	98.2	37	559	1.5	0,1

Пісіру технологиясы

Картоп, сәбіз және қырыққабат текшелеп, жұмсарғанша бөлек баяу отта қайнатылады. Кептірілген бұршақ сұрыпталып, суға салынып, қайнатылады. Баклажан текшелеп туралады. Көкөністерді араластырып, қуырылған пияз бен қызанақты қосыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: көкөністер кесілген пішінін сақтайды
*Тұрақтылық:*көкөністер жұмсақ, бірақ шамадан тыс пісірілмеген
*Түсі:*кіріс ингредиенттеріне сәйкес келеді

*Дәмі мен иісі:*қуырылған көкөністер мен бұршақ

№ 246 технологиялық карта

Пісірілген асқабақ

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі асқабақ	183	128				
ШЫҒУ		**100**	**0,9**	**0,1**	**4.1**	**21.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	19.2	39.7	7.7	272.9	0,7	0

Пісіру технологиясы

Асқабақ аршылып, тілімдерге кесіліп, пеште дайын болғанша пісіріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: асқабақ, жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
*Тұрақтылық:*Асқабақ жеткілікті жұмсақ, майлы емес және кесілген кезде пішінін сақтайды.
*Түсі:*өңі кетпеген, қызғылт сары, асқабаққа тән

*Дәмі мен иісі:*хош иіс және дәмпісірілген асқабақ, дәмдеуіштер, орташа ащы, тұзды

№ 247 технологиялық карта

Пісірілген асқабақ

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі асқабақ	140	91				
ШЫҒУ		**70**	**0,7**	**0,1**	**3.0**	**16.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	122.1	0	1.3	7.6	11.1	2.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	1.0	0,1	35.4	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	28.4	58.6	11.3	402.6	1.1	0

Пісіру технологиясы

Асқабақ аршылып, тілімдерге кесіліп, пеште дайын болғанша пісіріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: асқабақ, жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
*Тұрақтылық:*Асқабақ жеткілікті жұмсақ, майлы емес және кесілген кезде пішінін сақтайды.
*Түсі:*өңі кетпеген, қызғылт сары, асқабаққа тән

*Дәмі мен иісі:*хош иіс және дәмпісірілген асқабақ, тұқымдар

№ 248 технологиялық карта

Тұқымдары бар пісірілген асқабақ

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі асқабақ Күнбағыс тұқымдары Асқабақ тұқымдары	140 2 2	91 2 2				
ШЫҒУ		**74**	**2.3**	**2.0**	**3.9**	**43.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	64.1	0	1.6	3.9	5.8	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	1.0	0,1	21.8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	16.6	54,5	18.3	235.8	0,8	0

Пісіру технологиясы

Асқабақ аршылып, туралып, пеште жұмсарғанша пісіріледі. Дастарханға қояр алдында үстіне қуырылған тұқымдар себіледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: асқабақ, жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
*Тұрақтылық:*Асқабақ жеткілікті жұмсақ, майлы емес және кесілген кезде пішінін сақтайды.
*Түсі:*өңі кетпеген, қызғылт сары, асқабаққа тән

*Дәмі мен иісі:*хош иіс және дәмпісірілген асқабақ, тұқымдар

№ 249 технологиялық карта

Тұқымдары бар пісірілген асқабақ

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі асқабақ Күнбағыс тұқымдары Асқабақ тұқымдары	183 2 3	128 2 3				
ШЫҒУ		**105**	**2.5**	**2.0**	**4.9**	**48.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	21.2	69.0	23	305.6	1	0

Пісіру технологиясы

Асқабақ аршылып, туралып, пеште жұмсарғанша пісіріледі. Дастарханға қояр алдында үстіне қуырылған тұқымдар себіледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: асқабақ, жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
*Тұрақтылық:*Асқабақ жеткілікті жұмсақ, майлы емес және кесілген кезде пішінін сақтайды.
*Түсі:*өңі кетпеген, қызғылт сары, асқабаққа тән

*Дәмі мен иісі:*хош иіс және дәмпісірілген асқабақ, дәмдеуіштер, орташа ащы, тұзды

№ 250 технологиялық карта

Алма қосылған пісірілген асқабақ

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі асқабақ Алма Күнжіт	135 60 1	91 2 1				
ШЫҒУ		**120**	**0,8**	**0,1**	**10.0**	**45.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	61.4	0	0,9	6.4	6.7	2.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0	0	0,5	0,1	18.8	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	14.3	29.3	5.7	207.1	0,5	0

Пісіру технологиясы

Асқабақтың қабығын аршып, тілімдерге кесіп, алмаларды тураңыз, содан кейін пеште піскенше пісіріңіз. Дастарханға қояр алдында үстіне қуырылған тұқымдар себіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: асқабақ, жарықтарсыз немесе сынықтарсыз, жұмсақ консистенциялы, тозбаған.
*Тұрақтылық:*Асқабақ жеткілікті жұмсақ, майлы емес және кесілген кезде пішінін сақтайды.
*Түсі:*өңі кетпеген, қызғылт сары, асқабаққа тән

*Дәмі мен иісі:*хош иіс және дәмпісірілген асқабақ және алма.

№ 251 технологиялық карта

Қызылша құймақтары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Жұмыртқа Сүт Өсімдік майы Бидай ұны Ас содасы Йодталған тұз Сары май	50 1/8 дана 10 1 7 0,1 0,1 4	44 5 10 1 7 0,1 0,1 4				
ШЫҒУ		**60**	**1.9**	**4.0**	**7.8**	**76.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	20.1	34,7	8.8	144.1	0,4	0,1

Пісіру технологиясы

Қызылшаны қайнатыңыз және суытыңыз, содан кейін үккіштен өткізіп, тегіс болғанша араластырыңыз. Барлық ингредиенттерді 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 бөлігін құрғақ (!) табаға салып, дөңгелек құймақ пішінін жасап, аздап тегістеңіз. Құймақтарды алдымен бір жағынан, бетінде көпіршіктер пайда болғанша баяу отта пісіріңіз. Содан кейін құймақтарды аударып, екінші жағын пісіріңіз. Құймақтарды тәрелкеге салып, жидек тұздығымен, джеммен және т.б. бірге беріңіз. Немесе оларды өсімдік майымен майланған пісіру парағына салып, пеште пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: Құймақ сопақша немесе дөңгелек пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*жұмсақ консистенция

*Түсі:*солған емес,қызылшаға тән

*Дәмі мен иісі:*қызылша, жағымсыз иіс және дәм

№ 252 технологиялық карта
Қызылша құймақтары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Жұмыртқа Сүт Өсімдік майы Бидай ұны Ас содасы Йодталған тұз Сары май	60 1/5 дана 15 1 10 0,1 0,1 4	54 8 15 1 10 0,1 0,1 4				
ШЫҒУ		**80**	**2.8**	**4.3**	**10.6**	**95.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	28.4	48.3	11.3	181.3	0,5	0,1

Пісіру технологиясы:

Қызылшаны қайнатыңыз және суытыңыз, содан кейін үккіштен өткізіп, тегіс болғанша араластырыңыз. Барлық ингредиенттерді 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 бөлігін құрғақ (!) табаға салып, дөңгелек құймақ пішінін жасап, аздап тегістеңіз. Құймақтарды алдымен бір жағынан, бетінде көпіршіктер пайда болғанша баяу отта пісіріңіз. Содан кейін құймақтарды аударып, екінші жағын пісіріңіз. Құймақтарды тәрелкеге салып, жидек тұздығымен, джеммен және т.б. бірге беріңіз. Немесе оларды пісіру парағына салып, пеште пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: құймақ сопақша немесе дөңгелек пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*жұмсақ консистенция

*Түсі:*солған емес,қызылшаға тән

*Дәмі мен иісі:*қызылша, жағымсыз иіс және дәм

№ 253 технологиялық карта
Қызылша құймақтары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қызылша Жұмыртқа Сүт Өсімдік майы Бидай ұны Ас содасы Йодталған тұз Сары май	75 1/5 дана 20 2 10 0,1 0,1 5	66 8 20 2 10 0,1 0,1 5				
ШЫҒУ		**100**	**3.0**	**5.2**	**11.6**	**108.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); (I) жұмыртқа; (MP) сүт өнімдері; (G) - глютен.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	36	56,7	13.7	221.7	0,6	0,1

Пісіру технологиясы:

Қызылшаны қайнатыңыз және суытыңыз, содан кейін үккіштен өткізіп, тегіс болғанша араластырыңыз. Барлық ингредиенттерді 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 бөлігін құрғақ (!) табаға салып, дөңгелек құймақ пішінін жасап, аздап тегістеңіз. Құймақтарды алдымен бір жағынан, бетінде көпіршіктер пайда болғанша баяу отта пісіріңіз. Содан кейін құймақтарды аударып, екінші жағын пісіріңіз. Құймақтарды тәрелкеге салып, жидек тұздығымен, джеммен және т.б. бірге беріңіз. Немесе оларды пісіру парағына салып, пеште пісіріңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: құймақ сопақша немесе дөңгелек пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*жұмсақ консистенция

*Түсі:*солған емес,қызылшаға тән

*Дәмі мен иісі:*қызылша, жағымсыз иіс және дәм

№ 254 технологиялық карта

Көкөніс бұқтырмасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек	54	38				
Сәбіз	35	28				
Баклажандар	40	36				
Ақ қырыққабат.	35	28				
Сары май	5	5				
Бидай ұны	3	3				
Қызанақ пюресі	3	3				
Пияз	17	15				
Сарымсақ	3	2				
Йодталған тұз	0,1	0,1				
Су немесе көкөніс сорпасы	35	35				
ШЫҒУ		**180**	**2.1**	**3.8**	**11.5**	**90.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	31.2	42.2	19.5	377.9	0,87	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған көкөністер тілімдерге немесе кесектерге кесіледі: картоп тілімдерге немесе текшелерге, цуккини мен баклажан тілімдерге немесе текшелерге, сәбіз бен пияз үлкен текшелерге, ал сарымсақты ұсақтап тураңыз. Көкөністерді тұздап, туралған сарымсақты қосып, араластырып, 20-25 минут (жұмсарғанша) баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*nКөкөністер бірдей пішінде кесілген, шамадан тыс пісірілмеген және ауа райының әсеріне ұшырамаған.

*Тұрақтылық:*Өте жұмсақ, майлы емес, көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
*Түсі:*бозғылт емес, тағам рецептіндегі ингредиенттерге тән.

*Дәмі мен иісі:*дәмдеуіштердің хош иісі бар, орташа тұзды бұқтырылған көкөністер

№ 255 технологиялық карта
Көкөніс бұқтырмасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек	64	45				
Сәбіз	40	34				
Баклажандар	46	41				
Ақ қырыққабат.	40	32				
Сары май	5	5				
Бидай ұны	3	3				
Қызанақ пюресі	4	4				
Пияз	20	17				
Сарымсақ	5	4				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Су немесе көкөніс сорпасы	40	40				
ШЫҒУ		**200**	**2.4**	**3.9**	**13.4**	**100.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	35,7	50.2	23	449	0,8	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған көкөністер тілімдерге немесе кесектерге кесіледі: картоп тілімдерге немесе текшелерге, цуккини мен баклажан тілімдерге немесе текшелерге, сәбіз бен пияз үлкен текшелерге, ал сарымсақты ұсақтап тураңыз. Көкөністерді тұздап, туралған сарымсақты қосып, араластырып, 20-25 минут (жұмсарғанша) баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*nКөкөністер бірдей пішінде кесілген, шамадан тыс пісірілмеген және ауа райының ә
ұшырамаған.

*Тұрақтылық:*Өте жұмсақ, майлы емес, көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
*Түсі:*бозғылт емес, тағам рецептіндегі ингредиенттерге тән.

*Дәмі мен иісі:*дәмдеуіштердің хош иісі бар, орташа тұзды бұқтырылған көкөністер

№ 256 технологиялық карта
Көкөніс бұқтырмасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек	70	45				
Сәбіз	45	34				
Баклажандар	55	41				
Ақ қырыққабат.	45	32				
Сары май	7	5				
Бидай ұны	4	3				
Қызанақ пюресі	5	4				
Пияз	24	17				
Сарымсақ	5	4				
Йодталған тұз	0,3	0,3				
Су немесе көкөніс сорпасы	50	50				
ШЫҒУ		**250**	**2.8**	**5.4**	**15.4**	**123.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	40.9	57.2	26.1	511	0,9	0,2

Пісіру технологиясы

Дайындалған көкөністер тілімдерге немесе кесектерге кесіледі: картоп тілімдерге немесе текшелерге, цуккини мен баклажан тілімдерге немесе текшелерге, сәбіз бен пияз үлкен текшелерге, ал сарымсақты ұсақтап тураңыз. Көкөністерді тұздап, туралған сарымсақты қосып, араластырып, 20-25 минут (жұмсарғанша) баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*nКөкөністер бірдей пішінде кесілген, шамадан тыс пісірілмеген және ауа райының әсеріне ұшырамаған.

*Тұрақтылық:*Өте жұмсақ, майлы емес, көкөністер кесілген пішінін сақтайды.

*Түсі:*бозғылт емес, тағам рецептіндегі ингредиенттерге тән.

*Дәмі мен иісі:*дәмдеуіштердің хош иісі бар, орташа тұзды, бұқтырылған көкөністер.

ІРІМШІКТІ ТАҒАМДАР

№ 257 технологиялық карта

Мейіз қосылған сүзбеден жасалған кастрюль

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сары май	10	10				
Майлылығы кемінде 10% болатын сүзбе	80	80				
Қаймақ 20% майлы	10	10				
Сүт майлылығы 1,5%	30	30				
Жарма жармасы	15	15				
Тауық жұмыртқасы	1/5	8				
Қант	дана.	5				
Мейіз	5	10				
	10					
ШЫҒУ		**150**	**12.7**	**13.1**	**23.7**	**267.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	128.8	0,4	0,6	1.7	1.3	1.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,3	3	0,1	34	1.1
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	155.2	222.1	21.6	255.9	0,6	0,1

Пісіру технологиясы

Мейізді жылы суға 30 минут салып қойыңыз. Сүзбеден сүзіп алып, қаймақ, сүт, жарма, қант және жұмыртқаның сарысын қосыңыз. Араластырыңыз немесе көпіртіңіз. Көпіртілген жұмыртқаның ағын 2-3 рет қосып, ақырын араластырыңыз. Мейізді сүзбе қоспасына қосып, біркелкі таралғанша араластырыңыз.

Қоспа маймен майланған пісіру парағына жағылып, пеште пісіріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ірімшік массасы біркелкі бөлінген, өнімде ауа райының бұзылуы белгілері жоқ, жарықтар мен сынықтар.
Тұрақтылық:өте тығыз, үгінді емес, біртекті, мейіз қосылған.
Түсі:Кесілген кезде ол ақ және кілегей тәрізді болады, әдемі, алтын-қоңыр қабығы бар
Дәмі мен иісі - тәтті, нәзік, сүзбе мен басқа ингредиенттерге тән.
Ерекше, жағымсыз иіс пен дәмге жол берілмейді.

№ 258 технологиялық карта

Мейіз қосылған сүзбеден жасалған кастрюль

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Сары май Майлылығы кемінде 10% болатын сүзбе Қаймақ 20% майлы Сүт майлылығы 1,5% Жарма жармасы Тауық жұмыртқасы Қант Мейіз	10 90 10 40 18 1/5 дана. 7 12	10 90 10 40 18 8 7 12				
ШЫҒУ		**200**	**15.0**	**13.6**	**32.8**	**320.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	181.9	258.6	27.1	306.4	0,7	0,1

Пісіру технологиясы

Мейізді жылы суға 30 минут салып қойыңыз. Сүзбеден сүзіп алып, қаймақ, сүт, жарма, қант және жұмыртқаның сарысын қосыңыз. Араластырыңыз немесе көпіртіңіз. Көпіртілген жұмыртқаның ағын 2-3 рет қосып, ақырын араластырыңыз. Мейізді сүзбе қоспасына қосып, біркелкі таралғанша араластырыңыз.
Қоспа маймен майланған пісіру парағына жағылып, пеште пісіріледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ірімшік массасы біркелкі бөлінген, өнімде ауа райының бұзылуы белгілері жоқ, жарықтар мен сыныктар.
Тұрақтылық:өте тығыз, үгінді емес, біртекті, мейіз қосылған.
Түсі:Кесілген кезде ол ақ және кілегей тәрізді болады, әдемі, алтын-қоңыр қабығы бар
Дәмі мен иісі - тәтті, нәзік, сүзбе мен басқа ингредиенттерге тән.
Ерекше, жағымсыз иіс пен дәмге жол берілмейді.

№ 259 технологиялық карта
Мейіз қосылған чизкейктер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Майлылығы кемінде 10% болатын сүзбе Қаймақ 20,0% майлылық Бидай ұны Жұмыртқа Күнбағыс майы Қант Мейіз	70 8 8 1/5 3 3 10	70 8 8 8 3 3 10				
ШЫҒУ		**100**	**10.1**	**6.7**	**18.1**	**179.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	103.2	168.4	14.5	194.4	0,5	0

Пісіру технологиясы

Ұн мен жұмыртқаны езілген сүзбеге қосыңыз. Алдымен мейізді жуып, кептіріңіз. Ванилин қосуға болады.0,02 гыстық суда ерітілгеннен кейін бір порцияға. Қоспаны жақсылап араластырып, 5 қалыңдықтағы кесек пішініне келтіріңіз.6 смұнға кесіп,

қалыңдығы дөңгелек котлеттер пішінін береді1,5 см(Бір порцияға 3 данадан), пісіру парағына салып, пеште пісіріңіз. Үстіне джем құйып беруге болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: тегіс, жарықтарсыз.
Тұрақтылық:ішінде түйіршіктері жоқ жұмсақ, біртекті масса.
Түсі:алтын сары, күйген дақтарсыз
Дәмі: тәтті және қышқыл, нәзік, сүзбе мен басқа ингредиенттерге тән.
Иісі: сүзбе.

№ 260 технологиялық карта
Мейіз қосылған чизкейктер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Майлылығы кемінде 10% болатын сүзбе Қаймақ 20,0% майлылық Бидай ұны Жұмыртқа Күнбағыс майы Қант Мейіз	80 10 13 1/5 4 3 13	80 10 13 8 4 3 13				
ШЫҒУ		**130**	**11.8**	**8.4**	**24.0**	**226.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	119.8	195.4	17.8	239.5	0,6	0

Пісіру технологиясы

Ұн мен жұмыртқаны езілген сүзбеге қосыңыз. Алдымен мейізді жуып, кептіріңіз. Ванилин қосуға болады.0,02 гыстық суда ерітілгеннен кейін бір порцияға. Қоспаны жақсылап араластырып, 5 қалыңдықтағы кесек пішініне келтіріңіз.6 смұнға кесіп, қалыңдығы

дөңгелек котлеттер пішінін береді1,5 см(Бір порцияға 3 данадан), пісіру парағына салып, пеште пісіріңіз. Үстіне джем құйып беруге болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: тегіс, жарықтарсыз.
Тұрақтылық:ішінде түйіршіктері жоқ жұмсақ, біртекті масса.
Түсі:алтын сары, күйген дақтарсыз
Дәмі: тәтті және қышқыл, нәзік, сүзбе мен басқа ингредиенттерге тән.
Иісі: сүзбе.

№ 261 технологиялық карта
Мейіз қосылған чизкейктер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Майлылығы кемінде 10% болатын сүзбе Қаймақ 20,0% майлылық Бидай ұны Жұмыртқа Күнбағыс майы Қант Мейіз	100 15 10 1/4 5 3 15	100 15 15 10 5 3 15				
ШЫҒУ		**150**	**14.2**	**10.9**	**24.3**	**260.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (МР) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	150.9	241	21.1	283.3	0,7	0,1

Пісіру технологиясы

Ұн мен жұмыртқаны езілген сүзбеге қосыңыз. Алдымен мейізді жуып, кептіріңіз. Ванилин қосуға болады.0,02 гыстық суда ерітілгеннен кейін бір порцияға. Қоспаны жақсылап араластырып, 5 қалыңдықтағы кесек пішініне келтіріңіз.6 смұнға кесіп, қалыңдығы дөңгелек котлеттер пішінін береді1,5 см(Бір порцияға 3 данадан), пісіру парағына салып, пеште пісіріңіз. Үстіне джем құйып беруге болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: тегіс, жарықтарсыз.
Тұрақтылық:ішінде түйіршіктері жоқ жұмсақ, біртекті масса.
Түсі:алтын сары, күйген дақтарсыз
Дәмі: тәтті және қышқыл, нәзік, сүзбе мен басқа ингредиенттерге тән.
Иісі: сүзбе.

№ 262 технологиялық карта
Мейіз қосылған чизкейктер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Майлылығы кемінде 10%	145	145				
болатын сүзбе	15	15				
Қаймақ 20,0% майлылық	15	15				
Бидай ұны	1/5	8				
Жұмыртқа	5	5				
Күнбағыс майы	5	5				
Ақ қант	15	15				
Мейіз						
ШЫҒУ		**200**	**19.8**	**11.7**	**31.3**	**320.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); I (жұмыртқа); (MP) сүт өнімдері;(G) - глютен

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	204.4	326.3	26.5	348	0,7	0,1

Пісіру технологиясы

Ұн мен жұмыртқаны езілген сүзбеге қосыңыз. Алдымен мейізді жуып, кептіріңіз. Ванилин қосуға болады.0,02 гыстық суда ерітілгеннен кейін бір порцияға. Қоспаны жақсылап араластырып, 5 қалыңдықтағы кесек пішініне келтіріңіз.6 смұнға кесіп, қалыңдығы дөңгелек котлеттер пішінін береді1,5 см(Бір порцияға 3 данадан), пісіру парағына салып, пеште пісіріңіз. Үстіне джем құйыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: тегіс, жарықтарсыз.
Тұрақтылық:ішінде түйіршіктері жоқ жұмсақ, біртекті масса.
Түсі:алтын сары, күйген дақтарсыз
Дәмі: тәтті және қышқыл, нәзік, сүзбе мен басқа ингредиенттерге тән.
Иісі: сүзбе.

№ 263 технологиялық карта
Табиғи ашытылған сүт өнімі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
А, D3, Е дәрумендерімен, қант шәрбатымен, АВУ-3 ашытқысымен байытылған сиыр сүтіне негізделген табиғи ашытылған сүт өнімі.	100	100				
ШЫҒУ		**100**	**2.8**	**3.5**	**8.0**	**74,7**

Витамин премиксы: А дәрумені – 0,15 мг, Е витамині – 1,5 мг, D3 витамині – 3,0 мкг

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза);

№ 264 технологиялық карта
Қантсыз табиғи ашытылған сүт өнімі

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	

А, D3, Е дәрумендерімен, қант шәрбатымен, АВУ-3 ашытқысымен байытылған сиыр сүтіне негізделген табиғи ашытылған сүт өнімі.	100	100				
ШЫҒУ		**100**	**2.8**	**3.5**	**6.3**	**67.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза);

№ 265 технологиялық карта

Тұтас дәнді үлпектері бар BALAMAN табиғи ашытылған сүт өнімі

Өнім атауы	Брутто салмағы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірсулар	
Ашытылған сүт өнімі	100	100				
Тұтас дәнді дақылдар:	6	6				
жүгері ұны						
сұлы ұны	3	3				
күріш ұны	1.5	1.5				
	1.5	1.5				
ШЫҒУ		**106**	**3.36**	**3.7**	**10.5**	**89.08**

Витаминдік қоспа: Е дәрумені - 1,5 мг, А дәрумені- 0,15 мг,D3 дәрумені - 3,00 мкг.

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза);

СУСЫНДАР

№ 266 технологиялық карта
Кефир

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Айран 2,5% майлы	100	100				
ШЫҒУ		**100**	**2.9**	**2.5**	**4.0**	**53.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза);

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	22	0	0	0	0,7	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,2	0,8	0	2.2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	120	90	14	146	0,1	0,1

№ 267 технологиялық карта
Кефир

			Химиялық құрамы	

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	Калориялық құрамы
Айран 2,5% майлы	150	150				
ШЫҒУ		**150**	**4.35**	**3.75**	**6.0**	**79.5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза);

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	33	0	0	0	1	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,3	1.6	0	3.3	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	180	135	21	219	0,1	0,1

№ 268 технологиялық карта
2,5% йогурт ішу

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
2,5% майлы йогурт ішу	100	100				
ШЫҒУ		**100**	**3.5**	**2.5**	**4.6**	**49.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза);

.
Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	14	0	0	1	1.6	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,2	0,7	0,1	12	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	115	88	11	151	0	0,1

№ 269 технологиялық карта
2,5% йогурт ішу

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
2,5% майлы йогурт ішу	150	150				
ШЫҒУ		**150**	**5.25**	**3.75**	**8.9**	**73.5.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза);

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	21	0	0	1.5	2.4	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,3	1	0,1	18	0,6
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	172.5	132	16	226	0	0,1

№ 270 технологиялық карта
Пробиотиктер қосылған йогурт

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Пробиотиктер қосылған йогурт	100	100				
ШЫҒУ		**100**	**3.5**	**1.6**	**4.5**	**49.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза);

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	14	0	0	2	1	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0,2	0,7	0	13	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	114	87	11	149	0	0,1

№ 271 технологиялық карта

Витаминка итмұрын сусыны

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Кептірілген итмұрын Қант Су	20 3 200	20 3 200				
ШЫҒУ		**200**	**1.2**	**0,2**	**8.2**	**42.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	98,6	82.8	35.4	99,5	0,2	0

Пісіру технологиясы

Алдын ала езілген итмұрын қайнаған суға салынып, жабылады
қақпағын жауып, 10-15 минут пісіріңіз, бірнеше сағатқа қалдырыңыз және сүзіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын
Тұрақтылық:біртекті, сұйық
Түсі:пайдаланылатын шикізаттың сипаттамасы

Дәмі мен иісі: итмұрын хош иісі; аздап қышқылдығы бар орташа тәтті дәм

№ 272 технологиялық карта

Денсаулық (лимон-алма) сусыны

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Лимон Алма Қант Су	1/5 дана. 89 3 150	20 60 3 150				
ШЫҒУ		**200**	**0,3**	**0,1**	**15.6**	**68,5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	3.9	12.4	4.3	29.8	0,1	0

Пісіру технологиясы

Алмалар тұқымдарын алып тастап, бөліктерге кесіледі, лимон да тілімдерге кесіліп, ыстық сумен жабылып, 10 минут қайнатылып, сүзіледі. Сорпаға қант қосылады, содан кейін қайнатылып, суытылады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын,ашық сары түс

Тұрақтылық:сұйық, біртекті

Түсі:ашық сары

Дәмі мен иісі: тәтті және қышқыл, жаңа алманың хош иісі

№ 273 технологиялық карта

Лимон сусыны

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Лимон Қант Су	1/5 дана. 8 150	20 8 150				
ШЫҒУ		**200**	**0,1**	**0,1**	**8.2**	**35.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	13.3	1.5	4.3	29.8	0,1	0

Пісіру технологиясы

Дайындалған лимондардан қабығы (ақ қабығы жоқ жұқа қабығы) алынып, лимондар жолақтарға кесіледі. Лимондар аршылып, жұқа тілімдерге кесіледі. Үгітілген лимон қабығы ыстық сумен құйылып, қайнатылып, сүзілгенге дейін 5 минут баяу отта қайнатылады. Сүзілгеннен кейін тұнбаға қант қосылып, қайнатылады, туралған лимондар қосылады және тұнба суытылмас бұрын 5-8 минут баяу отта қайнатылады. Дайын сусынның бір порциясы жалбыз бұтағымен безендірілген.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын,ашық сары түс

Тұрақтылық:сұйық, біртекті

Түсі:ашық сары

Дәмі мен иісі: тәтті және қышқыл, лимон хош иісі

№ 274 технологиялық карта

Алмұрт сусыны

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Алмұрт Қант Су	120 3 150	100 3 150				
ШЫҒУ		**200**	**0,1**	**0,1**	**8.2**	**35.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	13.3	1.5	4.3	29.8	0,1	0

Пісіру технологиясы

Дайын болғандар үшінАлмұрттан тұқымдарды алып тастап, оларды тілімдерге кесіңіз. 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 кейін суытыңыз.

Оны қайнатылған жемістермен бірге жіберуге рұқсат етіледі.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын,ашық сары түс

Тұрақтылық:сұйық, біртекті

Түсі:ашық сары

Дәмі мен иісі: тәтті және қышқыл, алмұрт хош иісі

№ 275 технологиялық карта

Мүкжидек сусыны

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Мүкжидек Қант Су	10 5 150	10 5 150				
ШЫҒУ		**200**	**0,9**	**0,1**	**5.4**	**23.9**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	0,4	0	0,1	0	1.1	0,4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0	0	0,9	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	1.4	1.0	0,7	9.1	0,1	0

Пісіру технологиясы

Жаңа піскен немесе мұздатылған мүкжидек сұрыпталып, ағын сумен шайылады. Олардың үстіне қайнаған су құйыңыз.Қайнатыңыз және 1-1,5 сағат бойы тұндырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын,ашық қызғылт

Тұрақтылық:сұйық, біртекті

Түсі:ашық қызғылт

Дәмі мен иісі: тәтті және қышқыл

№ 276 технологиялық карта
Сиыр сүті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сүт майлылығы 2,5%	150	150				
ШЫҒУ		**150**	**4.3**	**3.8**	**7.2**	**81.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза)

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	33	0	11	0	6.7	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,2	1.2	0	2.2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	180	135	21	219	0,1	0,1

№ 277 технологиялық карта
Сиыр сүті

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сүт майлылығы 2,5%	200	200				
ШЫҒУ		**200**	**5.8**	**5.0**	**9.6**	**106.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	44	0	11	0	2.6	0
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,3	1.6	0	0	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	240	180	28	292	0,2	0,1

№ 278 технологиялық карта
Қант қосылған кептірілген жеміс компоты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Кептірілген жемістер Қант Су	20 3 200	20 3 200				
ШЫҒУ		**200**	**0,3**	**0,4**	**15.6**	**68,5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	2	0	0,2	2	2.5	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	4	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**

	19	11.2	8.2	109.1	0,4	0

Пісіру технологиясы

Кептірілген жемістерді шайып, үстіне қайнаған су құйып, қант қосып, дайын болғанша пісіріңіз. Компотты салқын жерде 10-12 сағат тұндырыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын,жарықтан қараңғыға дейінқоңыртүстер

Тұрақтылық:сұйық, сорпа жақсы қайнатылған кезде мөлдір болады,

Түсі:ашықтан қою қоңырға дейін

Дәмі мен иісі: тәтті және қышқыл; тән хош иіскептірілген жеміс компоты.

№ 279 технологиялық карта
Жаңа алма компоты

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен алмалар Қант Су	143 3 120	100 3 120				
ШЫҒУ		**200**	**0,3**	**-**	**16.9**	**71.3**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	2	0	0,2	2	2.5	1.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	4	0

Минералдар	Калифорния	П	Мг	К	Фе	Na
	19	11.2	8.2	109.1	0,4	0

Пісіру технологиясы

Алмалар аршылып, өзегі алынып, тілімдерге кесіледі. Қабықтары сумен жабылып, қайнатылады. Алынған қоспа сүзіліп, қант (ксилит) ерітіледі. Алмалар алынған ыстық сиропқа қосылып, 6-8 минут баяу отта қайнатылады. Оңай пісетін алмалар үшін қайнап жатқан сиропты үстіне құйып, суытыңыз.

.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі 2-4 сағат. Сусынның температурасы 14°С-тан жоғары және 7°С-тан төмен болмауы керек.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын,жарықтан қараңғыға дейінқоңыртүстер

Тұрақтылық:жақсылап пісірілген алма қосылған сұйық, мөлдір сорпа

Түсі:ашықтан қою қоңырға дейін

Дәмі мен иісі: тәтті және қышқыл; тән хош иісалма компоты.

ГАСТРОНОМИЯ

№ 280 технологиялық карта
Қара бидай наны

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қара бидай наны	30	30				
ШЫҒУ		**30**	**2.2**	**0,3**	**13.8**	**67,5**

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	A	D	E	TO	БІРГЕ	Тағамдық талшық
	0	0	0,1	0,2	0	1.2
	B1	B2	B3	B6	B9	B12

	0	0	0,5	0	5.2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	5.8	25.6	6.6	41.6	0,3	0,1

№ 281 технологиялық карта
Қара бидай наны

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қара бидай наны	35	35				
ШЫҒУ		**35**	**2.6**	**0,3**	**16.1**	**78.0**

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	10.2	44.8	11.6	72.8	0,4	0,2

№ 282 технологиялық карта

Қара бидай наны

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қара бидай наны	50	50				
ШЫҒУ		**50**	**3.0**	**0,4**	**18.3**	**90.0**

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	Тағамдық талшық
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	11.6	51.2	13.2	83.2	0,5	0,2

№ 283 технологиялық карта

Кептіргіштер

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қарапайым крендельдер	20	20				
ШЫҒУ		**20**	**2.1**	**0,2**	**14.2**	**67.8**

Бөліктермен шығарылған

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	0	0	0,3	0	0	0,6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,6	0	0	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	4.8	18.2	3.6	26	0,3	0,1

№ 284 технологиялық карта
Кептіргіштер

Аты Өнім	Салмақ жалпы	Салмақ тор	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Қарапайым крендельдер	30	30				
ШЫҒУ		**30**	**3.2**	**0,4**	**21.4**	**101.7**

Бөліктермен шығарылған

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	0	0	0,5	0	0	0,8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0	0,9	0	0	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**

	7.2	27.3	5.4	39	0,5	0,2

№ 285 технологиялық карта

Крокет печеньелері

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Крокет печеньелері	30	30				
ШЫҒУ		**30**	**3.3**	**1.0**	**22.5**	**113.7**

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	20.4	133.2	8.1	48.6	0,3	0,3

<u>ЖЕМІСТЕР</u>

№ 286 технологиялық карта

Алмалар

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жаңа піскен алмалар	120	100				
ШЫҒУ		**100**	**0,3**	**0,1**	**13.2**	**56.0**

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	5	0	0,5	5	11	1.9
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**

	0	0	0,3	0	5	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	5	10	5	110	0,2	0,3

№ 287 технологиялық карта

Құрма

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Құрма	120	100				
ШЫҒУ		**120**	**0,5**	**0,3**	**13.6**	**60**

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	227	0	0,7	0	13.6	2.1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,4	0	7	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	7	21	7	153	0,3	0,3

№ 288 технологиялық карта

Банандар

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Банандар	120	100				
ШЫҒУ		**100**	**0,8**	**0,1**	**13.4**	**70.0**

Бөліктермен шығарылады.

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	4	15	20	246	0,2	0,3

№ 289 технологиялық карта

Бөліктердегі алмұрт

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Бөліктердегі алмұрт	150	130				
ШЫҒУ		**150**	**0,6**	**0,3**	**15.0**	**62.4**

Бөліктермен шығарылады.

Химиялық құрамы 130 грамм жеуге жарамды бөлігінің массасына негізделген.

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	4.0	0	0,5	6.5	5.6	3.4
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0	0,1	0,3	0	16.9	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	11.7	13	9.1	137.8	0,2	0

№ 290 технологиялық карта

Мандариндер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Мандариндер	100	76				
ШЫҒУ		**100**	**0,6**	**0,2**	**6.6**	**33.0**

Бөліктермен шығарылады.

Химиялық Құрамы жеуге жарамды бөлігінен алынады.

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	12	0	0,2	2	7.4	1.1
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**

	0	0	0,7	0,2	9	19.5
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	21	13	7	98	0,2	0

№ 291 технологиялық карта

Апельсиндер

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Апельсиндер	130	100				
ШЫҒУ		**130**	**0,6**	**0,13**	**5.43**	**27.0**

Бөліктермен шығарылады.

Химиялық Құрамы жеуге жарамды бөлігінен алынады.

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	12	0	0,2	2	7.4	1.1
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0	0	0,7	0,2	9	19.5
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	21	13	7	98	0,2	0

№ 292 технологиялық карта

Тұтас қара өрік

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Алхоры	100	900				
ШЫҒУ		**100**	**0,5**	**0,1**	**7.4**	**36.9**

Бөліктермен шығарылады.

Химиялық құрамы жеуге жарамды бөлігінен алынады.

Витаминдер	**А**	**D**	**Е**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	61	0	0,8	8	5.4	1.7
	В1	**В2**	**В3**	**В6**	**В9**	**В12**
	0,1	0	0,4	0,1	2	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	8	16	7	161	0,3	0

ҰЛТТЫҚ ДЕСЕРТ

№ 293 технологиялық карта

Жент

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Талқан Кептірілген қауын Мейіз Күндер Сары май	12 4 4 2 6	12 4 4 2 6				
ШЫҒУ		**25**	**1.5**	**5.1**	**0,5**	**14.5**

Бөліктермен шығарылған

Витаминдер (мг)	Минералдар (мг)

C	B1	B2	Калифорния	Мг	ТО	R
5.02	0,07	0,02	7.6	20.03	138	40

№ 294 технологиялық карта

Иримшик

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Иримшик	20	20				
ШЫҒУ		**20**	**6.4**	**8.0**	**4.1**	**114.6**

Бөліктермен шығарылған

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	20.4	133.2	8.1	48.6	1.4	0,3

№ 295 технологиялық карта

Курт

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Құрамында тұз мөлшері 1%-дан аз құрт	20	20				
ШЫҒУ		**20**	**10.5**	**1.2**	**0,5**	**57.8**

Бөліктермен шығарылған

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**

	20.4	133.2	8.1	48.6	1.4	0,3

ТҰЗДЫҚТАР

№ 296 технологиялық карта

Сүт-қызанақ тұздығы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	10	10				
Бидай ұны	3	3				
Сары май	3	3				
Томат пастасы	3	3				
ШЫҒУ		**20**	**0,7**	**2.7**	**2.8**	**38,5**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); MP (сүт өнімдері); G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	14.1	12.6	2.7	55.8	0,1	0

Пісіру технологиясы

Ұн ашық сары түске дейін (немесе түсін өзгертпей) пісіру парағына қойылып, артық емес қабатта кептіріледі.5 смПеште 110-120°С температурада пісіріңіз, 50°С дейін суытыңыз және електен өткізіңіз. Сары майды қосып, тегіс болғанша араластырыңыз. Сүтпен араластырыңыз, томат пастасын қосып, баяу отта 7-10 минут пісіріңіз. Тұз қосып, сүзіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары
Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.**Сапа талаптары:**

Сыртқы түрі: бетінде қабықшасы жоқ, ұн кесектері жоқ біртекті тегіс масса
Тұрақтылық:тұтқыр, серпімді
Түсі:сүтті қызыл
Дәмі мен иісі:ащы, тәтті және қышқыл, қызанақ өнімдерінің, көкөністердің және дәмдеуіштердің айқын хош иісі бар.

№ 297 технологиялық карта

Бешамель тұздығы (сүт)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр сүті 2,5% майлылығымен	20	20				
Бидай ұны	3	3				
Сары май	3	3				
ШЫҒУ		**20**	**1.1**	**3.0**	**3.0**	**43.0**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); MP (сүт өнімдері); G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	24.1	20.7	2.9	36,5	0	0

Пісіру технологиясы

Ұн ашық сары түске дейін (немесе түсін өзгертпей) пісіру парағына қойылып, артық емес қабатта кептіріледі.5 смПеште 110-120°С температурада пісіріңіз, 50°С дейін суытып, електен өткізіңіз. Сары майды қосып, тегіс болғанша араластырыңыз. Сүтпен араластырып, 7-10 минут баяу отта қайнатыңыз, тұз қосып, сүзіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген ұнның, пленканың немесе қалқымалы майдың кесектері жоқ тегіс барқыттай беті бар біртекті масса

Тұрақтылық:жартылай сұйық, біртекті, жұмсақ

Түсі:кілегей.

Дәмі мен иісі:дәмі сәл тәтті, айқын сүтті иісі бар

№ 298 технологиялық карта

Бешамель тұздығы (сүт)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр сүті 2,5% майлылығымен	20	20				
Бидай ұны	5	5				
Сары май	5	5				
ШЫҒУ		**25**	**1.3**	**3.2**	**3.3**	**46.2**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); MP (сүт өнімдері); G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	26.1	24.7	3	37,5	0	0

Пісіру технологиясы

Ұн ашық сары түске дейін (немесе түсін өзгертпей) пісіру парағына қойылып, артық емес қабатта кептіріледі.5 смПеште 110-120°С температурада пісіріңіз, 50°С дейін суытып, електен өткізіңіз. Сары майды қосып, тегіс болғанша араластырыңыз. Сүтпен араластырып, 7-10 минут баяу отта қайнатыңыз, тұз қосып, сүзіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген ұнның, пленканың немесе қалқымалы майдың кесектері жоқ тегіс барқыттай беті бар біртекті масса

Тұрақтылық:жартылай сұйық, біртекті, жұмсақ

Түсі:кілегей.

Дәмі мен иісі:дәмі сәл тәтті, айқын сүтті иісі бар

№ 299 технологиялық карта

Қаймақ тұздығы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі қаймақ 550 сұрыпты бидай ұны Сары май Су	10 2 2 10	10 2 2 10				
ШЫҒУ		**20**	**0,5**	**3.7**	**1.8**	**42.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); MP (сүт өнімдері); G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**

	11.2	9.7	1.5	17	0	0

Пісіру технологиясы

Дайындықақ тұздық– еленген бидай ұны ашық сары түске дейін үздіксіз араластыра отырып қуырылады. Ыстық сорпа және/немесе су (рецепт бойынша ұсынылған мөлшердің 1/4 бөлігі) қуырылған, салқындатылған ұнға құйылып, тегіс болғанша араластырылады. Содан кейін қалған сорпаны және/немесе суды біртіндеп қосып, қайнатыңыз.
*Тұздықты дайындау:*Дайындалған ақ тұздыққа сары май, қайнатылған қаймақ және тұз қосып, 3-5 минут пісіріңіз, сүзіп алып, қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген ұнның, үлдірдің немесе қалқымалы майдың кесектері жоқ, біртекті, қабатталмаған масса.

Тұрақтылық:серпімді, тұтқыр, жартылай сұйық

Түсі:ақтан кремге дейін

Дәмі мен иісі:жаңа піскен қаймақ,орташа тұзды

№ 300 технологиялық карта

Қызанақ қосылған қаймақ тұздығы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі қаймақ Бидай ұны Сары май Томат пастасы Су	10 2 2 5 10	10 2 2 5 10				
ШЫҒУ		**25**	**0,6**	**3.9**	**2.3**	**45.1**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); MP (сүт өнімдері); G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	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	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**

	13.2	9.9	1.7	17	0	0

Пісіру технологиясы

Ұн ашық сары түске дейін (немесе түсін өзгертпей) пісіру парағына қойылып, артық емес қабатта кептіріледі.5 смПеште 110-120°С температурада пісіріңіз, 50°С дейін суытыңыз, електен өткізіңіз. Сары майды қосып, тегіс болғанша араластырыңыз. Қаймақ пен томат пастасын қосып, баяу отта 7-10 минут пісіріңіз, тұз қосып, сүзіңіз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген ұнның, үлдірдің немесе қалқымалы майдың кесектері жоқ, біртекті, қабатталмаған масса.

Тұрақтылық:серпімді, тұтқыр, жартылай сұйық

Түсі:ашық қызғылт

Дәмі мен иісі:жаңа піскен қаймақ және қызанақ,орташа тұзды

№ 301 технологиялық карта

Тәтті сүт тұздығы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Сиыр сүті 1,5% майлылығымен	10	10				
Бидай ұны	2	2				
Сары май	2	2				
Ақ қант	2	2				
Су	10	10				
ШЫҒУ		**20**	**0,6**	**1.8**	**3.9**	**34.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза); MP (сүт өнімдері); G (глютен)

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тағамдық талшық**
	14.5	0	0	0,1	0,2	0,1
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0	0	0,1	0	1	0

Минералдар	Калифорния	П	Мг	К	Фе	Na
	13	10.8	1.6	19.5	0	0

Пісіру технологиясы

Бидай ұнын електен өткізіп, ашық сары түске енгенше үздіксіз араластыра отырып қуырыңыз. Ыстық сорпаны және/немесе су мен сүт қоспасын суытылған ұнға қосып, баяу отта 7-10 минут пісіріңіз. Содан кейін тұздықты сүзіп алыңыз, қант, тұз және сары май қосып, температура 80-85°C (176-185°F) жеткенше ақырын араластырыңыз, бірақ қайнатпаңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: пісірілген ұнның, пленканың немесе қалқымалы майдың кесектері жоқ тегіс барқыттай беті бар біртекті масса

Тұрақтылық:жартылай сұйық, біртекті, жұмсақ

Түсі:крем

Дәмі мен иісі:дәмі сәл тәтті, айқын сүтті иісі бар

Мазмұны:

Азық-түлік топтары	Технологиялық карта нөмірлері
Салаттар	1-97
Сорпалар	98-99
Ет тағамдары (ет, тауық еті, күркетауық)	100-182
Балық тағамдары	183-206
Гарнирлер	207-256
Ірімшік қосылған тағамдар	257-265
Сусындар	266-279
Гастрономия	280-285
Жемістер	286-292
Ұлттық десерт	293-295
Тұздықтар	296-301

Пайдаланылған дереккөздер:

«Білім беру ұйымдарының студенттеріне арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецепттер жинағы», авторлар В.А. Тутелян, Г.Г. Онищенко, 2022 ж.

«Практикалық диетология», авторы А.К. Жанғабылов, 2015 ж.

«Қазақ асханасының қайталанбас тағамдары», А.А. Мұсағажанова, Ю.А. Синявский, 2023 ж

«Тағамдар мен аспаздық өнімдерге арналған рецепттер жинағы», автор А.И. Здобнов, 2015 ж.

«Тағамдар мен аспаздық өнімдерге арналған рецепттер жинағы», автор Л.Е. Голунова, 2016 ж.

Интернет көздері,
ЧатGPT,https://chatgpt.com/

ЖАЛПЫ – 301 технологиялық карта.

Тағамдардың тағамдық және энергетикалық құндылығы Balaman қосымшасын (тағам калькуляторы) пайдаланып есептелді.

Қосымша процесс карталары

№ 302 технологиялық карта
Тауық палауы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі Күріш Күнбағыс майы Сәбіз 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	323	0	4.0	3.8	1.6	1.7
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	12.7	0,4	13.6	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	20.4	218.7	34.1	403.7	1.3	0,1

Пісіру технологиясы

Құс етін 10-15 г текшелерге кесіңіз, ыстық сумен жабыңыз (1 кг өнімге 2 литр), қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіңіз.
Сәбіз бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөністерді суда және/немесе сорпада (рецепт бойынша) өсімдік майымен қайнатыңыз. Қайнатылған көкөністерді қайнатылған құс етіне қосыңыз, қалған сорпаны және/немесе суды, тұзды қосыңыз. Қайнатыңыз, содан кейін дайындалған күрішті қосып, жартылай піскенше пісіріңіз. Күріш барлық сұйықтықты сіңіргеннен кейін, табаны жауып, баяу отта 25-40 минут қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, жабысқақ емес
*Тұрақтылық:*Ет жұмсақ және шырынды; күріш жақсы ісінген және үгітілген.

*Түсі:*еті қоңыр, күріш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дейін.

Дәмі мен иісі -орташа ащы; ет, пияз, сәбіз, күріш хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

№ 303 технологиялық карта
Тауық палауы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі Күріш Күнбағыс майы Сәбіз Пияз Йодталған тұз	105 55 7 40 25 0,3	99 55 7 33 21 0,3				

ШЫҒУ		**250**	**26.8**	**8.4**	**45,5**	**372.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	430.4	0	5.4	5	2.3	2.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	15.7	0,5	17.4	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	26.4	271.2	42,5	504.1	1.6	0,2

Пісіру технологиясы

Күркетауық етін 10-15 г текшелерге кесіңіз, ыстық сумен (1 кг өнімге 2 литр) жабыңыз, қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіңіз.
Сәбіз бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөністерді суда және/немесе сорпада (рецепт бойынша) өсімдік майымен қайнатыңыз. Қайнатылған көкөністерді қайнатылған етке қосыңыз, қалған сорпаны және/немесе суды, тұзды қосыңыз. Қайнатыңыз, содан кейін дайындалған күрішті қосып, жартылай піскенше пісіріңіз. Күріш барлық сұйықтықты сіңіргеннен кейін, табаны жауып, баяу отта 25-40 минут қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, жабысқақ емес
*Тұрақтылық:*Ет жұмсақ және шырынды; күріш жақсы ісінген және үгітілген.

*Түсі:*еті қоңыр, күріш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дейін.

Дәмі мен иісі -орташа ащы; ет, пияз, сәбіз, күріш хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

№ 304 технологиялық карта
Тауық палауы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі Күріш Күнбағыс майы Сәбіз 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 аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**ТО**	**БІРГЕ**	Тамақ **талшықтар**
	366.4	0	4.1	4.3	2.1	2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,1	0,1	14.6	0,4	15.9	0,3
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	23.9	251	38.9	468,7	1.5	0,1

Пісіру технологиясы

Құс етін 10-15 г текшелерге кесіңіз, ыстық сумен жабыңыз (1 кг өнімге 2 литр), қайнатыңыз, бетінде пайда болған көбікті алып тастаңыз және жабық табада жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Сорпаны сүзіп, сүзіңіз.

Сәбіз бен пиязды ұсақтап тураңыз. Туралған көкөністерді суда және/немесе сорпада (рецепт бойынша) өсімдік майымен қайнатыңыз. Қайнатылған көкөністерді қайнатылған құс етіне қосыңыз, қалған сорпаны және/немесе суды, тұзды қосыңыз. Қайнатыңыз, содан кейін дайындалған күрішті қосып, жартылай піскенше пісіріңіз. Күріш барлық сұйықтықты сіңіргеннен кейін, табаны жауып, баяу отта 25-40 минут қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ұсақталған, жабысқақ емес

*Тұрақтылық:*Ет жұмсақ және шырынды; күріш жақсы ісінген және үгітілген.

*Түсі:*еті қоңыр, күріш ашық қоңырдан қызғылт сарыға дейін.

Дәмі мен иісі -орташа ащы; ет, пияз, сәбіз, күріш хош иісі; рұқсат етілмейді күйген тағамның дәмі.

№ 305 технологиялық карта

Тауық шарлары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі Бидай наны Тауық жұмыртқасы Пияз Өсімдік майы Йодталған тұз	115 17 1/8 дана. 15 3 0,2	109 17 5 12 3 0,2				

ШЫҒУ		**100**	**27.27**	**3.27**	**8.37**	**174.85**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), G (глютен)

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0,09	0,54	41.96	0,14	1.67	0,52
B1 дәрумені, мг	B2 дәрумені, мг	B3 дәрумені, мг	B5 дәрумені, мг	B6 дәрумені, мг	B7 дәрумені, мкг
0,09	0,12	16.74	1.1	0,57	3.77
B9 дәрумені, мкг	B12 дәрумені, мкг	C дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
15.89	0,49	0	313.7	27.73	33.94
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
251.04	1.39	1.31	191.49	6.84	0,26

Пісіру технологиясы:

Дайындалған пиязды ұсақтап турап, аздаған мөлшерде май қосылған суға қуырыңыз. Дайындалған тауық филесін кездейсоқ пішінді бөліктерге кесіп, ұсақтаңыз. Нанды жұмсарғанша суға салыңыз. Етті суланған нанмен және қуырылған пиязбен бірге екінші рет ұсақтаңыз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырыңыз және шайқаңыз. Котлеттерден шарлар жасаңыз, оларды өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа салыңыз және пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 165-170°C температурада 10-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша. Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше басқа жағдайлардағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін..

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*котлет пішінді – дөңгелек шарлар
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*жарық

Дәмі-орташа тұзды, құс еті және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы.

№ 306 технологиялық карта
Тауық шарлары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	

Тауық филесі Бидай наны Тауық жұмыртқасы Пияз Өсімдік майы Йодталған тұз	105 15 1/8 дана. 12 3 0,2	99 15 5 10 3 0,2				
ШЫҒУ		**90**	**24.91**	**3.18**	**7.4**	**160.44**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), G (глютен)

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0,09	0,48	39.37	0,14	1.63	0,52
B1 дәрумені, мг	B2 дәрумені, мг	B3 дәрумені, мг	B5 дәрумені, мг	B6 дәрумені, мг	B7 дәрумені, мкг
0,08	0,11	15.28	1	0,53	3.52
B9 дәрумені, мкг	B12 дәрумені, мкг	C дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
14.6	0,45	0	286.29	25.26	30.93
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
229.58	1.28	1.19	173.96	6.68	0,24

Пісіру технологиясы:

Дайындалған пиязды ұсақтап турап, аздаған мөлшерде май қосылған суға қуырыңыз. Дайындалған тауық филесін кездейсоқ пішінді бөліктерге кесіп, ұсақтаңыз. Нанды жұмсарғанша суға салыңыз. Етті суланған нанмен және қуырылған пиязбен бірге екінші рет ұсақтаңыз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырыңыз және шайқаңыз. Котлеттерден шарлар жасаңыз, оларды өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа салыңыз және пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 165-170°C температурада 10-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша. Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше басқа жағдайлардағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін..

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*котлет пішінді – дөңгелек шарлар
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*жарық

Дәмі-орташа тұзды, құс еті және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы

№ 307 технологиялық карта

Тауық шарлары

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі Бидай наны Тауық жұмыртқасы Пияз Өсімдік майы Йодталған тұз	90 7 1/8 дана. 7 2 0,2	83 7 5 5 2 0,2				
ШЫҒУ		**70**	**20.94**	**2.98**	**3.49**	**126.73**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы – I (жұмыртқа), G (глютен)

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0,07	0,22	35.33	0,14	1.58	0,52
B1 дәрумені, мг	B2 дәрумені, мг	B3 дәрумені, мг	B5 дәрумені, мг	B6 дәрумені, мг	B7 дәрумені, мкг
0,07	0,1	12.99	0,83	0,45	3
B9 дәрумені, мкг	B12 дәрумені, мкг	C дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
11.58	0,4	0	238.59	18.65	25.21
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
192.99	1.06	1	136.66	6.17	0,19

Пісіру технологиясы:

Дайындалған пиязды ұсақтап турап, аздаған мөлшерде май қосылған суға қуырыңыз. Дайындалған тауық филесін кездейсоқ пішінді бөліктерге кесіп, ұсақтаңыз. Нанды жұмсарғанша суға салыңыз. Етті суланған нанмен және қуырылған пиязбен бірге екінші рет ұсақтаңыз. Котлет қоспасына тұз қосып, араластырыңыз және шайқаңыз. Котлеттерден шарлар жасаңыз, оларды өсімдік майымен алдын ала майланған ыдысқа салыңыз және пеште 250-280°C температурада 15-20 минут немесе аралас бумен пісіргіште 165-170°C температурада 10-15 минут пісіріңіз, дайын болғанша. Термиялық өңдеу режимдері қолданылатын жылу жабдықтарына байланысты, сондай-ақ рецептте көрсетілгеннен өзгеше басқа жағдайлардағы стандартты шикізатты немесе өнеркәсіптік өңдеу әдістерін пайдаланған кезде өзгеруі мүмкін..

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі*котлет пішінді – дөңгелек шарлар
*Тұрақтылық:*шырынды, үлпілдек, біртекті

*Түсі:*жарық

Дәмі-орташа тұзды, құс еті және көкөністер
Иіс-рецептке енгізілген өнімдердің сипаттамасы

№ 308 технологиялық карта

Рататуй

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Шикі жасыл тәтті бұрыш	30	22				
Шикі цуккини	35	32				
Тұтас шикі баклажандар	36	32				
Тұтас шикі қызанақтар	25	21				
Томат пастасы	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Тұтас шикі пияз	14	11				
Шикі аскөк	2	1.5				
Күнбағыс майы	3	3				
Су	10	10				
ШЫҒУ		**100**	**1.0**	**3.2**	**3.0**	**45,5**

Тағамдық аллергендердің болуы - жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	49.8	0	2.8	5.3	31	1.5
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	0,6	0,1	31.6	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	15.8	23.4	12.4	219.6	0,4	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған көкөністер орташа текшелерге кесіліп, өсімдік майымен баяу отта аратұра араластыра отырып, баяу қайнатылады. Пісіру аяқталғанға дейін бес минут бұрын тұз, ұсақ туралған сарымсақ, томат пастасы және ұсақ туралған шөптерді қосыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*көкөністер аздап қытырлақ

*Түсі:*солған емес,құрамға кіретін өнімдерге тән

*Дәмі мен иісі:*бұқтырылған көкөністер, орташа ащы, орташа тұзды, ерекше жағдайларға жол берілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

№ 309 технологиялық карта

Рататуй

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тәтті бұрыш, шикі, тұтас Шикі цуккини Тұтас шикі баклажандар Тұтас шикі қызанақтар Томат пастасы Йодталған тұз Тұтас шикі пияз Шикі аскөк Күнбағыс майы Су	45 52 55 32 3 0,3 24 4 5 15	33 3 43 30 3 0,3 19 3 5 15				
ШЫҒУ		**150**	**1.5**	**5.3**	**4.4**	**72.0**

Тағамдық аллергендердің болуы - жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	67.2	0	4.4	7.7	45.6	2.2
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	B12
	0,1	0,1	0,9	0,2	45.4	0
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	23	34,5	17.9	306.1	0,5	0,1

Пісіру технологиясы

Дайындалған көкөністер орташа текшелерге кесіліп, өсімдік майымен баяу отта аратұра араластыра отырып, баяу қайнатылады. Пісіру аяқталғанға дейін бес минут бұрын тұз, ұсақ туралған сарымсақ, томат пастасы және ұсақ туралған шөптерді қосыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: көкөністер кесілген пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*көкөністер аздап қытырлақ
*Түсі:*солған емес,құрамға кіретін өнімдерге тән

*Дәмі мен иісі:*бұқтырылған көкөністер, орташа ащы, орташа тұзды, ерекше жағдайларға жол берілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

№ 310 технологиялық карта

Қайнатылған жүгері (гарнир)

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жүгері шикі/мұздатылған	30	30				
ШЫҒУ		**30.3**	**1.01**	**0,38**	**5.1**	**28.8**

Тағамдық аллергендердің болуы - жоқ

Салмағы, г	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергия, ккал	
30.3	1.01	0,38	5.1	28.8	
Су, л	Тағамдық талшық, г	A дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	E дәрумені, мг	K дәрумені, мкг
0,02	0,91	1.43	0	0,01	0,9
B1 дәрумені, мг	B2 дәрумені, мг	B3 дәрумені, мг	B5 дәрумені, мг	B6 дәрумені, мг	B7 дәрумені, мкг
0,03	0,04	0,55	0,27	0,05	1.29
B9 дәрумені, мкг	B12 дәрумені, мкг	C дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
8.19	0	1.64	84.24	0,57	8.27
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
24.3	0,12	0,17	13.97	1.08	0

Пісіру технологиясы

Мұздатылған немесе жаңа қабығы аршылған жүгеріні қайнатыңыз. Суын ағызып алу үшін бөлек қойыңыз. Қайнатылған жүгеріні гарнир ретінде пайдаланыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: жүгері өзінің пішінін сақтайды.
*Тұрақтылық:*аздап қытырлақ
*Түсі:*сары

*Дәмі мен иісі:*қайнатылған жүгері, аздап тәтті, рұқсат етілмеген, әдеттегідей емес, жағымсыз иіс пен дәм

№ 311 технологиялық карта

Сары май мен шөптер қосылған қайнатылған картоп

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сары май Жасыл Йодталған тұз	215 5 10 0,1	162 5 7				
ШЫҒУ		**130**	**2.52**	**4.23**	**19.42**	**129.92**

Тағамдық аллергендердің болуы - МР (сүт өнімі)

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0,11	1.87	109.42	0,06	0,29	3.36
B1 дәрумені, мг	B2 дәрумені, мг	B3 дәрумені, мг	B5 дәрумені, мг	B6 дәрумені, мг	B7 дәрумені, мкг
0,08	0,04	2.22	0,5	0,21	0,61
B9 дәрумені, мкг	B12 дәрумені, мкг	C дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
19.95	0	23.26	506.2	28.46	27.93
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
45.12	1.48	0,65	135.28	7	0,05

Пісіру технологиясы:

Тазартылған картоп жұмсарғанша буға пісіріледі (шамамен 45 минут). Қайнатылған картопты тұтастай, сары маймен себілген және шөптер себілген күйінде ұсыныңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: картопты шамадан тыс пісірмеген, үлкен кесектерге кесіңіз.
*Тұрақтылық:*ұсақталған картоп
*Түсі:*ақшыл-сары, жасыл түспен.
*Дәмі мен иісі:*сары маймен қайнатылған картоптың иісі, ерекше картоптарға рұқсат етілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

№ 312 технологиялық карта

Сары май мен шөптер қосылған қайнатылған картоп

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сары май Жасыл Йодталған тұз	235 7 15 0,2	172 7 12 0,2				
ШЫҒУ		**150**	**2.67**	**5.88**	**21**	**151.78**

Тағамдық аллергендердің болуы - МР (сүт өнімі)

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0,12	1.89	100.04	0,09	0,3	3.78
В1 дәрумені, мг	В2 дәрумені, мг	В3 дәрумені, мг	В5 дәрумені, мг	В6 дәрумені, мг	В7 дәрумені, мкг
0,1	0,03	2.33	0,54	0,22	0,6
В9 дәрумені, мкг	В12 дәрумені, мкг	С дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
20.36	0	23.39	534.72	24.84	29.87
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
47.3	1.46	0,67	141.56	9.84	0,09

Пісіру технологиясы:

Тазартылған картоп жұмсарғанша буға пісіріледі (шамамен 45 минут). Қайнатылған картопты тұтастай, сары маймен себілген және шөптер себілген күйінде ұсыныңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: картопты шамадан тыс пісірмеген, үлкен кесектерге кесіңіз.
*Тұрақтылық:*ұсақталған картоп
*Түсі:*ақшыл-сары, жасыл түспен.
*Дәмі мен иісі:*сары маймен қайнатылған картоптың иісі, ерекше картоптарға рұқсат етілмейді,

жағымсыз иіс пен дәм

№ 313 технологиялық карта

Сары май мен шөптер қосылған қайнатылған картоп

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Сары май Жасыл Йодталған тұз	270 9 20 0,2	196 9 20 0,2				
ШЫҒУ		**180**	**3.39**	**7.63**	**24.84**	**186.34**

Тағамдық аллергендердің болуы - МР (сүт өнімі)

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0,13	2.64	211.18	0,11	0,51	4.41
B1 дәрумені, мг	B2 дәрумені, мг	B3 дәрумені, мг	B5 дәрумені, мг	B6 дәрумені, мг	B7 дәрумені, мкг
0,13	0,08	2.96	0,64	0,28	0,87
B9 дәрумені, мкг	B12 дәрумені, мкг	C дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
27.81	0	33.07	671.77	48.94	36,78
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
62.02	2.15	0,93	182.07	10.92	0,1

Пісіру технологиясы:

Тазартылған картоп жұмсарғанша буға пісіріледі (шамамен 45 минут). Қайнатылған картопты тұтастай, сары маймен себілген және шөптер себілген күйінде ұсыныңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 75°C.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: картопты шамадан тыс пісірмеген, үлкен кесектерге кесіңіз.

*Тұрақтылық:*ұсақталған картоп

*Түсі:*ақшыл-сары, жасыл түспен.

*Дәмі мен иісі:*сары маймен қайнатылған картоптың иісі, ерекше картоптарға рұқсат етілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

№ 314 технологиялық карта
Қарақұмық ботқасы көкөністер мен құс еті қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі	95	89				
Қарақұмық жармасы	40	40				
Ақ қырыққабат	47	38				
Сәбіз	25	21				
Пияз	12	8				
Күнбағыс майы	3	3				
Асқабақ	35	28				
Томат пастасы	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы		**226**				
ШЫҒУ		**250**	**24.2**	**4.4**	**35,5**	**281.8**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	498.9	0,3	3.7	44.1	20.1	3.4
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	15.1	0,7	40	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	44,7	241.1	41.9	690.5	1.6	0,2

Пісіру технологиясы

Күркетауықтың төс еті жұмсарғанша қайнатылып, суытып, жолақтарға немесе кесектерге кесіңіз. Дайындалған пияз бен сәбізді ұсақтап турап, су мен өсімдік майымен толық піскенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты ұсақтап турап, цуккинимен бірге жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған қарақұмықты тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бетіне қалқып шыққан қуыс дәндерді алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша пісіріңіз, араластырыңыз және буға пісіріңіз. Қарақұмық жармасын көкөністермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдеңіз және толық піскенше, шамамен 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

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

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қарақұмық дәндері тұтас және кесектерінің пішіні сақталған
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қайнатылған қарақұмық, құс еті және көкөністердің дәмі мен хош иісі

№ 315 технологиялық карта
Қарақұмық ботқасы көкөністер мен құс еті қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі	90	85				
Қарақұмық жармасы	35	35				
Ақ қырыққабат	45	38				
Сәбіз	25	21				
Пияз	10	8				
Күнбағыс майы	3	3				
Асқабақ	30	24				
Томат пастасы	3	3				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы						
ШЫҒУ		**220**	**22.6**	**4.3**	**30,5**	**254.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	283.2	0	3.6	40.1	18.5	2.8
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	14.1	0,6	34.6	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**К**	**Фе**	**Na**
	39.2	221.1	37.1	601.4	1.4	0,2

Пісіру технологиясы

Күркетауықтың төс еті жұмсарғанша қайнатылып, суытып, жолақтарға немесе кесектерге кесіңіз. Дайындалған пияз бен сәбізді ұсақтап турап, су мен өсімдік майымен толық піскенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты ұсақтап турап, цуккинимен бірге жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған қарақұмықты тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бетіне қалқып шыққан қуыс дәндерді алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша пісіріңіз, араластырыңыз және буға пісіріңіз. Қарақұмық жармасын көкөністермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдеңіз және толық піскенше, шамамен 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қарақұмық дәндері тұтас және кесектерінің пішіні сақталған
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қайнатылған қарақұмық, құс еті және көкөністердің дәмі мен хош иісі

№ 316 технологиялық карта
Қарақұмық ботқасы көкөністер мен құс еті қосылған

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тауық филесі	86	80				
Қарақұмық жармасы	32	32				
Ақ қырыққабат	43	36				
Сәбіз	23	19				
Пияз	10	8				
Күнбағыс майы	3	3				
Асқабақ	30	24				
Томат пастасы	2	2				
Йодталған тұз	0,2	0,2				
Жартылай дайын өнімнің салмағы						
ШЫҒУ		**200**	**21.6**	**4.2**	**27.9**	**238.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Витаминдер	**A**	**D**	**E**	**TO**	**БІРГЕ**	**Тамақ талшықтар**
	258.9	0	3.4	38.1	17.5	2.6
	B1	**B2**	**B3**	**B6**	**B9**	**B12**
	0,2	0,1	13.4	0,6	31.6	0,4
Минералдар	**Калифорния**	**П**	**Мг**	**K**	**Фе**	**Na**
	36.4	209.1	34.6	555.6	1.4	0,2

Пісіру технологиясы

Күркетауықтың төс еті жұмсарғанша қайнатылып, суытып, жолақтарға немесе кесектерге кесіңіз. Дайындалған пияз бен сәбізді ұсақтап турап, су мен өсімдік майымен толық піскенше баяу отта қайнатыңыз. Қырыққабатты ұсақтап турап, цуккинимен бірге жұмсарғанша баяу отта қайнатыңыз. Қарақұмық жармасын сұрыптап, жылы сумен шайыңыз. Дайындалған қарақұмықты тұздалған қайнаған суға құйыңыз. Бетіне қалқып шыққан қуыс дәндерді алып тастаңыз. Ботқаны қоюланғанша пісіріңіз, араластырыңыз және буға пісіріңіз. Қарақұмық жармасын көкөністермен және қайнатылған күркетауықпен араластырыңыз, қаймақпен дәмдеңіз және толық піскенше,

шамамен 3-5 минут баяу отта қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Жарамдылық мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65-75°С.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*қарақұмық дәндері тұтас және кесектерінің пішіні сақталған
Тұрақтылық: жұмсақ, шырынды.
*Түсі:*кіретін ингредиенттердің сипаттамасы
Дәмі мен иісі -қайнатылған қарақұмық, құс еті және көкөністердің дәмі мен хош иісі

№ 317 технологиялық карта

Ұнтақталған тары ботқасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Тары Сары май Су	45 5 120	45 5 120				
ШЫҒУ		**150**	**4.27**	**5.72**	**27.53**	**179.85**

Тағамдық аллергендердің болуы - МР (сүт өнімі)

	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
	1.56	32.65	0,06	0,14	0,75
В1 дәрумені, мг	В2 дәрумені, мг	В3 дәрумені, мг	В5 дәрумені, мг	В6 дәрумені, мг	В7 дәрумені, мкг
0,17	0,04	1.93	0,4	0,21	2.4
В9 дәрумені, мкг	В12 дәрумені, мкг	С дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
8	0	0,01	70.01	5.15	49.59
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
111.35	2.76	1.16	244.2	6.14	0,08

Пісіру технологиясы

Жарманы қайнап жатқан сүт пен суға құйыңыз, тұз бен қант қосып, үздіксіз араластыра отырып, дайын болғанша пісіріңіз. Сары майды ерітіп, қайнатыңыз және ботқаға дәмдеуіштер қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз.
Сүт ақуызына төзімсіздігі барлар үшін ботқаны суда пісіруге болады, ал сары майды өсімдік майымен ауыстыруға болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*бос жарма
*Тұрақтылық:*жұмсақ, түйіршіктерсіз
*Түсі:*ақ немесе аздап сарғыш

*Дәмі мен иісі:*тары ботқасы мен сары майға рұқсат етілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

№ 318 технологиялық карта

Ұнтақталған тары ботқасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Тары Сары май Су	40 3 120	40 3 120				
ШЫҒУ		**130**	**3.73**	**3.87**	**24.09**	**147.18**

Тағамдық аллергендердің болуы - МР (сүт өнімі)

	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
	1.37	19.59	0,04	0,1	0,56
В1 дәрумені, мг	В2 дәрумені, мг	В3 дәрумені, мг	В5 дәрумені, мг	В6 дәрумені, мг	В7 дәрумені, мкг
0,15	0,04	1.69	0,35	0,18	2.1
В9 дәрумені, мкг	В12 дәрумені, мкг	С дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
7	0	0,01	61.03	4.14	43.26
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
97.03	2.42	1.01	213.6	3.46	0,04

Пісіру технологиясы

Жарманы қайнап жатқан сүт пен суға құйыңыз, тұз бен қант қосып, үздіксіз араластыра отырып, дайын болғанша пісіріңіз. Сары майды ерітіп, қайнатыңыз және ботқаға дәмдеуіштер қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз.
Сүт ақуызына төзімсіздігі барлар үшін ботқаны суда пісіруге болады, ал сары

майды өсімдік майымен ауыстыруға болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*бос жарма
*Тұрақтылық:*жұмсақ, түйіршіктерсіз
*Түсі:*ақ немесе аздап сарғыш

*Дәмі мен иісі:*тары ботқасы мен сары майға рұқсат етілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

№ 319 технологиялық карта

Ұнтақталған тары ботқасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиін дер	Майлар	Көмірлер.	
Тары Сары май Су	50 7 120	50 7 120				
ШЫҒУ		**180**	**4.82**	**7.58**	**30.98**	**212.52**

Тағамдық аллергендердің болуы - MP (сүт өнімі)

	Тағамдық талшық, г	A дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	E дәрумені, мг	K дәрумені, мкг
	1.76	45.71	0,09	0,19	0,94
B1 дәрумені, мг	B2 дәрумені, мг	B3 дәрумені, мг	B5 дәрумені, мг	B6 дәрумені, мг	B7 дәрумені, мкг
0,19	0,05	2.17	0,45	0,23	2.7
B9 дәрумені, мкг	B12 дәрумені, мкг	C дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
9	0	0,01	78.98	6.16	55.92
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
125.67	3.11	1.31	274.8	8.82	0,12

Пісіру технологиясы

Жарманы қайнап жатқан сүт пен суға құйыңыз, тұз бен қант қосып, үздіксіз араластыра отырып, дайын болғанша пісіріңіз. Сары майды ерітіп, қайнатыңыз

және ботқаға дәмдеуіштер қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз.
Сүт ақуызына төзімсіздігі барлар үшін ботқаны суда пісіруге болады, ал сары майды өсімдік майымен ауыстыруға болады.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 65°C.

Сапа талаптары:

*Сыртқы түрі:*бос жарма
*Тұрақтылық:*жұмсақ, түйіршіктерсіз
*Түсі:*ақ немесе аздап сарғыш

*Дәмі мен иісі:*тары ботқасы мен сары майға рұқсат етілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

№ 320 технологиялық карта

Сүт қосылған какао

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Какао ұнтағы Сүт Қант Су	7 180 3 28	7 180 3 28				
ШЫҒУ		**200**	**7.8**	**4.32**	**13.04**	**124.08**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: L (лактоза)

Су, л	Тағамдық талшық, г	A дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	E дәрумені, мг	K дәрумені, мкг
0,16	1.84	25.2	0,05	0,4	0,28
B1 дәрумені, мг	B2 дәрумені, мг	B3 дәрумені, мг	B5 дәрумені, мг	B6 дәрумені, мг	B7 дәрумені, мкг
0,07	0,32	1.84	0,58	0,1	7.02
B9 дәрумені, мкг	B12 дәрумені, мкг	C дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
15.68	0,8	2.18	540.66	226.81	59.75
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
218.43	3.37	1.27	308.95	21.7	0,11

Пісіру технологиясы

Какао ұнтағын қантпен араластырыңыз, аздап қайнаған су (20 мл) қосып, біртекті массаға дейін ұнтақтаңыз, содан кейін үздіксіз араластыра отырып, ыстық сүтті, қалған қайнаған суды құйып, қайнатыңыз.

Жарамдылық мерзімі және сақтау шарттары

Сатылым мерзімі: 2 сағат. Ұсыну температурасы: 75°С.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: ашық қоңыр түсті.
*Тұрақтылық:*ыстық сусын
*Түсі:*сары

*Дәмі мен иісі:*сүт қосылған какао иісі, кесектерсіз, ерекше тағамдарға рұқсат етілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: тұздықта біркелкі кесілген көкөністер.
*Тұрақтылық:*көкөністердің тұтас кесектері, ұсақ кесектерге кесілген, шамадан тыс пісірілмеген
*Түсі:*көкөністердің түсіне сәйкес келеді
*Дәмі мен иісі:*бұқтырылған көкөністерге сәйкес келеді, тән емес көкөністерге рұқсат етілмейді, жағымсыз иіс пен дәм

№ 322 технологиялық карта (жеткізушіден)

Көкөніс бұқтырмасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Ақ қырыққабат Сәбіз Пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	91 63 30 15 5 0,1	66 50 24 13 5 0,1				
ШЫҒУ		**150**	**1.83**	**5.14**	**11.51**	**100.99**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0,1	2.57	327.59	0	3.91	51.96
В1 дәрумені, мг	В2 дәрумені, мг	В3 дәрумені, мг	В5 дәрумені, мг	В6 дәрумені, мг	В7 дәрумені, мкг
0,08	0,02	1.31	0,38	0,2	2.8
В9 дәрумені, мкг	В12 дәрумені, мкг	С дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг

22.84	0	31.3	388.15	29	19.52
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
41.06	0,7	0,36	79.41	6.2	0,06

Пісіру технологиясы:

Картоп, сәбіз және қырыққабат текшелерге кесіліп, дайын болғанша бөлек бұқтырылады. Көкөністер араластырылып, 5-7 минут бұқтырылады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: тұздықта біркелкі кесілген көкөністер.

*Тұрақтылық:*көкөністердің тұтас кесектері, ұсақ кесектерге кесілген, шамадан тыс пісірілмеген

*Түсі:*көкөністердің түсіне сәйкес келеді

*Дәмі мен иісі:*бұқтырылған көкөністерге сәйкес келеді, тән емес көкөністерге рұқсат етілмейді,

жағымсыз иіс пен дәм

№ 323 технологиялық карта

Көкөніс бұқтырмасы

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Ақтүйнек Ақ қырыққабат Сәбіз Пияз Күнбағыс майы Йодталған тұз	109 63 72 18 5 0,2	87 50 58 15 5 0,2				
ШЫҒУ		**180**	**2.28**	**5.2**	**15.06**	**118.13**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: жоқ

	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
	3.57	778.64	0	4.04	56.27
В1 дәрумені, мг	В2 дәрумені, мг	В3 дәрумені, мг	В5 дәрумені, мг	В6 дәрумені, мг	В7 дәрумені, мкг
0,14	0,04	1.7	0,51	0,28	4.31
В9 дәрумені, мкг	В12 дәрумені, мкг	С дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
29.31	0	34.25	528	36.34	25.37
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
54.88	0,89	0,47	105.6	9.92	0,1

Пісіру технологиясы:

Картоп, сәбіз және қырыққабат текшелерге кесіліп, дайын болғанша бөлек бұқтырылады. Көкөністер араластырылып, 5-7 минут бұқтырылады.

Сапа талаптары:

Сыртқы түрі: тұздықта біркелкі кесілген көкөністер.

*Тұрақтылық:*көкөністердің тұтас кесектері, ұсақ кесектерге кесілген, шамадан тыс пісірілмеген

*Түсі:*көкөністердің түсіне сәйкес келеді

*Дәмі мен иісі:*бұқтырылған көкөністерге сәйкес келеді, тән емес көкөністерге рұқсат етілмейді,
жағымсыз иіс пен дәм

№ 324 технологиялық карта

Жартылай қатты ірімшік

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	
Жартылай қатты ірімшік	10	10				
ШЫҒУ		**10**	**2.53**	**2.7**	**0**	**34.4**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: МР (сүт өнімі)

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0	0	29.5	0,1	0,04	0
В1 дәрумені, мг	В2 дәрумені, мг	В3 дәрумені, мг	В5 дәрумені, мг	В6 дәрумені, мг	В7 дәрумені, мкг
0,01	0,04	0,57	0,04	0,01	0,2
В9 дәрумені, мкг	В12 дәрумені, мкг	С дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
0,3	0,2	0	6.8	69	3
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
41	0,03	0,47	4.7	0,4	0,05

Бөліктермен шығарылады.

№ 325 технологиялық карта

Жартылай қатты ірімшік

Аты Өнім	Салмақ Жалпы	Таза салмақ	Химиялық құрамы			Калориялық құрамы
			Тиіндер	Майлар	Көмірлер.	

Жартылай қатты ірімшік	15	15				
ШЫҒУ		**15**	**3.79**	**4.05**	**0**	**51.6**

Ыдыста тағамдық аллергендердің болуы: МР (сүт өнімі)

Су, л	Тағамдық талшық, г	А дәрумені, мкг	D дәрумені, мкг	Е дәрумені, мг	К дәрумені, мкг
0,01	0	44.25	0,15	0,06	0
В1 дәрумені, мг	В2 дәрумені, мг	В3 дәрумені, мг	В5 дәрумені, мг	В6 дәрумені, мг	В7 дәрумені, мкг
0,01	0,05	0,86	0,06	0,01	0,3
В9 дәрумені, мкг	В12 дәрумені, мкг	С дәрумені, мг	Калий, мг	Кальций, мг	Магний, мг
0,45	0,3	0	10.2	103.5	4.5
Фосфор, мг	Темір, мг	Мырыш, мг	Мыс, мкг	Йод, мкг	Натрий, г
61.5	0,04	0,7	7.05	0,6	0,08