

ЧЕТВЕР		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
23/56.рец.під ред.Клопотенко/43	САЛАТ З МОРКВОЮ ТА КАПУСТОЮ АБО САЛАТ З ОГІРКАМИ(КВАШЕНИМИ) І ТА СВЕЖОЮ КАПУСТОЮ	50
72/1.рец.під ред.Клопотенко/1,148	КУЛІШ З КУРКОЮ	200
165/1987	ПАСТА З СИРОМ ТВЕРДИМ АБО М'ЯКИМ	120
36.рец.під ред.Клопотенко/350	ЧАЙ З ЛИМОНОМ	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

65,00

П'ЯТНИЦЯ		
код рецептури	Найменування страв	Вихід готової продукції (грам)
20/36.рец.під ред.Клопотенко	САЛАТ ОВОЧЕВИЙ (ПО-СЕЗОНУ) АБО ОВОЧІ НАТУРАЛЬНІ	50
81	СУП ГОРОХОВИЙ	200
56.рец.під ред.Клопотенко/ 245	ЛІННІВІ ГОЛУБЦІ З М'ЯСОМ	150
36.рец.під ред.Клопотенко/360	НАПІЙ З ШИПОВНИКА	200
К/К	ХЛІБ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИЙ	40

65,00

ПРИМІТКА:

1. Сметану в перші страви закладають за 10 хвилин до закінчення приготування.
2. Салати, вінегрети готують з 15 жовтня до 1 березня.
3. Пюре картопляне готується при наявності протирачної машини.
4. Овочі квашені використовуються тільки промислового виробництва.
5. Напівфабрикати з рубленого м'яса, м'яса птиці, печінки, риби після 10 хвилин обсмажування доводять до готовності в жарочній шафі при температурі 250 градусів протягом 10 хвилин. Запікання і смаження напівфабрикатів в жарочній шафі без попереднього обсмажування при температурі 250-270 градусів протягом 25 хвилин.
6. Котлети овочеві доготовлюються в жарочній шафі при температурі 220 градусів 10 хвилин.
7. Кислі, компоти та молоко кип'ячене видаються в гарячому вигляді.
8. Напої готуються і відпускаються без цукру.