

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ
ОСВІТИ
КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ІМ.А.С.МАКАРЕНКА**

ЗБІРНИК

технологічних карток

РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції



Професія:

Код:

Професійна кваліфікація:

Освітня кваліфікація:

Кухар

5122

кухар 4 розряду

кваліфікований робітник

*м. Кременчук
2023*

Анотація

Розглянуто та затверджено рішенням навчально-методичної ради Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області, протокол № ____ від _____.

Розглянуто та затверджено рішенням методичної комісії "Громадського харчування" КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА, протокол № 1, від 30.08.2023 р.

Укладач ЗЕЛЕНСЬКА Наталія Михайлівна — викладач професійно-теоретичної підготовки, методичної комісії «Громадського харчування» КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА.

Рецензент – ФІЩУК Галина Федорівна, викладач ДПТНЗ "Полтавське вище професійне училище ім. А.О. Чепіги"

Збірник розроблено відповідно до Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії "Кухар", професійна кваліфікація: кухар 4 розряду.

Даний збірник призначений для надання теоретичної та практичної допомоги для всіх учасників освітнього процесу закладів професійної (професійно-технічної) освіти, з метою вдосконалення знань, умінь та навичок здобувачів освіти.

Поданий матеріал відноситься до РН-9 "Готувати страви з різних видів м'ясної продукції", в якому містяться рецепти страв з різних видів м'яса: свинини, яловичини, баранини, курятини, кролятини. До них входять як традиційні українські страви, так і страви світової кухні. Страви з м'яса можуть бути приготовані різними способами: варені, припущені, смажені, тушковані, запечені. У збірнику також представлені вимоги до якості готових страв.

Цей матеріал є універсальним і може бути використаний на уроках виробничого та теоретичного навчання для формування професійної компетентності здобувачів освіти шляхом засвоєння знань, умінь та навичок необхідних для успішної професійної діяльності, а також формування ціннісних орієнтацій шляхом формування відповідального ставлення до праці.

Збірник технологічних карток "РН 9. Готувати страви з різних видів м'ясної продукції" стане незамінним помічником для здобувачів освіти, які бажають оволодіти сучасними технологіями приготування м'ясних страв.

Зміст

Битки київські	5
М'ясо хрустке	7
Крученики прикарпатські	9
Крученики волинські	11
Печення київська	13
М'ясо в горщикках	15
Кури, тушковані з галушками	17
Голубці українські	23
Яловичина у кисло-молочному соусі	25
Яловичина, смажена на рожні «Тбілісурі»	27
Курка запечена в апельсиновому соусі з розмарином	29
Курка в пікантному маринаді, запечена у фользі	31
Філе куряче фаршироване	33
Відбивна куряча в сирному клярі	35
М'ясо по-французьки: класичний рецепт	37
Биточки старовинні	39
Січеники з начинкою (зрази січені)	41
Рулєт з макаронами або яйцями	43
Биточки з печінки	45
Котлета «Лісова пісня»	47
Куряче філе, запечене з ананасами	49
Курячі крокети	51
Гуляш із курки	53
Курка з шинкою і сиром	55
Філе з кунжутом і медом	57
Курячі сердечка тушковані у сметані	59
Печінкові рулетики	61
Курячі крильця з хрусткою скоринкою	63
Куряча печінка під вишневим соусом	65
Парфе з курячої печінки з лавандою	67
Курячі ковбаски	69
Курячі котлети січені	71
Використана література	72

Вступ

М'ясо займає одне з перших місць в харчуванні, так як в його складі є майже всі необхідні для організму людини поживні речовини. М'ясні страви є одним з основних джерел повноцінних білків, жирів, мінеральних і екстрактивних речовин, вітамінів А, групи В. Жири підвищують калорійність страв, є джерелом енергії. Екстрактивні речовини, які утворюються у м'ясі при тепловій обробці, надають йому своєрідних приємних смаку й аромату. Завдяки цьому вони сприяють виділенню травних соків і доброму засвоєнню їжі.

М'ясо поєднують з овочами, які використовують як гарнір або тушкують разом з ними, завдяки чому мінеральний склад м'ясних страв збагачується лужними сполуками, досягається оптимальне співвідношення кальцію і фосфору, підвищується вітамінна активність. Гарніри з круп і макаронних виробів збагачують м'ясні страви вуглеводами, вітамінами і мінеральними речовинами.

М'ясні страви займають одне з провідних місць у будь-якій кухні світу. Різноманіття рецептів приготування птиці, свинини, яловичини, крільчатини у світовій кухні здатне вразити навіть найрозвиненішу уяву.

За смаковими перевагами Україна належить до європейського культурного простору. Традиційною для української кулінарії є використання таких видів м'ясної сировини, як свинина, яловичина, курятина, кролятина. Є випадки приготування конини або різних видів дичини. Сучасною тенденцією цивілізованого світу є розвиток мультикультурного суспільства, якому притаманне різноманіття пропозиції національних страв. Україна перебуває у цьому загальноєвропейському мейнстрімі, поступово розширюється асортимент м'ясних страв з етнічною, релігійною специфікою, а також за рахунок уведення екзотичних видів м'яса.

М'ясні гарячі страви готують у соусному відділенні гарячого цеху. Варять і тушкують м'ясо в казанах, каструлях, сотейниках; смажать на сковородах, листах, електросковородах, жаровнях і на рожнах; запікають на листах, порційних сковородах.

Більшість м'ясних страв готують з соусами, що дає змогу урізноманітнювати смак і асортимент страв. Для приготування страв з м'яса застосовують усі види теплової обробки, а залежно від цього м'ясні страви поділяють на відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені.

М'ясні страви можуть бути оригінальними та цікавими.

Подають гарячі м'ясні страви у підігрітих столових мілких тарілках. На них спочатку кладуть гарнір, поряд – м'ясо, яке поливають розтопленим жиром чи соусом або соус подають окремо в соуснику. Гарнір підливою не поливають. Температура при подаванні готових м'ясних страв повинна бути не нижчою 65°C.

Рекомендовані норми витрат (у грамах) спецій масою нетто на одну страву з птиці: сіль – 3-5; перець чорний – 0,05; лавровий лист – 0,02; зелень кропу або петрушки – 3-5.

Технологічна картка № 1

Битки київські

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. — Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Свинина (корейка)	94	80
2	Борошно пшеничне	4	4
3	Яйця	1/8 шт.	5
4	Сіль	4	4
5	Перець	0,05	0,05
	Маса напівфабрикату	-	85
6	Жир тваринний топлений харчовий	10	10
	Маса смажених битків	-	75
	Гарнір (комбінований)	-	150
7	Масло вершкове (або маргарин столовий)	5	5
	Вихід	-	230

Технологія приготування

Корейку нарізують на порційні куски (по 2 шт. на порцію), відбивають, солять, посипають перцем, обкачують у борошні, змочують в яйцях і смажать.

Перед подаванням битки поливають маслом вершковим чи маргарином.

Гарнір – комбінований (картопля варена, пюре або смажена, капуста тушкована)

Вимоги до якості

Битки мають відповідну форму, з рівними краями, поверхня рівна, з добре підсмаженою рум'яною хрусткою скоринкою. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка, соковита. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, спецій.



<https://ppt-online.org/499349>



<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D1%82%D0%BA%D0%B8>

Технологічна картка № 2

М'ясо хрустке

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. —
Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Свинина (корейка або тазостегнова частина)	147	125
2	Яйця	1/6 шт.	7
3	Сир твердий	16	15
4	Кмин	0,5	0,5
5	Сіль	4	4
6	Перець	0,05	0,05
	Маса напівфабрикату	-	145
7	Жир тваринний топлений харчовий	10	10
	Маса смаженого м'яса	-	100
	<i>Для грінок:</i>		
8	Батон	50	50
9	Яйця	½ шт.	20
10	Сир твердий	16	15
11	Кмин	0,5	0,5
12	Жир тваринний топлений харчовий	5	5
	Маса готових грінок	-	55
	Гарнір (комбінований)	-	150
13	Масло вершкове (або маргарин столовий)	5	5
	Вихід	-	310

Технологія приготування

З м'якоті корейки або тазостегнової частини свинини нарізують порційні шматочки (2шт. на порцію), відбивають, солять, змочують у льезоні, обкачують у тертому сирі, посипають кмином і смажать з обох боків до утворення золотистої кірочки. Смажене м'ясо подають на грінках.

Приготування грінок: Батон нарізають скибочками завтовшки 0,5см, змочують у льезоні, обкачують у тертому сирі, посипають кмином і смажать з обох боків. Перед подаванням на мільку столову тарілку кладуть гарнір – комбінований (картопля варена, пюре або смажена, буряки тушковані), поряд – 2 грінки, на

них – смажене м'ясо. М'ясо поливають вершковим маслом чи маргарином столовим.

Вимоги до якості

Порційні шматки м'яса мають овальну форму, з рівними краями, поверхня рівна, з хрусткою скоринкою. Смак і запах властиві м'ясу, смаженому у льезоні. Допускається присмак жирів, які використовувалися для смаження. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція пружна, м'ясо м'яке, соковите.



<https://www.chef.com.ua/recepty/meat/hrustke-m-yaso-v-sirnij-panirovci-7900.html>

Технологічна картка №1.267.

Крученики прикарпатські

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-те вид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Свинина (лопаткова, шийна частина)	147	125
	<i>Для фаршу:</i>		
2	Гриби білі сушені	15	15/30
3	Квасоля	5	5/10,5
4	Цибуля ріпчаста	8	7/3,5
5	Жир тваринний топлений харчовий	5	5
	Маса фаршу		42
6	Сіль	4	4
7	Перець	0,05	0,05
	Маса напівфабрикату	-	167
8	Жир тваринний топлений харчовий	7	7
	Маса тушкованих кручеників	-	100
	<i>Для соусу:</i>		
9	Сметана	50	50
10	Масло вершкове	5	5
11	Борошно пшеничне	5	5
12	Гірчиця столова	5	5
13	Томатне пюре	5	5
14	Бульйон	50	50
	Маса соусу	-	100
	Гарнір (комбінований)	-	150
	Вихід	-	350

Технологія приготування

Тонко відбиті куски м'яса (завтовшки 0,5см) посипають сіллю й перцем, кладуть на них фарш, скручують рулетом, перев'язують ниткою й обсмажують до напівготовності, а потім тушкують у гірчишно-сметанному соусі. Подають,

звільнивши від ниток, із соусом.

Для фаршу варені гриби подрібнюють і обсмажують разом із цибулею. Потім додають подрібнену варену квасолю. Гарнір комбінований (картопля смажена, капуста цвітна або брюссельська варена). Для соусу борошно злегка пасерують, охолоджують і перемішують з вершковим маслом, кладуть у киплячу сметану, заправляють сіллю й перцем. Томатне пюре уварюють до половини початкового об'єму й кладуть у заправлений сметанний соус, потім додають гірчицю й проціджують.

Вимоги до якості

Крученики мають добре підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите, форма у вигляді маленьких ковбасок, вироби залиті підливою. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка. Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.



<https://www.unian.ua/common/10861259-krucheniki-krashchi-recepti-ukrajinskoji-stravi.html>

Технологічна картка № 3

Крученики волинські

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. — Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яловичина (бічний і зовнішній шматки тазостегнової частини)	170	125
	<i>Для начинки:</i>		
2	Капуста білоголова свіжа	63	50
3	Цибуля ріпчаста	10	8
4	Маргарин столовий	4	4
5	Петрушка (зелень)	0,6	0,4
	Маса начинки	-	40
6	Сіль	4	4
7	Перець	0,05	0,05
	Маса напівфабрикату	-	167
8	Жир тваринний топлений харчовий	5	5
9	Сало шпик	26	25
	Маса кручеників з салом	-	140
	Маса підливи	-	75
	Гарнір (комбінований)	-	150
	Вихід	-	365

Технологія приготування

Підготовлений напівфабрикат у формі ковбасок, загорнутих тонкими шматочками сала і перев'язаних ниткою, кладуть у сотейник, ставлять у жарову шафу, щоб сало добре зарум'янилося (топлене сало стікає на м'ясо з начинкою і насичує їх). Потім крученики заливають гарячим бульйоном і тушкують до готовності, знімають нитки. Подають із комбінованим гарніром і підливою, у якій вони тушкувалися.

Вимоги до якості

Порційні шматочки відповідної форми, крученики у вигляді маленьких ковбасок, крученики волинські загорнуті в тоненькі шматочки сала, сало підрум'янене, вироби залиті підливою. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка, соковита. Смак і запах тушкованого м'яса.



<https://food.obozrevatel.com/ukr/osnovnyie-blyuda/krucheniki-volyinskie.htm>



<https://www.unian.ua/common/10861259-krucheniki-krashchi-recepti-ukrajinskoji-stravi.html>

Технологічна картка № 4

Печення київська

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. — Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яловичина (бічний, зовнішній шматки тазостегнової частини)	162	119
2	Картопля	200	150
3	Гриби білі сушені	7	7/14
4	Цибуля ріпчаста	35	29
5	Томатне пюре	15	15
6	Жир тваринний топлений харчовий	20	20
7	Сметана	50	50
8	Сіль	4	4
9	Перець	0,05	0,05
10	Зелень	3	3
	Маса тушкованого м'яса	-	75
	Маса готових овочів з грибами	-	250
	Вихід	-	325

Технологія приготування

Оброблену велику картоплю, нарізану часточками, а дрібну цілою обсмажують до утворення рум'яної кірочки, кладуть у горщик, додають нарізане скибочками і обсмажене до напівготовності м'ясо (2 шт. на порцію), варені подрібнені гриби, пасеровані цибулю ріпчасту і томатне пюре, січену зелень, сіль, перець, заливають сметаною і грибним відваром. Горщик закривають кришкою або замішують пісне тісто, тонко його розкачують у вигляді кружальця, яким накривають горщик, краї щільно притискують, поверхню тіста змащують яйцями і тушкують у жаровій шафі 20-25 хв. Подають печеню в горщиках, поставлених на тарілку.

Вимоги до якості

Тушковане м'ясо на поверхні повинно мати підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите. Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму,

м'які. Колір від темно-червоного до коричневого. Консистенція м'яка, соковита. Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.



<https://metro.zakaz.ua/uk/recipes/zharkoe-po-kievski/>

Технологічна картка № 1.274.

М'ясо в горщикках

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Свинина (тазостегнова частина)	129	110
	або яловичина (верхній, внутрішній, боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	149	119
2	Маргарин	9	9
3	Сіль	4	4
4	Перець	0,05	0,05
	Маса смаженого м'яса	-	75
5	Гриби білі сушені	12,5	12,5
	Маса варених грибів	-	25
6	Цибуля ріпчаста	24	20
7	Маргарин	9	9
8	Картопля	137	103/100
9	Сметана	30	30
10	Сир твердий	33	30
	Вихід	-	250

Технологія приготування

М'ясо нарізують кусочками по 10-15грам, солять і смажать до готовності. Підготовлені сушені гриби варять, а потім обсмажують разом з нарізаною півкільцями цибулею. Очищену картоплю нарізують часточками й відварюють до напівготовності. У горщикок складають шарами підготовлене м'ясо, картоплю, гриби із цибулею, заливають сметаною, посипають тертим сиром. Горщикки накривають кришками й ставлять у духову шафу на 10-15хв. Подають страву в горщикках.

Вимоги до якості

Тушковане м'ясо на поверхні повинно мати підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите. Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму,

м'які. Колір від темно-червоного до коричневого, колір м'яса сірий або коричневий. Консистенція м'яка, соковита. Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.



<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Ffocus.ua%2Flifestyle%2F515857-zharkoe-po-domashnemu-luchshiy-recept-zharenogo-myasa-s-kartoshkoy&psig=AOvVaw3F4tvsWNBbgBiwxzRbwetc&ust=1702717707178000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBMQjhqFwoTCPCAtvSLkYMDFQAAAAAdAAAAABAD>



<https://www.unian.net/recipes/first-courses/dishes-meat/kartoshka-v-gorshochkah-s-myasom-i-gribami-migom-smetut-so-stola-12310722.html>

Технологічна картка № 1.317.

Кури, тушковані з галушками

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Кури	222	145
2	Маргарин	7	7
	Маса тушкованих курей	-	100
3	Цибуля ріпчаста	5	4
4	Морква	5	4
	<i>Для галушок:</i>		
5	Борошно пшеничне	93	93
6	Яйця	¼ шт..	10
7	Вода	37	37
8	Сіль	3	3
9	Масло вершкове або маргарин	1	1
	Маса готових галушок	-	150
	Вихід	-	250

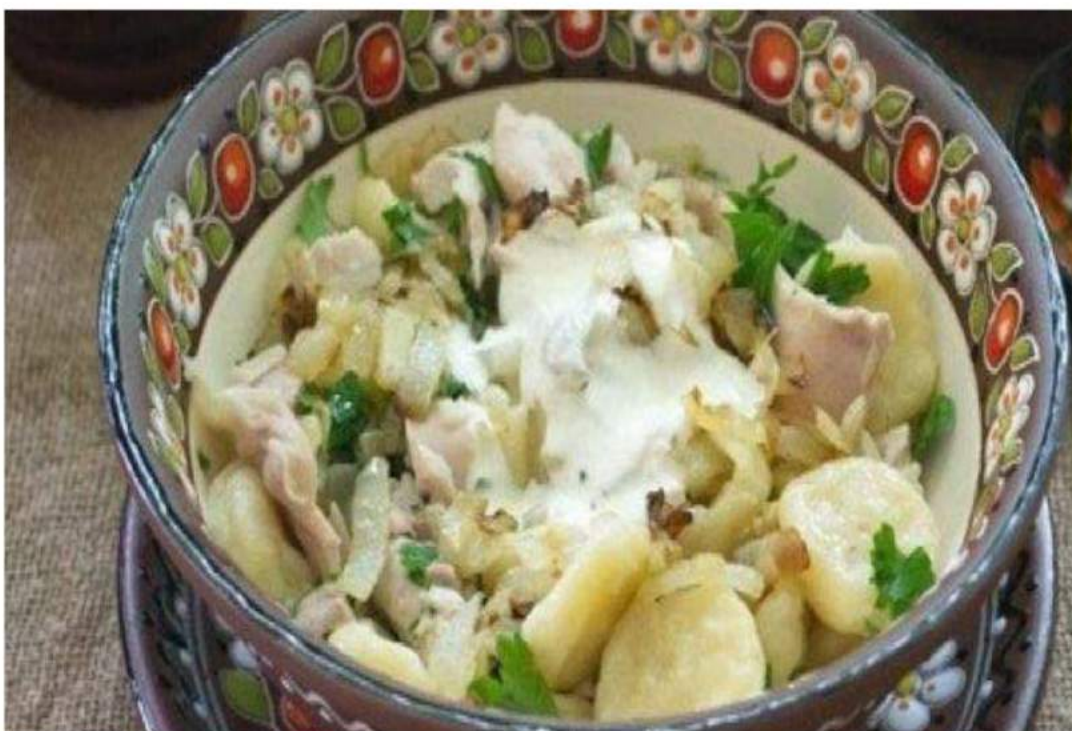
Технологія приготування

Підготовлені тушки курей нарубують по 2-3 кусочки на порцію, солять, обсмажують, кладуть у посуд, додають моркву, нарізану середніми кубиками, дрібно нарізану цибулю, заливають водою й тушкують. За 10-15хв. до закінчення тушкування додають готові галушки.

Для приготування галушок до борошна додають воду, яйця, сіль і замішують тісто, яке розкачують завтовшки 0,5 см і нарізують квадратики. Галушки відварюють у підсоленій воді, відкидають на друшляк і заправляють маслом вершковим або маргарином. Подають кури разом із галушками.

Вимоги до якості

Тушки курей на поверхні повинні мати підсмажену рум'яну кірочку, всередині м'яке, соковите. Овочі, тушковані разом з м'ясом, зберігають форму, м'які. Колір світлий. Консистенція м'яка, соковита. Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.



<https://www.epochtimes.com.ua/gurme/recipes/yak-prigotuvaty-kurky-z-galushkamy-109365.html>



<https://www.chef.com.ua/recepty/ovoschi/kurka-z-galushkami-klockami-po-zakarpatski-8277.html>

Технологічна картка № 5

Битки по-вінницькому

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. —
Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Свинина (корейка)	147	125
	<i>Для начинки:</i>		
2	Цибуля ріпчаста	14	12
3	Маргарин столовий	4	4
	Цибуля пасерована	-	6
4	Яйця	1/5 шт.	8
5	Гриби білі сушені	4	4/8
6	Маса начинки	-	22
7	Яйця (для змочування)	1/7 шт.	6
8	Сіль	4	4
9	Перець	0,05	0,05
	Маса напівфабрикату	-	140
10	Жир тваринний топлений харчовий	3	3
	Маса смажених битків	-	105
	Гарнір (комбінований)	-	150
11	Масло вершкове (або маргарин столовий)	8	8
	Вихід	-	263

Технологія приготування

Корейку нарізають порційними кусками (по1-2шт.на порцію), відбивають, солять, перчать, кладуть фарш і загортають у вигляді биточків (круглої форми, з начинкою)змочують у яйцях, смажать основним способом, доводять до готовності у жаровій шафі.

Приготування начинки. Посічені пасеровану цибулю і варені гриби з'єднують, додають сіль, перець, перемішують.

На стіл битки подають з комбінованим, поливають вершковим маслом або маргарином.

Вимоги до якості

Смажені м'ясні страви мають добре підсмажену рум'яну кірочку, повністю просмажено. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка,

соковита. Смак злегка гострий, в міру солоний, запах смаженого м'яса з присмаком начинки.



<https://tehnolog.com/2021/04/06/bitochki-iz-govjadiny-i-svininy-zharennye-ttk6943/>

Технологічна картка № 6
Котлети, фаршировані печінкою

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. —
Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Свинина (тазостегнова частина)	94	80
2	Сало шпик	20,8	20
	<i>Для начинки:</i>		
3	Печінка яловича	42	35
	або бараняча (свиняча, теляча)	40	35
	Маса смаженої печінки	-	24
4	Цибуля ріпчаста	10	8
	Маса пасерованої цибулі		4
5	Жир тваринний топлений харчовий	2	2
6	Яйця	¼ шт..	10
	Маса начинки	-	40
7	Яйця	¼ шт.	10
8	Хліб пшеничний	20	20
	Маса напівфабрикату	-	170
9	Жир тваринний топлений харчовий	15	15
	Маса смажених котлет	-	155
	Гарнір (комбінований)	-	150
10	Масло вершкове (або маргарин столовий)	5	5
	Вихід	-	310

Технологія приготування

З тазостегнової частини свинини нарізують порціонні шматочки і відбивають. Сало шпик нарізують тонкими пластинками і відбивають. На підготовлені шматочки м'яса кладуть сало шпик, солять, зверху кладуть начинку, загортають. *Приготування начинки:* оброблену печінку смажать, охолоджують, пропускають через м'ясорубку, додають пасеровану цибулю, січені яйця, сіль, перець, змішують. Підготовлені котлети у вигляді циліндра з начинкою всередині змочують в яйцях, панірують у білій паніровці, знову змочують в яйцях, панірують у білій паніровці, знову змочують в яйцях і панірують у білій паніровці і смажать у жирі. Доводять до готовності в жаровій шафі. Подають котлети з комбінованим гарніром на мілкій столовій тарілці, поливають вершковим маслом або маргарином столовим.

Вимоги до якості

Смажені м'ясні страви мають добре підсмажену рум'яну кірочку, повністю просмажено. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса.



<https://harkiv.novyny.live/interesnyi-retsept-kotlety-po-kharkovski-farshirovannye-pecheniu-27008.html>

Технологічна картка № 7

Голубці українські

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. — Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Капуста білоголова свіжа	150	120
	<i>Для начинки:</i>		
2	Яловичина (котлетне м'ясо)	-	109
3	Рис	9	25
	або пшоно	10	25
	або крупа перлова	8	25
	або крупа пшенична	10	25
4	Цибуля ріпчаста	12	10
5	Сало шпик	5	5
6	Сіль	4	4
7	Перець чорний мелений	0,05	0,05
	Маса начинки	-	120
	Соус сметанний з томатом	-	75
8	Часник	2	1,7
	Вихід	-	275

Технологія приготування

Підготовлений напівфабрикат кладуть у сотейник, додають бульйон і припускають 5-10 хв. Потім заливають соусом сметанним з томатом, тушкують 10-15хв. Готові голубці заправляють часником. Подають з соусом, в якому тушкували.

Приготування начинки: м'ясо яловичини подрібнюють на м'ясорубці, додають розсіпчасту кашу (пшоняну або рисову чи пшеничну чи перлову), пасеровану на салі ріпчасту цибулю, сіль, чорний мелений перець, перемішують.

Вимоги до якості

Овочі після тушкування зберігають форму. Колір від світло-до темно-коричневого. Консистенція м'яка. Смак тушкованої капусти кисло-солодкий з ароматом спецій і томату.



<https://teknolog.com/2021/04/09/golubcy-klassicheskie-ttk6731/>



<https://www.unian.ua/recipes/second-courses/meat-dishes/golubcy-samyy-vkusnyy-recept-ukrainskogo-blyuda-12152859.html>

Технологічна картка № 8

Яловичина у кисло-молочному соусі

Л.Я. Старовойт, М.С.Косовенко, Ж.М. Смирнова Кулінарія -4-те вид. Київ
«Вища школа» 1994 -270с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яловичина (бічний і зовнішній куски тазостегнової частини)	170	125
2	Жир тваринний топлений харчовий	7	7
3	Цибуля ріпчаста	24	20
4	Томатне пюре	15	15
5	Цукор	8	8
6	Оцет 9%-й	3	3
7	Сухарі житні	10	10
8	Сіль	4	4
9	Перець	0,05	0,05
10	Лавровий лист	0,02	0,02
	Маса тушкованого м'яса	-	75
	Маса соусу	-	100
	Гарнір	-	150
	Вихід	-	325

Технологія приготування

Підготовлені куски м'яса підсмажити, додати перець чорний горошком, дрібно нарізану пасеровану цибулю, томатне пюре, залити гарячим бульйоном або водою і тушкувати при слабкому кипінні близько 1 год. Потім додати подрібнені сухарі, оцет, цукор і тушкувати до готовності м'яса, наприкінці тушкування додати лавровий лист. Перед подаванням на порційне блюдо або тарілку покласти гарнір- макарони відварні, розсипчасті каші, картоплю відварну або смажену, складний гарнір (картопля смажена, квасоля з томатом і цибулею), поряд – тушковане м'ясо, полити соусом, в якому його тушували. М'ясо можна тушкувати великим куском, а перед подаванням нарізати на порції.

Вимоги до якості

Тушковане м'ясо на поверхні повинне мати підсмажену рум'яну кірочку. Колір м'яса сірий або коричневий.

Консистенція м'яка, соковита. Смак і запах тушкованого м'яса з ароматом овочів і спецій.



<http://mycook.pp.ua/>



<https://kuhargid.com.ua/>

Технологічна картка 8.28.

Яловичина, смажена на рожні «Тбілісурі»

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-тевид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Вирізка (заморожена блоками)	281	239
	<i>Для фаршу:</i>		
2	Цибуля ріпчаста	14	12
3	Гранати (зерна)	17	10
4	Хмелі-сунелі (сушена зелень)	1	1
5	Масло вершкове	8	8
	Маса фаршу	-	30
	Маса напівфабрикату	-	269
6	Масло вершкове (для змащування)	4	4
	Маса готової яловичини	-	170
7	Огірки консервовані	91	50
8	Цибуля ріпчаста	30	25
9	Сіль	3	3
10	Чорний мелений перець	0,05	0,05
11	Петрушка, кіндза(коріандр посівний)-зелень	7	5
	Соус ткемалі	-	50
	Вихід	-	300

Технологія приготування

Яловичину (вирізку) нарізують по два куски на порцію, відбивають, посипають сіллю, перцем, кладуть фарш, скручують у вигляді рулету й настромлюють на рожен. Напівфабрикат смажать над розжареним вугіллям або в грилі, змащуючи маслом вершковим.

Для фаршу: до дрібно нарізаної цибулі додають зерна граната, хмелі-сунелі, перець чорний і червоний мелені, сіль, перемішують усе з маслом вершковим. Під час подавання прикрашають огірками консервованими, нарізаною кільцями ріпчастою цибулею й зеленню. Соус ткемалі подають окремо в соуснику.

Вимоги до якості

Смажені м'ясні страви мають добре підсмажену рум'яну кірочку, повністю просмажено. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса.



<https://misteram.com.ua/lutsk/bar-hatinkalk/meat/yalovichina-smaghena-na-roghni>



<https://fata-morgana.in.ua/menu/grill/barbecue-beef>

Технологічна картка № 9

Курка запечена в апельсиновому соусі з розмарином

Інтернет ресурс: <https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=338>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Курячі стегна 6 шт	166	146
2	Розмарин	6	5
3	Соевий соус	6	6
4	Часник	3,5	2,8
5	Цукор	3	3
6	Апельсиновий сік	30	30
7	Апельсин	50	45
8	Сіль	3	3
9	Чорний мелений перець	0,05	0,05
	Маса стегон	-	110
	Гарнір (відварний рис)	-	150
	Вихід	-	260

Технологія приготування

Для приготування соусу до 150гр. апельсинового соку додати соєвий соус, подрібнений через прес часник, цукор, сіль і чорний мелений перець. Все перемішати до розчинення цукру.

Курячі стегна помити і разом з гілочками розмарину викласти у форму для запікання, залити соусом і помістити в холодильник на 1год. Половину апельсина, що залишився, порізати невеликими шматками, викласти до курячих стегон. Форму накрити фольгою або кришкою і помістити у розігріту до 200°C духовку. Через 30 хв. кришку зняти і запікати ще 20-25хв. до рум'яної скоринки, періодично поливаючи курку соусом, в якому готуються стегна.

Подавати курку на мілкій столовій тарілці з відвареним рисом, поливши його соусом, в якому запікались стегна.

Вимоги до якості

Запечена курка має добре підсмажену рум'яну кірочку, повністю просмажено. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка, соковита. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса з ароматом часнику, розмарину, апельсину.



<https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=338>



<https://www.djurenko.com/uk/domashnya-kuxnya/osnovni-stravi/kurka-z-apelsinom-2.html>

Технологічна карта № 10

Курка в пікантному маринаді, запечена у фользі

Інтернет ресурс: <https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=320>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Курячі гомілки	166	145
2	Лимонний сік	3	3
3	Соевий соус	6	6
4	Зерниста гірчиця	3	3
5	Мед	4	4
6	Часник	3	2,4
7	Прованська суміш трав	1	1
8	Сіль	3	3
9	Чорний мелений перець	0,05	0,05
	Вихід курячих гомілок	-	100
	Гарнір	-	100
	Вихід	-	250

Технологія приготування

Для приготування маринаду змішують дрібно порізаний часник, лимонний сік, соєвий соус, зернисту гірчицю, мед, суміш прованських трав і сіль. Маринад має бути добре соленим.

До маринаду викладають курячі гомілки чи стегна, перемішують і залишають в холодильній шафі мінімум на 3 год., можна на ніч. В процесі маринування курку слід 3-4 рази перемішати.

Форму для запікання застеляють фольгою, викладають курку і поливають маринадом, що залишився. Накривають фольгою і щільно защіплюють краї фольги. Форму з куркою ставлять у заздалегідь розігріту до 200 °С духовку приблизно на 30 хв. Після чого знімають фольгу і запікають без неї ще приблизно 15 хв. до рум'яної скоринки.

Подають курку з картопляним пюре чи рисом, поливши гарнір і курку соком, що залишився після запікання.

Вимоги до якості

Запечена курка має добре підсмажену рум'яну кірочку. Колір на розрізі від світло-сірого до коричневого. Консистенція м'яка, соковита. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса з ароматом спецій.



<https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=320>



<https://cookpad.com/ua/recipes/17006648-zapiechieni-kuriachi-stieghna-v-pikantnomu-marinadi>

Технологічна картка № 11

Філе куряче фаршироване

Інтернет ресурс: <https://www.ua.yabpoela.com/373-farshyrovane-kuryache-file.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Філе куряче	242	104
2	Кабачок	25	16,8
3	Шпинат	25	2
4	Сир кисломолочний	60	60
5	Сир твердий	12	12
6	Часник	3	2,8
7	Паприка солодка	1	1
8	Італійські трави	3	3
9	Сіль	3	3
10	Перець	0,05	0,05
11	Олія рослина	4	4
	Вихід	-	150

Технологія приготування

Кабачок очищують і натирають на тертці. Віджимають його від зайвої рідини. Шпинат дрібно нарізають, твердий сир натирають, часник пропускають через прес.

На кожному філе в центрі роблять невеликий розріз уздовж. Натирають м'ясо паприкою, травами, сіллю та перцем. По центру викладають начинку, загортають рулет та закріплюють зубочисткою. Обсмажують фаршироване м'ясо в розігрітій олії до золоті скоринки з двох сторін і викладають на лист.

Запікають у розігрітій до 200 °С духовці 15 хвилин.

Подають на мілкій столовій тарілці.

Вимоги до якості

Запечене філе має добре підсмажену рум'яну кірочку, повністю просмажене. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка, з соковитою ніжною начинкою. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, перцю, трав.



<https://www.ua.yabpoela.com/373-farshyrovane-kuryache-file.html>



<https://www.ua.yabpoela.com/373-farshyrovane-kuryache-file.html>

Технологічна картка № 12

Відбивна куряча в сирному клярі

Інтернет ресурс:

<https://www.google.com/search?client=opera&q=Відбивна+куряча+в+сирному+клярі.&sourceid=opera&ie=UTF-8&oe=UTF-8>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Філе куряче (грудка)	242	104
2	Сир твердий	50	50
3	Яйце куряче	1 шт.	40
4	Часник	10	8
5	Сметана (майонез)	16	16
6	Крохмаль картопляний	6	6
7	Соевий соус	5	5
8	Сіль	3	3
9	Перець чорний	0,05	0,05
10	Борошно пшеничне (для панірування)	60	60
11	Олія (для смаження)	16	16
	Маса смаженого філе	-	125
	Гарнір	-	100
	Вихід	-	225

Технологія приготування

Курячі грудки розрізають поздовжньо на 2-3 частини, злегка відбивають, солять, перчать, натирають подрібненим часником.

Для кляру змішують яйця, крохмаль, соєвий соус і сметану (майонез). Додають сир, натертий на дрібній тертці. Якщо маса виходить дуже густою, додають ще одне яйце.

Кожну відбивну панірують в борошні (надлишки обов'язково прибирають), потім у клярі.

Смажать відбивні на середньому вогні до золотавого кольору, в середньому по 3 хвилини з кожного боку.

Подають на м'якій столовій тарілці. У якості гарніру можна подати картоплю, овочі, макаронні вироби, тощо.

Вимоги до якості

Відбивна має добре підсмажену рум'яну кірочку, повністю просмажена. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, сиру.



<https://stravi.com.ua/kuryachi-vidbivni-v-sirnomu-klyari>

Технологічна картка № 13

М'ясо по-французьки: класичний рецепт

Інтернет ресурс: <https://www.google.com/search?client=opera&q=М'ясо+по+французьки.&sourceid=opera&ie=UTF-8&oe=UTF-8>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Свиняча вирізка	300	225
2	Цибуля	40	33,6
3	Помідор	50	42,5
4	Сир твердий	70	70
5	Майонез	20	20
6	Сіль	4	4
7	Перець чорний	0,05	0,05
	Вихід	-	200

Технологія приготування

Свинину нарізають пластинами завтовшки 1-1,5 см., відбивають, додають сіль, перець, майонез. Цибулю нарізають півкільцями, помідори тонкими кільцями, сир натирають на тертці.

Деко для запікання змащують олією, м'ясо викладають на деко, зверху цибулю, потім помідори, посипають тертим сиром і відправляють в духовку, розігріту до 180°C, запікають 20 хвилин. Потім температуру зменшують до 170°C і запікають ще 15 хвилин.

Дістають свинину по-французьки з духовки, подають викладену порційно на мілких столових тарілках.

Перед подачею посипають дрібно нарізаною зеленою цибулею.

Вимоги до якості

М'ясо по-французьки має добре підсмажену рум'яну кірочку, повністю просмажене, не пересушене. Колір на розрізі від сірого до коричневого. Консистенція м'яка.

Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса з ароматом цибулі, плавленого сиру.



<https://www.unian.ua/lite/holidays/m-yaso-po-francuzki-recept-yak-prigotuvati-m-yaso-po-francuzki-recept-11035850.html>



<https://www.unian.ua/recipes/second-courses/meat-dishes/myaso-po-francuzki-samyy-vkusnyy-recept-blyuda-12139119.html>

Технологічна картка № 14

Биточки старовинні

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. —
Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	115	85
2	Сало шпик	13	12
3	Цибуля ріпчаста	29	24
4	Вода або молоко	10	10
	Маса січена	-	115
	<i>для начинки:</i>		
5	Капуста квашена	29	20
6	або капуста білоголова свіжа	25	20
7	Гриби білі сушені	6	6
8	Цибуля ріпчаста	29	24
9	Олія	3	3
	Маса начинки	-	40
10	Борошно пшеничне	8	8
	Маса напівфабрикату		165
11	Маргарин столовий	10	10
	Маса готового битка	-	140
	<i>для соусу:</i>		
12	Сметана	50	50
13	Масло вершкове	2,5	2,5
14	Борошно пшеничне	2,5	2,5
	Соус сметанний	-	50
	Гарнір		100
	Вихід		290

Технологія приготування

М'ясо, сало шпик, цибулю ріпчасту пропускають через м'ясорубку, додають воду або молоко, сіль, перемішують і вибивають. Масу порціонують, надають форми кружалець 1 см завтовшки, на середину кладуть начинку, краї з'єднують, обкачують у борошні, формують у вигляді биточків, спочатку обсмажують основним способом.

Для соусу сметанного натурального борошно пасерують без масла, щоб воно не

змінити кольору, охолоджують, додають масло, перемішують. Сметану доводять до кипіння, додають підготовлену борошняну пасеровку з маслом, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, варять 3-5 хв, проціджують і знову доводять до кипіння. Заливають обсмажені бики сметанним соусом і тушкують 10-15 хв.

Перед подаванням у тарілку кладуть гарнір, поряд – битки, поливають соусом, в якому вони тушкувалися. Гарнір – картопля варена або картопляне пюре, пюре з моркви, варені овочі.

Вимоги до якості

Биточки мають рум'яну кірочку, поверхня і краї рівні, без тріщин. Смак у міру солоний, із запахом спецій. Колір на розрізі світло- або темно-сірий. Консистенція соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини і сухожилків.



<http://radka.in.ua/kulinariya/sho-take-bitochki-z-chim-yih-podaut-r.html>

Технологічна картка № 15

Січеники з начинкою (зрази січені)

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. — Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	103	76
	або свинина 89/76	89	76
	або телятина	115	76
	або баранина, козлятина	106	76
2	Хліб пшеничний	16	16
3	Молоко або вода	23	23
	Маса котлетна	-	113
	<i>для начинки:</i>		
4	Цибуля ріпчаста	62	52
5	Жир тваринний топлений харчовий	7	7
	Маса пасерованої цибулі	-	26
6	Яйця	¼ шт.	10
7	Петрушка (зелень)	5	4
	Маса начинки	-	40
8	Сухарі мелені	12	12
	Маса напівфабрикату	-	165
9	Жир тваринний топлений харчовий	6	6
	Маса смажених січеників з начинкою	-	140
	Соус червоний основний	-	50
	Гарнір	-	100
	Вихід		290

Технологія приготування

М'ясо зачищають від сухожилків, нарізують на шматочки (50-100г) і пропускають через м'ясорубку, додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, перемішують, знову пропускають через м'ясорубку, додають воду або молоко, перемішують і вибивають.

Для начинки шатковану пасеровану ріпчасту цибулю з'єднують з вареними січеними яйцями, зеленню петрушки, додають сіль, мелений перець і

перемішують.

Котлетній масі надають форми кружальця завтовшки 1 см, на середину кладуть начинку, краї з'єднують, обкачують у червоній паніровці, формують у вигляді цеглинки з овальними краями. Підготовлені напівфабрикати смажать основним способом і доводять до готовності у жаровій шафі. Перед подаванням на мілку столову тарілку кладуть гарнір (розсипчасту кашу рисову чи гречану, картоплю відварну, картопляне пюре), поряд — січеники з начинкою, поливають їх маслом або червоним основним чи цибулевим соусом.

Вимоги до якості

Січеники мають зберігати форму, щоб поверхня не розтріскалася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі сірий. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути кислого присмаку і запаху хліба. Консистенція соковита, пухка, кірочка хрустка, однорідна маса без кусочків м'яса, хліба і сухожилків.



<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fsmachno.ua%2Fua%2Frecipe%2Fosnovnye-blyuda%2Fmaindishes-16930%2F&psig=AOvVaw1kiprG4Toe6qJQXRr4To-h&ust=1702719878113000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCNDCgP-TkYMDFQAAAAAdAAAAABAD>

Технологічна картка № 16

Рулет з макаронами або яйцями

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. —
Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яловичина (котлетне м'ясо)	155	114
	або телятина	173	114
	або баранина, козлятина	159	114
2	Хліб пшеничний	23	23
3	Молоко або вода	34	34
	Маса котлетна	-	170
	<i>для начинки:</i>		
4	Макарони відварні	125	125
5	Маргарин столовий	3	3
	Маса начинки з макаронів	-	128
6	Яйця	2шт.	80
7	Сухарі мелені	6	6
	Маса напівфабрикату з макаронами	-	313
	Маса напівфабрикату з яйцями	-	267
8	Маргарин столовий (для змащування листа)	4	4
	Маса готового рулету з макаронами	-	275
	Маса готового рулету з яйцями	-	235
	Соус червоний основний	-	50
	Вихід готового рулету з макаронами	-	325
	Вихід готового рулету з яйцями	-	285

Технологія приготування

Котлетну масу викладають на змочену у воді серветку або марлю у вигляді прямокутника 1,5-2 см завтовшки, 20 см завширшки, на середину вздовж кладуть начинку. Масу з'єднують за допомогою серветки або марлі так, щоб один край трохи накривав інший, надають форми батона. Сформований рулет кладуть на змащений жиром лист рубцем донизу, змащують яйцем, посипають меленими сухарями, збризкують жиром, роблять проколи, щоб виходила пара, і запікають 30-40 хв при температурі 180-200 °С

Вимоги до якості

Рулет повинен мати рум'яну кірочку, поверхню і краї рівні, без тріщин. Рулет має зберігати форму, щоб поверхня не розтріскалася, з добре підсмаженою коричневою кірочкою, колір на розрізі світло- або темно-сірий. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса, допускається присмак цибулі і перцю. Не повинно бути кислого присмаку і запаху хліба. Консистенція соковита, пухка, кірочка хрустка, маса однорідна без кусочків м'яса, хліба і сухожилків.



<http://mycook.pp.ua/>



<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fvkusnoo.com.ua%2F2885-myasniy-rulet-z-yaytsem-vseredini-retsepti-prigotuvannya-z-foto.html&psig=AOvVaw2CR7IB6ZLQf816AGnxTmqZ&ust=1702721816311000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBMQjhqxqFwoTCODNp5ybkYMDFQAAAAAdAAAAABAD>

Технологічна картка № 17

Биточки з печінки

Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. — Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Печінка яловича	75	62
	або свиняча, бараняча чи теляча	71	62
2	Сало шпик	10,4	10
3	Хліб пшеничний	12	12
4	Яйця	1/5 шт.	8
5	Борошно пшеничне	4	4
	Маса напівфабрикату	-	94
6	Жир тваринний топлений харчовий	5	5
	Маса готових битків	-	75
	Гарнір № 328 (пюре з картоплі)	-	150
7	Картопля	169,1	126,8
8	Молоко	23,7	22,5
9	Масло вершкове	6,8	6,8
10	Масло вершкове або маргарин столовий	5	5
	Вихід	-	230

Технологія приготування

З печінки знімають плівку, промивають холодною водою, нарізають на маленькі шматочки, подрібнюють на м'ясорубці, додають сало, нарізане дрібними кубиками, відтиснений замочений хліб, сирі яйця, сіль, перець і вимішують. Масу викладають ложкою у вигляді битків на розігріту з жиром сковороду у вигляді битків 1,5-2 см завтовшки, обсмажують і доводять до готовності в жаровій шафі.

Перед подаванням на стоволу мілку тарілку кладуть гарнір, поряд — битки і поливають маслом вершковим або маргарином столовим.

На гарнір подають картопляне пюре чи розсипчасті каші або комбінований.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – битки круглої форми, підсмажена кірочка, на розрізі – темно-сірого кольору. Консистенція – соковита, м'яка, без сухожилків; кірочки – хрустка. Смак і запах – смаженої печінки.



<https://cikave.ko.net.ua/?p=29564&>

Технологічна картка №1.302

Котлета «Лісова пісня»

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-те вид., переробл. та доповн./ Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 848 с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Свинина (котлетне м'ясо)	73	62
2	Молоко	11	11
	<i>Для фаршу:</i>		
	Цибуля ріпчаста	19	14
3	Маргарин	2	2
	Маса пасерованої цибулі	-	7
4	Гриби білі сушені	7	7/14
5	Яйця	1/4 шт.	10
	Маса фаршу	-	30
6	Яйця	1/10 шт.	4
7	Сухарі пшеничні	7	7
	Маса напівфабрикату	-	110
8	Жир тваринний топлений харчовий	12	12
	Маса смажених котлет	-	100
	Гарнір (картопляне пюре або комбінований)		150
9	Масло вершкове або маргарин	5	5
	Вихід		255

Технологія приготування

М'ясо двічі подрібнюють на м'ясорубці, додають молоко, сіль, перемішують і формують із нього кружальця. На середину кожного кружальця кладуть фарш, загортають, надаючи овальної форми, змочують у льезоні, обкачують у сухарях і смажать на жиру. Потім доводять до готовності в духовій шафі 5-7 хв.

Для приготування фаршу варені гриби дрібно січуть, цибулю пасерують, яйця подрібнюють, додають сіль, перець і перемішують.

Подають котлети на мілкій столовій тарілці з комбінованим гарніром, поливають маслом вершковим або маргарином.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – котлета овально-приплюснutoї форми, має підсмажену кірочку, поверхня і краї рівні, без тріщин, на розрізі – світло-сірого кольору.

Смак у міру солоний, із запахом спецій, допускається присмак цибулі, перцю, грибів.

Консистенція – соковита, м'яка, без сухожилків; кірочки – хрустка.

Смак і запах – смаженого м'яса.



<https://bzh.life/ua/mesta-i-veshi/the-independent-vklyuchil-kiev-v-odno-iz-luchshih-gastronomicheskikh-napravleniy-evropy/>

Технологічна картка № 18

Куряче філе, запечене з ананасами

Інтернет ресурс: <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1621-kuryache-file-zapechene-z-ananasami.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Філе куряче	192	69
	Ананаси консервовані (кілечка)	34	34
2	Сир твердий	55	55
3	Майонез	20	20
4	Олія рослинна (для змащення дека)	4	4
5	Сіль	3	3
6	Перець	0,05	0,05
7	Паприка	0,05	0,05
	Маса напівфабрикату	-	178
	Маса готового філе	-	145
	Гарнір	-	100
	Вихід	-	245

Технологія приготування

Куряче філе ретельно миють, просушують, зрізають плівку з хрящами. Нарізають м'ясо поперек волокон пластами за розміром приблизно 1,5 сантиметра. Відбивають пласти м'яса так, щоб товщина шматочків зменшилася до 1 сантиметра. Після відбивання посипають з обох сторін кожен шматочок сіллю, чорним меленим перцем, паприкою за смаком і викладають в глибоку тарілку. Залишають м'ясо маринуватися на 15-20 хвилин.

На змащене деко укладають шматочки курячого філе, зверху на них - по одному консервованому ананасовому кілечку. Поливають ананасові кілечка майонезом, посипають кожну порцію подрібненим на великій тертці сиром і запікають протягом 30 хвилин.

Куряче філе з ананасом подають на великій столовій тарілці. На гарнір можна подати відварені макарони, крупи, рис, овочеве пюре або овочеві салати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – битки відповідної форми, підсмажена поверхня з розплавленим сиром, на розрізі – світло-сірого кольору. Консистенція –

соковита, м'яка, без сухожилків. Смак солодко-солоний і запах – смаженого м'яса з ананасом.



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1621-kuryache-file-zapechene-z-ananasami.html>



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1621-kuryache-file-zapechene-z-ananasami.html>

Технологічна картка № 19

Курячі крокети

Інтернет ресурс: <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1554-kuryachi-kroketi.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Філе куряче	192	69
2	Яйце	1/2	20
3	Панірувальні сухарі	34	30
4	Часник	10	8
5	Гірчиця (гостра)	15	15
6	Сіль	3	3
7	Перець	0,05	0,05
	Маса напівфабрикату	-	115
8	Олія рослинна (для фритюру)	200	200
	Маса готових крокетів	-	95
	Гарнір	-	150
	Вихід	-	245

Технологія приготування

Куряче філе ретельно промивають, просушують, зрізають плівку з хрящами, нарізають великими шматками. Куряче м'ясо подрібнюють протягом 10-15 секунд у фарш з допомогою блендера, додавши в чашу блендера подрібнений часник, гостру гірчицю, сіль і перець. Ліплять з курячого фаршу невеликі кульки, вмочають у збите яйце, обвалюють в сухарях. Смажать курячі крокети за температури 160-180 °С у попередньо розігрітій рослинній олії протягом 8-9 хвилин. Готові крокети обсушують з допомогою паперових серветок. Подають готові курячі крокети на мілкій столовій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – крокети округлої форми, підсмажена поверхня, на розрізі – світло-сірого кольору. Консистенція – соковита, м'яка, без сухожилків, зовні хрумстка шкоринка. Смак і запах – м'яса, смаженого у фритюрі.



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1554-kuryachi-kroketi.html>



<https://focus.ua/uk/eda/609819-tirokroketes-goryachaya-syrnaya-zakuska-pogrechski>

Технологічна картка № 20

Гуляш із курки

Інтернет ресурс: <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1602-gulyash-z-kurki.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Філе куряче	242	104
2	Цибуля ріпчаста	125	105
3	Морква	75	60
4	Болгарський перець	43,8	32,9
5	Помідори	50	42,5
6	Борошно	4	4
7	Вода	40	40
8	Олія рослинна	14	14
9	Сіль	3	3
10	Перць	0,05	0,05
11	Базилік	3	3
12	Зелень (петрушка, кріп)	5	5
	Вихід	-	245

Технологія приготування

Моркву очищають і нарізають середніми кубиками, цибулю нарізають часточками. Очищений болгарський перець нарізають скибочками. Помідори нарізають великими кубиками. Куряче філе промивають і нарізають на середнім кубиком.

У розігріту каструлю наливають олію, викладають цибулю і обсмажують до золотистого кольору. Панірують м'ясо у борошні, потім додають його до цибулі і обсмажують до золотистого кольору, постійно помішуючи. Після обсмаження додають воду, ретельно перемішують до утворення однорідної маси, додають спеції і сіль.

Викладають в бульйон перець, помідори та моркву, перемішують і тушкують на середньому вогні приблизно 40 хвилин. Зелень дрібно нарізують і додають в гуляш, тушкують ще 5 хвилин.

Для подачі викладають гуляш на мільку столову тарілку і прикрашають листочками зелені. У якості гарніру подають макарони, картопляне пюре чи тушковані овочі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки м'яса і овочів відповідної форми, на розрізі – світло-сірого кольору.

Консистенція шматочків – соковита, м'яка, без сухожилків.

Смак і запах – тушкованого м'яса з легким ароматом овочів, зелені, спецій.



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1602-gulyash-z-kurki.html>

Технологічна картка № 21

Курка з шинкою і сиром

Інтернет ресурс: <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1503-kurka-z-shinkoyu-i-sirom.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Філе куряче	192	69
	<i>Для начинки:</i>		
2	Шинка	75	75
3	Сир твердий будь-якої жирності	100	100
4	Сухарі панірувальні	17	15
	Маса напівфабрикату		255
	<i>Для яєчної суміші:</i>		
5	Яйце куряче (меланж)	30	30
6	Гірчиця	7	7
7	Борошно пшеничне	15	15
	Вихід	-	285

Технологія приготування

Оброблене куряче філе розрізають на 2 половинки, у кожному шматочку роблять розріз у вигляді бокової кишеньки. Натирають м'ясо сіллю, твердий сир натирають на крупній тертці, шинку нарізають скибочками до 5 міліметрів завтовшки.

На шматок шинки викладають 2-3 столових ложки натертого сиру, звертають скибочку шинки щільним рулетом. Завернутий рулет з шинки і сиру поміщають у кишеньку філе.

У просіяному пшеничному борошні обвалюють начинене куряче філе з усіх боків.

Збивають виделкою до однорідної пишної консистенції яйця, гірчицю, сіль і чорний мелений перець. Занурюють в яєчну суміш філе так, щоб вона обволокла його з усіх боків.

Перекладають філе на лист із панірувальними сухарями і злегка притискають його для того, щоб сухарі щільно пристали до поверхні м'яса з обох сторін. За допомогою дерев'яних зубочисток щільно закріплюють краї філе, накривають харчовою плівкою і ставлять в холодильник на 7-10 хвилин для ущільнення паніровки. Запікають філе у попередньо розігрітій до 190 – 200 °С жаровій шафі протягом 35 хвилин. Після запікання обов'язково видаляють зубочистки. Подають на м'якій столовій тарілці.

У вигляді гарніру до цієї страви можна подати відварний рис, картоплю фрі, картопляне пюре, тушковані овочі, відварні крупи чи макаронні вироби.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – філе продовгуватої форми, золотиста підсмажена поверхня, на розрізі – світло-сірого кольору. Консистенція – соковита, м'яка, без сухожилків, зовні- хрустка скоринка. Смак і запах – смаженого м'яса з ароматом шинки і сиру.



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1503-kurka-z-shinkoyu-i-sirom.html>

Технологічна картка № 22

Філе з кунжутом і медом

Інтернет ресурс: <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1469-myaso-z-kunzhutom-i-medom.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Філе куряче	242	104
2	Кунжут	25	25
3	Соус соєвий	25	25
4	Мед	20	20
5	Корінь імбиру свіжий	5	5
6	Часник	3,5	2,8
7	Олія оливкова	18	18
8	Сіль	3	3
9	Перець чорний мелений	0,05	0,05
10	Зелень цибулі (для прикрашання)	3	3
	Маса готового філе	-	115
	Гарнір	-	100
	Вихід	-	225

Технологія приготування

Куряче філе нарізають середніми шматочками або брусочками однакового розміру.

Для приготування маринаду змішують соєвий соус, подрібнений часник, натертий на дрібній тертці корінь імбиру. М'ясо заливають маринадом, накривають харчовою плівкою і ставлять в холодильник мінімум на 30 хвилин. Поки м'ясо маринується, обсмажують кунжут на сковорідці, постійно перемішуючи до світло-золотистого кольору.

Для приготування філе у розігріту сковорідку, наливають оливкову олію і викладають промариноване м'ясо. Маринад не виливають. Обсмажують м'ясо на середньому вогні приблизно 5-7 хвилин, додають чорний мелений перець до смаку і заливають м'ясо маринадом, що залишився після маринування м'яса шаром в 1-2 сантиметри. Перемішують і тушкують на маленькому вогні приблизно 10 хвилин до готовності. Обсмажений кунжут висипають на м'ясо, перемішують.

Подають м'ясо з кунжутом і медом в мілких столових тарілках і прикрашають дрібно нарізаною зеленою цибулею. У якості гарніру можна подати картоплю варену чи картопляне пюре.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки філе продовгуватої форми, рум'яна апетитна поверхня, на розрізі – світло-сірого кольору. Консистенція шматочків – соковита, м'яка, без сухожилків. Смак і запах – смаженого м'яса з легким ароматом імбиру, перцю, соєвого соусу.



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1469-myaso-z-kunzhutom-i-medom.html>

Технологічна картка № 23

Курячі сердечка тушковані у сметані

Інтернет ресурс: <https://www.unian.ua/recipes/second-courses/meat-dishes/kuryachi-serdechka-v-smetani-prosto-i-smachniy-recept-11978055.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Курячі сердечка	260	249
2	Цибуля ріпчаста	40	33,6
3	Вода	50	50
4	Сіль	3	3
5	Соняшникова олія	14	14
6	Перець чорний мелений	0,05	0,05
7	Лавровий лист	0,2	0,2
	<i>Для соусу:</i>		
8	Сметана 15%	30	30
9	Пшеничне борошно	10	10
10	Часник	6	4,8
11	Вода	50	50
12	Паприка за смаком	0,05	0,05
13	Зелень для прикраси	3	3
	Вихід	-	290

Технологія приготування

Сердечка ретельно промивають, розрізають кожне сердечко навпіл і промивають зсередини, очищуючи від кров'яних плівок. Потім обрізають жир та нарізають сердечка дрібними шматочками.

На сковороді розігрівають олію. Нарізають цибулю невеликими кубиками і обсмажують протягом 3-4 хвилини. Додають до обсмаженої цибулі сердечка і смажать все разом без кришки 10 хвилин на великому вогні. Потім солять і перчать сердечка, додають лавровий лист. Заливають сердечка половиною води і зменшують вогонь до середнього. Тушкують сердечка у воді під кришкою протягом 25 хвилин.

Змішують сметану з другою половиною води, борошном, натертим часником і паприкою. Заливають соусом сердечка і тушкують близько 5 хвилин до загустіння. Перед подачею посипають страву рубаною зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – шматочки сердечок відповідної форми, на розрізі – темно-сірого кольору. Консистенція шматочків – соковита, м'яка. Смак і запах – вершковий, відповідний субпродуктам з ароматом цибулі, зелені, спецій, вершків.



<https://www.unian.ua/recipes/second-courses/meat-dishes/kuryachi-serdechka-v-smetani-prosto-i-smachniy-recept-11978055.html>

Технологічна картка № 24

Печінкові рулетки

Інтернет ресурс: <https://poradnica.com.ua/pechinkovi-ruletyky/>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яловича печінка	176	155
2	Молоко	65	65
3	Яйця	1 шт	40
4	Борошно	30	30
5	Сіль	3	3
6	Чорний мелений перець	0,05	0,05
7	Олія	16,7	16,7
	<i>Для начинки:</i>		
8	Цибуля	25	21
9	Морква	70	56
10	Майонез (жирна сметана)	65	65
11	Часник	10	7,8
12	Сіль	1	1
13	Чорний мелений перець	0,03	0,03
	Маса напівфабрикату	-	178,5
	Маса начинки	-	99,5
	Вихід	-	278

Технологія приготування

З печінки зрізають плівку та прожилки. Подрібнюють в блендері чи перекручують на м'ясорубці двічі. Переливають масу в миску. Додають яйця, сіль, перець, перемішують. Вливають молоко (кімнатної температури) та олію. Всыпають борошно, перемішують. Дають тісту постояти 15 хв. Сковорідку для млинців змащують олією, наливають тонко тісто, як для звичайних млинців. Смажать до рум'яності з обох боків 3 млинці.

Для начинки моркву натирають соломкою, цибулю нарізають кубиками, обсмажують в олії до золотавості. Додають моркву, смажать разом до м'якості. Солять, перчать, дають остигнути. Змішують майонез (сметану) та вичавлений часник.

Збирають рулет: один млинець змащують майонезом, накривають другим, притискають, викладають овочеву начинку, накривають третім млинцем, притискають, змащують майонезом. Згортають разом з начинкою рулетом.

Кладуть в холодильну шафу на 2 год. Нарізають порційними шматочками (по 1,5 см). Подають на мілкій столовій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – нарізаний рулет відповідної форми, на розрізі – сірувато-коричневого кольору з жовтою начинкою. Консистенція шматочків – м'яка, соковита. Смак і запах – смаженої печінки з присмаком майонезу чи сметани, з солодкуватим смаком ароматом моркви, цибулі, часнику.



<https://poradnica.com.ua/pechinkovi-ruletyky/>

Технологічна картка № 25

Курячі крильця з хрусткою скоринкою

Інтернет ресурс: <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1548-kuryachi-krylcy-a-v-duxovci.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Курячі крильця охолоджені	350	287
2	Кетчуп	100	100
3	Майонез	100	100
4	Сіль	3	3
5	Перець	0,05	0,05
6	Цибуля зелена	3	3
	Вихід		245

Технологія приготування

Курячі крильця добре промивають, очищають від залишків пір'я, обрізають зайвий жир, шкірку, край крила.

Для маринування в миску з крилами виливають кетчуп, майонез, сіль і перець до смаку, нарізане перо зеленої цибулі. Замариновані курячі крильця необхідно ставлять на 40 хвилин в холодильну шафу, попередньо накривши кришкою.

За 5 хвилин до закінчення маринування вмикають жарову шафу для розігріву на 200-220°C. Розподіляють крильця по решітці і ставлять запікатися за температури 200-220°C до отримання щільної скоринки. Під решітку з крильцями ставлять деко, в яке будуть стікати маринад і сік з крилець. Через 10 хвилин температуру зменшують до 170-180°C і запікають крильця ще протягом 30 хвилин, перевертаючи їх кожні 10 хвилин.

Готові крильця знімають з решітки і викладають в багатопорційне блюдо для подачі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – крильця відповідної форми, рум'яна підсмажена поверхня, на розрізі – світло-сірого кольору. Консистенція – соковита, м'яка, без сухожилків, зовні- хрустка кірочка. Смак і запах –смаженого м'яса .



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1548-kuryachi-krilcya-v-duxovci.html>



<https://riara.com.ua/kuryachi-kriltsya-z-hrustkoyu-skorynkoyu-top-8-retseptiv-prygotuvannya-v-duhovtsi/>

Технологічна картка № 26

Куряча печінка під вишневим соусом

Інтернет ресурс: <https://cookorama.net/uk/drugi-stravy-z-subproduktiv/kuryacha-pechinka-pid-vyshnevym-sousom.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Печінка куряча	250	222,5
2	Цибуля ріпчаста	75	63
3	Масло вершкове	12,5	12,5
4	Сіль	3	3
5	Перець чорний мелений	0,05	0,05
6	Горіх мускатний (мелений)	0,05	0,05
	<i>Для соусу:</i>		
7	Вишня	40	34
8	Кориця мелена	1	1
9	Цукор	20	20
10	Перець чорний мелений	0,05	0,05
11	Крохмаль картопляний	0,5	0,5
12	Вода	26	26
	Соус	-	50
	Вихід	-	235/50

Технологія приготування

Печінку миють, видаляють плівки, розрізають на 2 частини і висушують паперовим рушником. Ріжуть кільцями цибулю, обсмажують на вершковому маслі. Додають печінку і тушкують «під кришкою» до готовності. У процесі солять, додають перець і мускатний горіх.

Для соусу вишню миють, видаляють кісточки, висипають в каструлю і додають воду, цукор, корицю і перець.

Кілька вишень відкладають для прикраси. Соус подрібнюють блендером до однорідного стану. У 2 ст. л. холодної води розводять крохмаль і вливають в соус, постійно помішуючи.

Подають печінку з соусом і прикрашають цілими провареними вишнями.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – печінка відповідної форми, на розрізі –сірувато- коричневого кольору. Консистенція шматочків – м'яка, соковита. Смак і запах – смаженої печінки з присмаком цибулі, з ледь кислуватим смаком і ароматом вишні.



<https://cookorama.net/uk/drugi-stravy-z-subproduktiv/kuryacha-pechinka-pid-vyshnevym-sousom.html>

Технологічна картка № 27

Парфе з курячої печінки з лавандою

Інтернет ресурс: <https://picantecooking.com/uk/recipes/den-sv-valentina/parfe-z-kuryacho-pech-nki-z-lavandoyu>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Куряча печінка	125	111,3
2	Лаванда свіжа (тільки суцвіття)	15	15
	або лаванда сушена	7,5	7,5
3	Цибуля	38	32,5
4	Часник	1,75	1,35
5	Вершкове масло	37,5	37,5
6	Коньяк	50	50
7	Вершки 30 %	37,5	37,5
8	Сіль	3	3
9	Білий мелений перець	0,05	0,05
	Вихід		150

Технологія приготування

У сковороді розігріти 1/4 вершкового масла, додають цибулю, часник і половину лаванди. Трохи солять і тушкують до м'якості цибулі. Перекладають все в кухонний комбайн.

У печінки видаляють білі прожилки, нарізають на шматки. У сковорідку, в якій томилась цибуля додають ще 1/4 вершкового масла і печінку. Обсмажують на середньому вогні до готовності. Середина печінки повинна залишатися злегка рожевою.

Вливають коньяк, включають максимальний вогонь і підпалюють. Фламбування додасть особливий аромат печінці. Уварюють коньяк 3-4 хвилини, до повного випаровування алкоголю. Перекладають печінку до цибулі в блендер. Додають сіль за смаком та білий мелений перець. Перемелюють все до однорідності. Масу протирають через сито і все що залишилось у ситі видаляють. Печінкову масу в охолоджують остаточно у холодильній шафі. Тим часом, збивають вершки до стійких піків.

У невеликому сотейнику, на повільному вогні розтоплюють 2/4 вершкового масла. Повністю видаляють білу пінку зверху і остуджують. У вистиглу печінкову масу вводять збиті вершки, спочатку викладають 1/3 кількості, добре перемішують, а потім викладають решту маси.

Готове парфе розкладають по невеликих формах, залишаючи приблизно 1-1,5см

вільного краю. Заливають парфе зверху вершковим маслом і посипати рештою лаванди. Ставлять в холодильну шафу на 12-24 години настоятися. Можна подавати з хрусткими хлібцями або крекером.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса однорідної форми, без грудочок. Консистенція – пюреподібна, легка, повітряна, кремова. Смак і запах – печінки з присмаком цибулі, часнику, перцю, вершкового масла з ледь відчутними ароматами коньяку і лаванди.



<https://picantecooking.com/uk/recipes/den-sv-valentina/parfe-z-kuryacho-pech-nki-z-lavandoyu>

Технологічна картка № 28

Курячі ковбаски

Інтернет ресурс: <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1538-kuryachi-kovbaski.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Курка (шкірка)	1/2 шт	100
	<i>Для начинки:</i>		
2	Філе курки	100	100
3	Цибуля ріпчаста	20	16,8
4	Хліб (батон)	8	8
5	Молоко (3,5%)	50	50
6	Часник	4	3,2
7	Гриби (печериці)	50	38
8	Олія рослинна	24	24
9	Сіль	3	3
10	Перець	0,05	0,05
	Маса напівфабрикату	-	280
11	Борошно пшеничне	10	10
12	Майонез (або сметана)	5	5
13	Вершкове масло (для змащення дека)	4,5	4,5
	Маса готових ковбасок (2 шт)	-	165
	Гарнір (картопляне пюре)	-	100
	Вихід	-	265

Технологія приготування

На спині курки вздовж роблять надріз, відрізають крильця і починаючи від середини спини стягують з двох сторін з курки шкірку. Цільний шматок шкірки розрізають на 8 частин.

Гриби печериці промивають під холодною проточною водою і нарізають на середні шматочки. Смажать на попередньо розігрітій сковороді з додаванням олії, періодично помішуючи, протягом 7-10 хвилин, остуджують.

Філе курки промивають, нарізають довільно. За допомогою м'ясорубки подрібнюють філе, цибулю, часник і хліб (попередньо замочений в молоці і віджатий). До готового фаршу додають сіль, перець, перемішують і відбивають. Додають остиглі гриби і перемішують. Відправляють в холодильник на 25-35

хвилин для охолодження.

З двох частин курячої шкірки формують ковбаски (підготовлений фарш укладають з краю шкірки і загортають, як при приготуванні млинців з начинкою). Форму для запікання, злегка змащують вершковим маслом, присипають пшеничним борошном, викладають ковбаски, поверхню злегка змащують майонезом або сметаною і відправляють запікатися в попередньо розігріту до температури 180°C духовку до утворення рум'яної скоринки. При цьому необхідно їх періодично поливати утвореним соком.

Подають курячі ковбаски на мілкій столовій тарілці. Гарнір- картопляне пюре.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – ковбаски продовгуватої форми, підсмажена поверхня, на розрізі – світло-сірого кольору. Консистенція – соковита, м'яка, без сухожилків, зовні- хрустка скоринка. Смак і запах – смаженого м'яса.



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1538-kuryachi-kovbaski.html>

Технологічна картка № 29

Курячі котлети січені

Інтернет ресурс: <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1561-kuryachi-kotleti-sicheni.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Куряче філе	242	104
2	Цибуля ріпчаста	38	31,9
3	Яйця курячі	1 шт	40
4	Майонез	50	50
5	Борошно пшеничне	12	12
6	Сіль	3	3
7	Перець	0,05	0,05
8	Олія рослинна (для смаження)	14	14
	Маса готових котлет	-	160
	Гарнір	-	100
	Вихід	-	260

Технологія приготування

Оброблене куряче філе січуть, додають перець, сіль і перемішують. Очищену, промиту цибулю шаткують, додають до м'яса. Збивають до однорідної маси яйця, додають майонез. Викладають яєчно-майонезну суміш січену масу і ретельно перемішують. Маринують в холодильнику 2 години.

До маринованого м'яса додають борошно, перемішують до однорідності. Столовою ложкою формують котлети і смажать їх на попередньо розігрітій сковороді по 5 хвилин з кожного боку на середньому вогні. Потім зменшують вогонь і тушкують ще 10 хвилин під кришкою.

Готові котлети викладають на порційні тарілки і подають з гарніром-картопляним пюре, овочами чи гречкою.

Вимоги до якості

Січені котлети мають рум'яну кірочку, поверхня і краї рівні, без тріщин, зберігають форму. Колір на розрізі світло-сірий. Консистенція соковита, однорідна, без грубої сполучної тканини і сухожилків. Смак у міру солоний, запах смаженого м'яса з присмаком цибулі і перцю.



<http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1561-kuryachi-kotleti-sicheni.html>



<https://dvagusya.com.ua/recepti/kuryachi-kotlety-z-harbucom-ta-karri-tsikava-strava-na-shvydku-ruku/>

Використана література

1. Українська кухня. Підручник. — Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. — Львів: Оріяна-Нова, 1998. — 558 с.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. — 4-те вид., переробл. Та доповн. /Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов. — К.:Арій, 2019. — 992с.

Використані електронні ресурси

1. <https://ukrreferat.com/chapters/tehnichni-nauki/znachennya-myasnih-strav-u-harchuvanni-ih-klasifikatsiya-protsepsi-shho-vidbuyayutsya-v-myasi-pri-teplovij-obrobtsi-zapecheni-myasni-stravi-referat.html>
2. <https://myasnuyray.com.ua/garnir-k-mjasu-bystro-vkusno-polezno/>
 - a. <https://sportscience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/1349>
3. <https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=338>
4. <https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=320>
5. <https://www.ua.yabpoela.com/373-farshyrovane-kuryache-file.html>
6. <https://www.google.com/search?client=opera&q=Відбивна+курочка+в+сирному+клярі.&sourceid=opera&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
7. <https://www.google.com/search?client=opera&q=М'ясо+пофранцузьки.&sourceid=opera&ie=UTF-8&oe=UTF-8>
8. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1621-kuryache-file-zapechene-z-ananasami.html>
9. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1554-kuryachi-kroketi.html>
10. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1602-gulyash-z-kurki.html>
11. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1503-kurka-z-shinkoyu-i-sirom.html>
12. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1469-myaso-z-kunzhutom-i-medom.html>
13. <https://www.unian.ua/recipes/second-courses/meat-dishes/kuryachi-serdechka-v-smetani-prosto-i-smachniy-recept-11978055.html>
14. <https://poradnica.com.ua/pechinkovi-ruletyky/>
15. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1548-kuryachi-krilcyu-v-duxovci.html>
16. <https://cookorama.net/uk/drugi-stravy-z-subproduktiv/kuryacha-pechinka-pid-vyshnevym-sousom.html>
17. <https://picantecooking.com/uk/recipes/den-sv-valentina/parfe-z-kuryacho-pech-nki-z-lavandoyu>
18. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1538-kuryachi-kovbaski.html>
19. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1561-kuryachi-kotleti-sicheni.html>
20. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-indichki/1455-file-indichki-farshirovane.html>

21. <https://ppt-online.org/499349>
22. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D1%82%D0%BA%D0%B8>
23. <https://www.chef.com.ua/recepty/meat/hrustke-m-yaso-v-sirnij-panirovci-7900.html>
24. <https://www.unian.ua/common/10861259-krucheniki-krashchi-recepti-ukrajinskoji-stravi.html>
25. <https://food.obozrevatel.com/ukr/osnovnyie-blyuda/krucheniki-volyinskie.htm>
26. <https://www.unian.ua/common/10861259-krucheniki-krashchi-recepti-ukrajinskoji-stravi.html>
27. <https://www.unian.ua/common/10861259-krucheniki-krashchi-recepti-ukrajinskoji-stravi.html>
28. <https://metro.zakaz.ua/uk/recipes/zharkoe-po-kievski/>
29. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Ffocus.ua%2Flifestyl%2F515857-zharkoe-po-domashnemu-luchshiy-recept-zharenogo-myasa-s-kartoshkoy&psig=AOvVaw3F4tvsWNBbgBiwxzRbwetc&ust=1702717707178000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBMQjhXqFwoTCPCAtvSLkYMDFOAAAAAdAAAAABAD>
30. <https://www.unian.net/recipes/first-courses/dishes-meat/kartoshka-v-gorshochkah-s-myasom-i-gribami-migom-smetut-so-stola-12310722.html>
31. <https://www.epochtimes.com.ua/gurme/recipes/yak-prigotuvaty-kurky-z-galushkamy-109365.html>
32. <https://www.chef.com.ua/recepty/ovoschi/kurka-z-galushkami-klockami-po-zakarpatski-8277.html>
33. <https://tehnolog.com/2021/04/06/bitochki-iz-govjadiny-i-svininy-zharenye-ttk6943/>
34. <https://harkiv.novyny.live/interesnyi-retsept-kotlety-po-kharkovski-farshirovannye-pecheniu-27008.html>
35. <https://tehnolog.com/2021/04/09/golubcy-klassicheskie-ttk6731/>
36. <https://www.unian.ua/recipes/second-courses/meat-dishes/golubcy-samyi-vkusnyy-recept-ukrainskogo-blyuda-12152859.html>
37. <http://mycook.pp.ua/>
38. <https://kuhargid.com.ua/>
39. <https://misteram.com.ua/lutsk/bar-hatinkalk/meat/yalovichina-smaghena-naroghni>
40. <https://fata-morgana.in.ua/menu/grill/barbecue-beef>
41. <https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=338>
42. <https://www.djurenko.com/uk/domashnya-kuxnya/osnovni-stravi/kurka-z-apelsinom-2.html>
43. <https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=320>
44. <https://cookpad.com/ua/recipes/17006648-zapiechieni-kuriachi-stieghna-v-pikantnomu-marinadi>
45. <https://www.ua.yabpoela.com/373-farshyrovane-kuryache-file.html>
46. <https://stravi.com.ua/kuryachi-vidbivni-v-sirnomu-klyari>

47. <https://www.unian.ua/lite/holidays/m-yaso-po-francuzki-recept-yak-prigotuvati-m-yaso-po-francuzki-recept-11035850.html>
48. <https://www.unian.ua/recipes/second-courses/meat-dishes/myaso-po-francuzski-samyy-vkusnyy-recept-blyuda-12139119.html>
49. <http://radka.in.ua/kulinariya/sho-take-bitochki-z-chim-yih-podaut-r.html>
50. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fsmachno.ua%2Fua%2Fua%2Frecepty%2Fosnovnye-blyuda%2Fmaindishes-16930%2F&psig=AOvVaw1kiprG4Toe6qJQXRr4To-h&ust=1702719878113000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCNDcGp-TkYMDfQAAAAAdAAAAABAD>
51. <http://mycook.pp.ua/>
52. <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fvkusnoo.com.ua%2F2885-myasniy-rulet-z-yaytsem-vseredini-retsepti-prigotuvannya-z-foto.html&psig=AOvVaw2CR7IB6ZLQf816AGnxTmqZ&ust=1702721816311000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBMQjhxqFwoTCODNp5ybkYMDfQAAAAAdAAAAABAD>
53. <https://cikave.ko.net.ua/?p=29564&>
54. <https://bzh.life/ua/mesta-i-veshi/the-independent-vklyuchil-kiev-v-odno-iz-luchshih-gastronomicheskikh-napravleniy-evropy/>
55. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1621-kuryache-file-zapechene-z-ananasami.html>
56. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1554-kuryachi-kroketi.html>
57. <https://focus.ua/uk/eda/609819-tirokroketes-goryachaya-syrnaya-zakuska-po-grechski>
58. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1602-gulyash-z-kurki.html>
59. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1503-kurka-z-shinkoyu-i-sirom.html>
60. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1469-myaso-z-kunzhutom-i-medom.html>
61. <https://www.unian.ua/recipes/second-courses/meat-dishes/kuryachi-serdechka-v-smetani-prosto-i-smachniy-recept-11978055.html>
62. <https://poradnica.com.ua/pechinkovi-ruletyky/>
63. <http://cookery.com.ua/pticja/stravi-z-kurki/1548-kuryachi-krilcya-v-duxovci.html>
64. <https://riara.com.ua/kuryachi-kryltsya-z-hrustkoyu-skorynkoyu-top-8-retseptiv-prygotuvannya-v-duhovtsi/>

