

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

# **ЗБІРНИК**

## **технологічних карток**

### **РН 12. Готувати солодкі страви та напої**



**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 ЛЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА, протокол № 1, від 30.08.2023 р.

Укладач РИЛО Тетяна Сергіївна, БУТЕНКО Юлія Володимирівна — майстри виробничого навчання, методичної комісії «Громадського харчування» КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА.

Рецензент – ФЩУК 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-12 "Готувати солодкі страви та напої", в якому містяться рецепти страв з різних видів сировини: свіжих, сушених, консервованих фруктів і ягід, фруктових-ягідних сиропів, соків, екстрактів, молока, вершків, сметани, вершкового масла, сиру, яєць, круп. До складу деяких солодких страв входять також ароматичні та смакові речовини, такі як ванілін, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, родзинки, горіхи. У збірнику також представлені вимоги до якості готових страв. У збірнику також представлені вимоги до якості готових страв.

Цей матеріал можна використовувати на уроках виробничого та теоретичного навчання для досягнення таких цілей: закріплення теоретичних знань, засвоєння нових технологій, формування професійних умінь і навичок, застосування набутих навичок на практиці.

## Зміст

Вступ.....	4
Кисіль із смородини.....	5
Кисіль молочний.....	6
Желе із сиру.....	7
Желе із сметани.....	8
Желе багат шарове.....	9
Желе фруктове.....	10
Мус яблучний.....	12
Самбук абрикосовий.....	13
Яблука по-київськи.....	14
Білосніжка і сім гномів.....	15
Галушки яблучні.....	16
Яблука в тісті смажені.....	17
Яблука в шаровому тісті.....	19
Сливи в тісті.....	20
Крем київський.....	21
Корзинки з плодами та ягодами консервованими.....	22
Напій: "Узвар із сухофруктів".....	24
Напій: "Компот із плодів або ягід сушених".....	25
Напій: "Компот із яблук і слив".....	26
Напій із шипшини.....	27
Напій: кава "Сюрприз".....	28
Напій "Український букет".....	29
Напій "Ароматний".....	30
Напій "Квас Україна".....	31
Використана література.....	32

## Вступ

Солодкі страви подають наприкінці обіду або вечері на десерт, тому їх ще називають десертними стравами, інколи їх включають у меню сніданку.

За складом і способом приготування солодкі страви класифікують на натуральні плоди; узвари й сиропи; солодкі страви з речовинами, здатними утворювати драгли; гарячі солодкі страви.

За температурою подавання всі страви цієї групи поділяють на гарячі (55°C) й холодні (10-14°C). Багато страв подають як гарячими, так і холодними (налисники з варенням, печені яблука, бабки).

В сучасній українській кухні для приготування солодких страв використовують свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктово-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники.

До складу деяких солодких страв входять молочні продукти – молоко, вершки, сметана, вершкове масло, сир, а також яйця, крупи, багаті на білки й жири, і мають високу калорійність. Ароматичними і смаковими речовинами солодких страв є ванілін, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, вино, родзинки, горіхи тощо.

Страви мають солодкий смак завдяки вмісту різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. Проте слід пам'ятати, що середня потреба дорослої людини в цукрах не повинна перевищувати 100г на добу, надмірне споживання їх призводить до відкладання жиру, підвищення рівня холестерину в крові та інших негативних явищ. Солодкі страви, приготовлені із свіжих плодів та ягід, підсилюють виділення.



## Технологічна картка №1

### Кисіль із смородини

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Смородина чорна	122	122
2	Смородина червона	128	128
3	Вода	850	850
4	Цукор	120	120
5	Крохмаль картопляний	45	45
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

Ягоди перебрати, видалити плодоніжки і вимити а потім протерти. Сік віджати і процідити. Вичавки залити гарячою водою (на 1 частину вичавків 5-6 частин води), проварити при слабкому кипінні 10-15хв і процідити. У відвар (частину його охолодити і використати, щоб розвести крохмаль) додати цукор, довести до кипіння і, помішуючи, відразу влити підготовлений крохмаль, знову довести до кипіння і додати сік. Готовий кисіль розливають у вазочки-або склянки по 150-200 г на порцію.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд кисіля мають бути однорідними, без грудочок крохмалю, який не заварився, нетягучими. не допускається на поверхні кисіля наявність, плівок. Консистенція: густі повинні зберігати свою форму, напіврідкі-консистенція густої сметани, рідкі – вершків. Колір кольором використаних ягід. Запах та смак солодкий, з присмаком, запахом використаних ягід.



<https://smachnoho.com.ua/domashnij-kysil-iz-chornoyi-smorodiny/>

## Технологічна картка №2

### Кисіль молочний

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Молоко	947	947
2	Цукор	80	80
3	Крохмаль кукурудзяний	50	50
4	Ванілін	0,03	0.03
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

У киплячому незбираному молоці, розведеному водою, розчинити цукор, влити попередньо розведений холодним молоком або водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варити при слабкому кипінні протягом 8-10хв. Наприкінці варіння додати ванілін. Розлити у формочки, змочені холодною кип'яченою водою і посипані цукром, охолодити і викласти у формочки. Подавати у десертній тарілці або креманці, полити солодким фруктовим соусом, покласти варення, джем.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд не допускається на поверхні кисілів наявність плівок, грудочок, занадто рідка консистенція. Консистенція однорідна без грудочок крохмалю, який не заварився. Колір використаних ягід або фруктів. Запах та смак солодкий, з присмаком, запахом і кольором використаних ягід або фруктів.



<https://www.unian.net/recipes/desserts/creams-and-glazes/kak-prigotovit-molochnyy-kisel-3-recepta-11524843.html>



### Технологічна картка № 3

#### Желе із сиру

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів Шалимінов О.В.,  
2011, 2016, 2019  
ТОВ «Виробництво «Арій», 2016,2019.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Сир	40,4	40
2	Молоко	36,8	35
3	Цукор	20	20
4	Желатин	3	3
5	Цукор ванільний	0,03	0,03
6	Маса желе	100	100
	Сироп плодово-ягідний	30	30
	<b>Вихід</b>		<b>100/30</b>

#### Технологія приготування

Сир протирають, молоко кип'ятять, додають замочений желатин, цукор, доводять до кипіння. Масу охолоджують до температури 30-40°C і вливають, безперервно помішуючи, у протертий сир. Одержану масу розливають у форми і охолоджують. Застигле желе виймають з форми, опустивши її на 2-3 секунди у гарячу воду, струшують і перекладають у креманку або на десертну тарілку.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд відповідає формочці, в якій його готували (квадрат, трикутник), білого кольору Консистенція драгледоподібна, однорідна, не допускається слабка або дуже густа, наявність грудочок. Колір білий. Запах та смак з молочним і ванільним ароматом, солодкий.



<https://lasunka.com/s67-1.jpg>

## Технологічна картка №4

### Желе із сметани

Інтернет ресурс: <https://www.youtube.com/watch?v=bYQ4QGMoz98>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Сметана	800	800
2	Цукор	200	200
3	Желатин	30	30
4	Цукор ванільний	0,03	0,03
	<b>В и х і д</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

В першу чергу заливаємо желатин стаканом водою до набухання на годину. В окремому посуді збиваємо міксером, цукор з сметаною.

Коли желатин набухне, нагріваємо його, до повного розчинення, не доводити до кипіння. Після цього влити тоненькою цівочкою в суміш сметани та цукру ретельно помішуючи. Розливаємо по формах відправляючи в прохолодне місце щоб желе застигло.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд відповідає формочці, в якій його готували (квадрат, трикутник), білого кольору Консистенція драгледоподібна, однорідна, не допускається слабка або дуже густа, наявність грудочок. Колір білий. Запах та смак з молочним і ванільним ароматом, солодкий.



[https://cdn.vkusnoo.com.ua/images/15105/15105-big\\_35271-e1502632506296.jpg](https://cdn.vkusnoo.com.ua/images/15105/15105-big_35271-e1502632506296.jpg)



## Технологічна картка № 5

### Желе багат шарове

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Сметана	100	100
2	Цукровий пісок	15	15
3	Желатин	5	5
4	Молоко	35	35
5	Сік плодово-ягідний	8	8
6	Какао-порошок	2	2
7	Сира морква	20	20
8	Сироп	50	50
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

Сметану з'єднати з цукром та розмішуючи, нагрівати до температури 70-80°C. Потім ввести желатин, замочений у молоці, і продовжувати нагрівати до 90°C. Утворену суміш розділити на три частини. Одну забарвити плодово-ягідним соком, другу — какао-порошком, а третю — морквяним соком. У такому порядку розлити у формочки і охолодити. Перед подаванням полити сиропом. Желе багат шарове готують з різних видів желе: ягідного, лимонного, кавового, молочного. У формочку, склянку або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд чіткі шари желе. Консистенція драгледоподібна, однорідна, не допускається слабка або дуже густа, наявність грудочок. Колір в залежності від плодів. Запах та смак добре виражені, властиві продуктам, з яких його готують.



<https://chasdiy.org/wp-content/uploads/2023/06/gele.jpg>

## Технологічна картка № 6

### Желе фруктове

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Журавлина	147	147
2	Смородина червона	149	149
3	Смородина чорна	143	143
4	Вода	850	850
5	Суниці (садові) або малина	260	260
6	Вода	785	785
7	Вишні (без кісточок)	206	206
8	Вода	805	805
9	Желатин	30	30
10	Цукор	140	140
11	Кислота лимонна	1	1
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

#### Технологія приготування.

Желатин замочити на 1-1,5 год у холодній воді. З ягід віджати сік, а з вичавків приготувати відвар, процідити, додати цукор, нагріти до кипіння, видалити з поверхні сиропу піну, додати підготовлений желатин, розмішати його до повного розчинення, знову довести до кипіння і процідити. У підготовлений сироп з желатином додати ягідний сік, розлити у порціонні формочки, залишити на холоді при температурі від 0 до 8 °С протягом 1,5-2 год для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яечним білком (24г на 1000г желе). Для цього білок, змішаний з однаковою кількістю холодної води, влити у сироп і проварити протягом 8-10хв при слабкому кипінні. Прояснений сироп процідити. Перед тим як подавати, формочку з желе (на 2/3 об'єму) занурити на декілька секунд у гарячу воду, злегка струсити і викласти у креманку або вазочку.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд фрукти слід нарізати акуратно, викласти у вигляді малюнка. Консистенція драгледобірна, однорідна, не допускається слабка або дуже густа, наявність грудочок. Колір в залежності від плодів. Запах та смак добре виражені, властиві продуктам, з яких його готують.





<https://food.obozrevatel.com/ukr/vyipechka-i-desertyi/fruktovoe-zhele.htm>



<https://makvisti.com/wp-content/uploads/2022/07/tvorozhnoe-zhele-s-yablokami-zadumka.jpg>



**Технологічна картка №7**  
**Мус яблучний (на манній крупі)**  
«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яблука	341	300
2	Цукор	150	150
3	Крупа манна	80	80
4	Кислота лимонна	1,5	1,5
5	Вода	750	750
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

**Технологія приготування**

Яблука після видалення насінневих гнізд розрізують і варять. Відвар проціджують, яблука протирають, змішують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту і доводять до кипіння. Потім тоненькою цівкою вводять просіяну манну крупу і варять, помішуючи, 15-20хв. Суміш охолоджують до 40°C і збивають до утворення густої пінистої маси, яку розливають у форми й охолоджують. Подають у креманках чи вазочках, поливають журавлинним соком, плодовим або ягідним сиропом.

**Вимоги до якості**

Зовнішній вигляд Муси добре збиті, мають ніжну, ледь пружну консистенцію, набуває форми посуду, в якому його охолоджували. Консистенція слабка збитість, у нижній частині виробу щільний шар. Колір білий, жовтуватий або рожевий, Запах та смак Не допускається наявність грудочок, слабо виражені смак і запах, залежно від використаних продуктів.



<https://prostoway.com/wp-content/uploads/2022/09/75474560562c3bdc22ef9e522603d778.jpg>

## Технологічна картка № 8

### Самбук абрикосовий

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Абрикоси	756	650
2	або курага	250	250
3	Вода (для желатину)	420	420
4	або абрикосове пюре (консерви)	500	500
5	Вода (для желатину)	285	285
6	Цукор	200	200
7	Желатин	15	15
8	Яйця (білки)	48	48
9	Кислота лимонна	1	1
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

З абрикосів видаляють кісточки, заливають гарячою водою, варять доти, доки плоди не стануть м'якими, і протирають. Курагу попередньо замочують, потім варять, охолоджують і протирають. У пюре додають цукор, яєчний білок, лимонну кислоту і збивають до утворення пухкої маси. Желатин розчиняють, вводять тоненькою цівкою у збиту масу, швидко перемішують, викладають у форми й охолоджують. Подають на десертних тарілках, у вазочках, креманках.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд має форму квадрата, трикутника чи ковпачка, густу пористу масу з кольором і запахом продуктів, що входять до його складу. Консистенція однорідна, пухка, дрібнопориста маса з пружною консистенцією. Колір на поверхні золотистий. Запах та смак солодкий, з кислуватим присмаком і запахом яблучного або абрикосового пюре.



<https://cookpad.com/ua/recipes/9822001-abrikosovyi-sambuk>



## Технологічна картка №9

### Яблука по-київськи

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яблука	90	63
2	Варення	10	10
3	Сметана (30%-ї жирності)	25	25
4	Борошно пшеничне	4	4
5	Цукор	5	5
6	Яйця	10	10
7	Кислота лимонна	0,03	0,03
8	Маса готових яблук	100	100
9	Рафінадна пудра	3	3
	<b>Вихід</b>		<b>100/3</b>

### Технологія приготування

Яблука, очищені від шкірки, з видаленим насіннєвим гніздом бланшувати до напівготовності у підкисленій гарячій воді. Потім покласти на порціонну сковороду, отвори, що утворилися, заповнити варенням, залити яєчно-сметанною сумішшю і запікати до готовності. Для приготування яєчно-сметанної суміші яєчні жовтки розтерти з цукром і додати борошно. Потім окремо збити сметану, білки і з'єднати з жовтками, розтертими з цукром. Подавати страву у порціонній сковороді, зверху посипати цукровою пудрою

### Вимоги до якості

Консистенція ніжна соковита. Колір сірувато-коричневий. Запах та смак кисло-солодкий смак, аромат яблук і кориці



<http://tastyhome.in.ua/deserty/deserty-s-vypechkoj/drugaya-vypechka/1087-jabloki-po-kievski-v-dukhovke.html>



## Технологічна картка № 10

### Білосніжка і сім гномів

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Чорнослив	45	45
2	Маса набухлого чорносливу без кісточок	50	50
3	Горіхи волоські	36	16
4	Сметана 36 % або вершки 35 % жирності	70	70
5	Цукрова пудра	10	10
6	Маса сметани чи вершків збитих	76	76
7	Шоколад	10	10
	<b>Вихід</b>		<b>150</b>

### Технологія приготування

Перебраний і промитий чорнослив заливають гарячою перевареною водою і залишають до повного набухання й охолодження. Потім з чорносливу видаляють кісточки і фарширують його підсмаженими і подрібненими горіхами. Сметану або вершки охолоджують і збивають до утворення пишної піни, поступово додаючи цукрову пудру. Збиту сметану або вершки з кондитерського мішечка або ложкою кладуть у креманку, зверху укладають 7 шт. фаршированого чорносливу і посипають тертим шоколадом.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд фарширований чорнослив залитий сметанною масою. Консистенція. густої сметани Колір білий Запах та смак запах чорносливом, смак кисло-солодкий.



[http://sourceoftaste.blogspot.com/2014/12/blog-post\\_25.html](http://sourceoftaste.blogspot.com/2014/12/blog-post_25.html)

## Технологічна картка №11

### Галушки яблучні

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Борошно пшеничне	40	40
2	Молоко	13	13
3	Яйця	20	20
4	Яблука свіжі	80	56
5	Цукор	2	2
6	Сіль	0,5	0,5
7	Маса напівфабрикату	130	130
8	Маса варених галушок	150	150
9	Сметана або варення	20	20
	<b>Вихід</b>		<b>150/20</b>

### Технологія приготування

Яблука обчищають від шкірочки, видаляють насіннєве гніздо і нарізують тонкими часточками, додають молоко, розтерті з цукром жовтки, збиті білки, сіль і перемішують, поступово додаючи борошно. Потім ложкою беруть тісто з шматочками яблук, викладають у киплячу, трохи підсолону воду і варять до готовності. Подають галушки зі сметаною або варенням

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд виробу зберегли надану форму. Консистенція всередині галушки м'які, не допускається всередині липка консистенція. Колір кремовий. Запах та смак кисло-солодкий, в міру солоний.



<https://tsn.ua/ru/tsikavinki/poltavskie-galushki-s-yablokami-k-zavtraku-1679659.html>

## Технологічна картка № 12

### Яблука в тісті смажені

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яблука	100	70
2	Цукор	3	3
3	Борошно пшеничне	20	20
4	Яйця	20	20
5	Молоко	20	20
6	Сіль	0,2	0,2
7	Сметана	5	5
8	Жир кулінарний	10	10
9	Маса яблук смажених	130	130
10	Цукрова пудра	10	10
	<b>Вихід</b>	<b>140</b>	<b>140</b>

### Технологія приготування

Яблука миють, видаляють насіннєві гнізда, обчищають шкірочку, нарізують кружальцями завтовшки 0,5 см і засипають частиною норми цукру. До смаження їх зберігають у холодильнику. Для приготування рідкого тіста (кляр) жовтки сирих яєць, відокремлені від білків, з'єднують із сіллю, цукром, що залишився, сметаною, борошном, ретельно перемішують і розводять молоком. Білки збивають до утворення густої піни й обережно вводять у тісто. Готове тісто зберігають у холодильній шафі. Для фритюру жир нагрівають до температури 160 °С. Кожне кружальце яблука за допомогою кухарської голки занурюють у тісто (кляр) і швидко кладуть у фритюр, що кипить. Яблука смажать до утворення золотистої, добре підсмаженої кірочки (3-5 хв), виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру. Перед подаванням смажені яблука викладають на десертну тарілку або блюдо, накриті паперовою серветкою, і посипають зверху цукровою пудрою.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд Фаршировані запечені яблука мають на поверхні кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору. Консистенція яблук ніжна, кірочка хрустка. Колір на поверхні золотистий, всередині білий. Запах та смак кисло-солодкий з ароматом яблук, соусу.





<https://m.allkharkov.ua/news/rest/izymitelnoe-bludo-iabloki-v-teste-kogda-ne-hochetsia-zamorachivatsia-s-pirogami.html>



<https://yasensvit.ua/ru/recipes/deserti/yabluchni-kolechka/>

## Технологічна картка № 13

### Яблука в шаровому тісті

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Готове шарове тісто	480	63
2	Яблука	480	0,03
3	Яйця	3	10
4	Цукор	34	5
5	Кориця	3	4
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

Яблука без насіннєвого гнізда і шкірочки бланшують до напівготовності у підкисленій гарячій воді. Потім кладуть на порціонну сковороду, отвори заповнюють варенням, заливають яєчно-сметанною сумішшю і запікають до готовності. Для приготування яєчно-сметанної суміші яєчні жовтки розтирають з цукром і додають борошно. Окремо збивають сметану, білки і з'єднують з жовтками, розтертими з цукром. Подають страву у порціонній сковороді, зверху посипають цукровою пудрою.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд на розрізі – жовтуваті. Консистенція м'яка, не допускається всередині липка. Колір жовтуватий. Запах та смак солодкий.



<https://thegard.city/articles/159939/yabluka-v-listkovomu-tisti>



## Технологічна картка № 14

### Сливи в тісті

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Сливи свіжі	67	60
2	Горіхи волоські	24	11
3	Борошно пшеничне	30	30
4	Яйця	17	17
5	Молоко	13	13
6	Сметана	5	5
7	Цукор	3	3
8	Сіль	0,2	0,2
9	Олія	10	10
10	Маса слив смажених	110	110
11	Цукрова пудра	5	5
	<b>Вихід</b>		<b>110/5</b>

### Технологія приготування

У свіжих сливах роблять невеликий надріз, виймають кісточку, а замість них вкладають по шматочку смаженого волоського горіха.

Приготування тіста. До сирих яєчних жовтків додають цукор, сіль, сметану, борошно, добре перемішують і розводять молоком. Білки збивають в густу піну й обережно вводять у тісто, яке повинно мати консистенцію густої сметани. За допомогою кухарської голки сливи занурюють у тісто, кладуть у розігрітий жир і смажать до утворення золотистої кірочки. Подають з цукровою пудрою.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд Смажені сливи мають на поверхні кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору. Консистенція слив ніжна, кірочка хрустка. Колір на поверхні золотистий. Запах та смак кисло-солодкий з ароматом сливи.



<https://yasensvit.ua/ru/recipes/deserti/hombovtsi/>



## Технологічна картка № 15

### Крем київський

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Молоко	535	535
2	Крупа манна	64	64
3	Цукор	54	54
4	Какао-порошок	25	25
5	Ванілін	0,15	0,15
6	Вершки 35 % жирності	294	294
7	Цукрова пудра	100	100
8	Маса збитих вершків	375	375
	<b>В и х і д</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

На молоці варять рідку манну кашу, додають цукор, ванілін і какао. Охолоджують, вводять частину збитих вершків. Масу розливають у форми й охолоджують. Перед подаванням крем оформляють збитими з цукровою пудрою вершками.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: Крем має форму квадрата, трикутника чи ковпачка. Консистенція: густа пориста маса. Запах та смак з кольором і запахом продуктів, що входять до його складу.



<https://lens.google.com/search?ep=gsbubb&hl=ru-UA&re=df&p=AbrfA8oH6umtceAgmMIN622wZdWOGpE5q4HrXvJD63qenp3YO F4Gsla3>

## Технологічна картка №16

### Корзинки з плодами та ягодами консервованими

Інтернет ресурс: <https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=113>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Інгредієнти для тіста: Вершкове масло або маргарин	100	100
2	Цукор	70	70
3	Борошно	170	170
4	Жовток	20	20
5	Ванільний цукор	8	8
6	Сода гашена оцтом	½ ч. л	1/2ч.л
7	Інгредієнти для крему: Молоко	400	400
8	Жовтки	80	80
9	Цукрова пудра	100	100
10	Борошно	40	40
11	Ванільний цукор	1/2п.	1/2п.
	<b>Вихід</b>		<b>150</b>

#### Технологія приготування

Готуємо тісто. Розм'якле масло добре перетерти з цукром, додати туди жовток і знову перетерти. В окрему посудину просіяти борошно, додати гашену оцтом соду, перемішати. До перетертої маси (масло, цукор і жовток) додати просіяне борошно з содою і замісити ніжне еластичне тісто. Тісто рівномірно викласти у формочки. Запікати у розігрітій до 200°C духовці приблизно 15хв. Спечені корзинки виходять ніжними і крихкими, тому виймати їх з формочок слід обережно.

Готуємо крем. Молоко поставити на вогонь і довести до кипіння. В посудину викласти 4 жовтки, борошно, цукрову пудру і ванільний цукор. Добре перетерти ложкою до однорідної маси. До перетертої маси вилити частину гарячого молока (яке щойно закипіло), швидко розмішати ложкою і, помішуючи, долити решту молока. Все розмішати до однорідного стану. Отриману масу в каструлі поставити на малий вогонь і постійно та інтенсивно помішувати до загустіння крему. Потім відставити з вогню і охолодити.

Інтенсивно помішувати масу слід для того, щоб не утворилися грудки, та якщо все ж таки грудки утворились, – перетріть крем через сито.

Корзинки наповнити кремом, зверху викласти ягоди. Тарталетки (корзинки) з ягодами і заварним кремом готові.



### Вимоги до якості

Консистенція корзинки крихка; смак солодкий, приємний. Колір заварний крем бежевого кольору. Запах та смак солодкий, приємний.



<https://prostorecepty.com/851-pesochnye-korzinochki-s-zavarnym-kremom-i-jagodami.html>



<https://food.pibig.info/29416-korzinka-tort-s-fruktami.html>



## Технологічна картка № 17

### Напій "Узвар із сухофруктів"

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Сухофрукти	100	100
2	Маса варених сухофруктів	-	250
3	Цукор	75	75
4	Мед	25	25
5	Вода	1000	1000
	<b>Вихід</b>	<b>-</b>	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Сухофрукти посортувати за видами, перебрати, промити, відкинути на друшляк, нарізати груші та яблука, воду з цукром довести до кипіння. Підготовлені груші і яблука викласти у сироп, посуд накрити кришкою, варити 20 хв (до розм'якшення яблук і груш), додати інші сушені фрукти і ягоди, крім родзинок. Продовжувати варити 10-15хв. Додати родзинки варити ще 4-5хв. Фруктовий відвар процідити. Додати мед і залити ним зварені сухофрукти довести до кипіння, охолодити до температури 10°C. Настояти 5-6 годин у холодному місці. Розкласти зварені сухофрукти у череп'яні або високі склянки. Налити узвар.

Подають узвар у череп'яних або високих склянках, попередньо розклавши зварені сухофрукти. Температура подавання 12-15 °С.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий; плоди нарізані, персики, сливи і вишні без кісточок; плоди і ягоди рівномірно розварені. Смак – в міру солодкий з ароматом сухофруктів; смак плодів і ягід солодкий або кисло-солодкий Запах – властивий сухим фруктам Колір – властивий відвару з певних плодів і ягід Консистенція - рідка, сухофруктів м'яка.



<https://food.obozrevatel.com/ukr/napitki/uzvar-iz-suhofruktov.htm>

## Технологічна картка №18

### Напій "Компот із плодів або ягід сушених"

Збірник рецептур Шалимінов О.В. 2019

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Яблука	340,1	300
2	або груші	330,3	300
3	Цукор	150	150
4	Лимонна кислота	0,2	0,2
5	Вода	660	660
	<b>Вихід</b>	<b>-</b>	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Яблука або груші промити, обчистити, видалити насіннєві гнізда, нарізати часточками, зберігати у підкисленій воді, залити водою шкірку плодів, варити 7-10 хвилин, процідити. Додати до фруктового відвару цукор, лимонну кислоту, перемішати, довести до кипіння, докласти яблука і груші у киплячий сироп, варити при слабкому кипінні 6-8 хвилин. Розкласти зварені фрукти у череп'яні або високі склянки. Налити узвар. Подають компот у високих склянках. Температура подавання 12-15°C.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий; плоди рівномірно розварені Смак – в міру солодкий з ароматом плодів (яблук або груш) Запах – властивий певним плодам. Колір – властивий відвару з певних плодів



<https://www.unian.ua/recipes/uzvar-kak-varit-vkusnye-recepty-cto-dobavit-12098481.html>



## Технологічна картка № 19

### Напій "Компот із яблук і слив"

Збірник рецептур Шалимінов О.В. 2019

№ з/п	Сировина	Брутто(г)	Нетто(г)
1	Яблука або айва	170	150
2	Сливи	167	150
3	Вода	710	710
4	Цукор	150	150
5	Кислота лимонна	1	1
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Плоди миють, видаляють насіннєве гніздо, нарізують часточками. Щоб плоди не потемніли їх до варіння занурюють в холодну воду, злегка підкислену лимонною кислотою. Готують сироп: в гарячій воді розчиняють цукор, додають лимонну кислоту, проварюють 10-12 хвилин і проціджують. В гарячий сироп додають яблука або айву і варять при слабкому кипінні не більше 6-8 хвилин. Яблука та сливи, що швидко розварюються, не варять, а кладуть у киплячий сироп, припиняють нагрівання і залишають в сиропі до охолодження. Подають компот із свіжих плодів в склянках. Температура подавання 14°C.

#### Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – сироп прозорий, плоди нарізані часточками, без насіннєвого гнізда. Смак і запах – кисло-солодкий, аромат яблук і слив. Колір – сироп безбарвний або злегка жовтуватий. Консистенція – сироп рідкий, плоди м'які.



<https://food.obozrevatel.com/napitki/slivovo-yablochnyj-kompot.htm>



## Технологічна картка № 20

### Напій із шипшини

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Плоди шипшини сушені	100	100
2	Цукор	100	100
3	Вода	1000	1000
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

### Технологія приготування

Промити холодною водою плоди шипшини заливають окропом і варять у закритій посудині при слабкому кипінні 5 хвилин. Потім додають ромашку й знову доводять до кипіння. Настояють суміш під закритою кришкою не менш як 1 годину. Відвар проціджують і додають цукровий сироп. Подають напій гарячим або холодним.

### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напій налитий у склянки, прозорий. Колір – властивий плодам шипшини. Смак і запах – кисло-солодкий. Консистенція плодів – м'яка.



<https://liktravy.ua/useful/recipes/zagalnozmitsnyuvalniy-vidvar-iz-shipshini>

## Технологічна картка № 21

### Напій кава "Сюрприз"

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Кава натуральна	9	9
2	Шоколад натуральний	5	5
3	Яйця(жовтки)	11	11
4	Цукрова пудра	20	20
5	Вода	80	80
	<b>Вихід</b>		<b>100</b>

#### Технологія приготування

В турку кладуть каву натуральну, подрібнений шоколад, і четверть норми цукрової пудри, заливають водою і заварюють каву. Подають в кавових чашечках і зверху обережно вливають збиті з цукровою пудрою жовтки. Каву п'ють не розмішуючи. Смак і аромат кави покращиться, якщо в готову каву додати трохи какао.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – має ніжну кремову піну. Колір – кремовий, кавовий. Смак і запах – ніжна гірчинка з солодким збитими жовтками.



<https://www.ukraine-is.com/uk/kava-po-lvivski-tri-unikalni-recepti/>



## Технологічна картка № 22

### Напій "Український букет"

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	М'ята перцева сушена	10	10
2	Чебрець сушений	10	10
3	Звіробій сушений	10	10
4	Вода	600	600
5	Маса відвару	-	525
6	Мед	25	25
7	Сік фруктовий або ягідний	500	500
8	Лимонна кислота	0,25	0,25
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Сушені м'ята, чебрець, звіробій заварюють окропом, настоюють 1 год, проціджують, з'єднують із медом і соком. Потім додають лимонну кислоту й охолоджують. Подають у фужерах з соломкою.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напій налитий у фужер. Колір – властивий плодам. Смак і запах – кисло-солодкий, трав'яний. Консистенція – рідка.



<https://prolviv.com/blog/2017/08/05/top-5-starodavnikh-ukrainskykh-napoiv-dlia-vtamuvannia-sprahy/>



## Технологічна картка № 23

### Напій "Ароматний"

Збірник рецептур Шалимінов О.В. 2019

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	М'ята перцева сушена	10	10
2	Липовий цвіт сушений	10	10
3	Кислота лимонна	0,05	0,05
4	Цукор	75	75
5	Вода	1100	1100
	<b>Вихід</b>		<b>1000</b>

#### Технологія приготування

Липовий цвіт і сушену м'яту перцеву заливають окропом, закривають кришкою й варять 5-10 хв. Потім ставлять у темне місце на 1 год. для настоювання. Відвар проціджують, додають цукор, кислоту лимонну й охолоджують.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – властивий плодам. Колір – прозоро коричневий. Смак і запах – трав'яний. Консистенція – рідка.



<https://ukrhealth.net/aromatnyj-napij-shho-zahyshhaye-vid-raku-i-diabetu3573/>

## Технологічна картка № 24

### Напій "Квас Україна"

«Українська кухня» В. С. Доцяк 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1	Хліб житній	280	280
2	Дріжджі (пресовані)	100	100
3	Цукор	200	200
4	Мед	100	100
5	Лимони	60	50
6	Родзинки	10	10
7	Вода	2400	2400
	<b>Вихід</b>		<b>2000</b>

#### Технологія приготування

Готують квас із сухарів. Житній хліб підсмажують, не допускаючи підгоряння, подрібнюють і заливають кип'яченою водою (охолодженою до 80<sup>0</sup>С), не перестаючи помішувати. Настояють 1-1,5 год у теплому місці, періодично помішуючи. Настій проціджують, а сухарі знову заливають теплою водою й настоюють вдруге 1-1,5 год. Потім обидва настої з'єднують, додаючи цукор, дріжджі. Температура для бродіння 23-25<sup>0</sup>С. Бродіння триває 8-12год. Після бродіння квас проціджують і охолоджують. У квас додають перебрані й промиті родзинки й заправляють медом. Подають зі скибкою лимона.

#### Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – напій налитий у склянки. Колір – жовто прозорий. Смак і запах – кисло-солодкий. Консистенція – прозора рідка.



[https://img.freepik.com/premium-photo/traditional-russian-cold-rye-drink-kvas-in-a-glass-and-a-jug-on-a-wooden-table\\_264437-1752.jpg?w=740](https://img.freepik.com/premium-photo/traditional-russian-cold-rye-drink-kvas-in-a-glass-and-a-jug-on-a-wooden-table_264437-1752.jpg?w=740)



## Використана література

1. Доцяк Віра Сисоївна. Українська кухня : підруч. для учнів проф.-техн. закл. освіти / В. С. Доцяк. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Львів: ОріянаНова, 1998. – 556, [2] с., [4] арк. фот. : іл.
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.
3. Інтернет-джерела:
  1. <https://www.smachno.in.ua/prygotuvannya.php?id=113>.
  2. <https://www.youtube.com/watch?v=bYQ4QGMoz98>
4. Інтернет ресурси - фото:
  1. <https://smachnoho.com.ua/domashnij-kysil-iz-chornoyi-smorodyny/>
  2. <https://www.unian.net/recipes/desserts/creams-and-glazes/kak-prigotovit-molochnyy-kisel-3-recepta-11524843.html>
  3. <https://lasunka.com/s67-1.jpg>
  4. [https://cdn.vkusnoo.com.ua/images/15105/15105-big\\_35271-e1502632506296.jpg](https://cdn.vkusnoo.com.ua/images/15105/15105-big_35271-e1502632506296.jpg)
  5. <https://chasdiy.org/wp-content/uploads/2023/06/gele.jpg>
  6. <https://food.obozrevatel.com/ukr/vyipechka-i-desertyi/fruktovoe-zhele.htm>
  7. <https://makvisti.com/wp-content/uploads/2022/07/tvorozhnoe-zhele-s-yablokami-zadumka.jpg>
  8. <https://prostoway.com/wp-content/uploads/2022/09/75474560562c3bdc22ef9e522603d778.jpg>
  9. <https://cookpad.com/ua/recipes/9822001-abrikosovy-sambuk>
  10. <http://tastyhome.in.ua/deserty/deserty-s-vypechkoj/drugaya-vypechka/1087-jabloki-po-kievski-v-dukhovke.html>
  11. [http://sourceoftaste.blogspot.com/2014/12/blog-post\\_25.html](http://sourceoftaste.blogspot.com/2014/12/blog-post_25.html)
  12. <https://tsn.ua/ru/tsikavinki/poltavskie-galushki-s-yablokami-k-zavtraku-1679659.html>
  13. <https://m.allkharkov.ua/news/rest/izymitelnoe-bludo-iabloki-v-teste-kogda-ne-hochetsia-zamorachivatsia-s-pirogami.html>
  14. <https://yasensvit.ua/ru/recipes/deserti/yabluchni-kolechka/>
  15. <https://thegard.city/articles/159939/yabluka-v-listkovomu-tisti>
  16. <https://yasensvit.ua/ru/recipes/deserti/hombovtsi/>
  17. <https://lens.google.com/search?ep=gsbubb&hl=ru-UA&re=df&p=AbrfA8oH6umtceAgmMIN622wZdWOGpE5q4HrXvJD63qenp3YOF4Gsla3>
  18. <https://prostorecepty.com/851-pesochnye-korzinochki-s-zavarnym-kremom-i-jagodami.html>
  19. <https://food.pibig.info/29416-korzinka-tort-s-fruktami.html>
  20. <https://food.obozrevatel.com/ukr/napitki/uzvar-iz-suhofruktov.htm>
  21. <https://www.unian.ua/recipes/uzvar-kak-varit-vkusnye-recepty-hto-dobavit-12098481.html>



22. <https://food.obozrevatel.com/napitki/slivovo-yablochnyj-kompot.htm>
23. <https://liktravy.ua/useful/recipes/zagalnozmitsnyuvalniy-vidvar-iz-shipshini>
24. <https://www.ukraine-is.com/uk/kava-po-lvivski-tri-unikalni-recepti/>
25. <https://prolviv.com/blog/2017/08/05/top-5-starodavnikh-ukrainskykh-napoiv-dlia-vtamuvannia-sprahy/>
26. <https://ukrhealth.net/aromatnyj-napij-shho-zahyshhaye-vid-raku-i-diabetu3573/>
27. [https://img.freepik.com/premium-photo/traditional-russian-cold-rye-drink-kvas-in-a-glass-and-a-jug-on-a-wooden-table\\_264437-1752.jpg?w=740](https://img.freepik.com/premium-photo/traditional-russian-cold-rye-drink-kvas-in-a-glass-and-a-jug-on-a-wooden-table_264437-1752.jpg?w=740)

