

Державний навчальний заклад
«Сумське міжрегіональне вище професійне училище»

Збірник
інструкційно-технологічних карт

«Приготування вареників»



Підготували:

Скрипка О.І, майстер виробничого
навчання за професією «Кухар»,
«Кондитер»

Гудим І.М., викладач іноземної мови
за професійним спрямуванням

Зміст

Вступ.....	3
Технологічна карта №1 «Вареники по Сумськи».....	4
Technological card № 1 «Varenyky in Sumy».....	5
Технологічна карта №2 «Вареники з гречаною кашею та сиром»	6
Technological card № 2 «Varenyky with buckwheat porridge and cheese» ...	7
Технологічна карта №3 «Вареники з яєчнею»	8
Technological card № 3«Varenyky with fried eggs»	9
Технологічна карта №4 «Вареники гречані з сиром»	10
Technological card №4 «Buckwheat Varenyky with cheese»	11
Технологічна карта №5 «Вареники солодуни з цукрового буряка»	12
Technological card №5 «Varenyky Solodun from sugar beet»	13
Технологічна карта №6 «Вареники з маком»	14
Technological card №6 «Varenyky with Popе»	15
Технологічна карта №7 «Вареники з качкою і тмином»	16
Technological card №7 «Varenyky with duck and cumin»	17
Технологічна карта №8 «Шпинатний Дім Сам с тунцем, копченим стеблом бамбука і соусом «Кхой»	18
Technological card №8 «Spinach Dim Sum with Tuna, Smoked Bamboo and Khoi Sauce»	20
Технологічна карта №9 «Равіолі Неро з лососем в сирному соусі з трюфеля пастою»	22
Technological card №9 «Ravioli Nero With Salmon in Cheese Sauce and Truffle Paste»	23
Технологічна карта №10 «Пастилові вареники»	24
Technological card №10 «Pastille Varenyky»	25
Література.....	26

Вступ

«Збірник інструкційно–технологічних карт» призначений для надання теоретичної і практичної допомоги майстрам виробничого навчання, викладачам спеціальних дисциплін за професією «Кухар», «Кондитер» та учням закладів професійної (професійно-технічної) освіти для виконання практичних завдань. Збірник розкриває суть і зміст технологічної послідовності приготування тіста, фаршів і начинок. Він може бути використаний на уроках виробничого навчання, на уроках спецдисциплін, лабораторних-практичних роботах та під час уроків іноземної мови за професійним спрямуванням. У збірнику наведені інструкційно –технологічні карти, ілюстративний матеріал.

Збірник містить опорні інструкційні карти до програмних тем із розділу «Приготування тіста та виробів з нього», що допомагають усвідомити та узагальнити матеріал, розкривають відомості щодо напівфабрикатів для кондитерських виробів. Посібник можна використати при різних методиках викладання навчального матеріалу на уроці виробничого навчання та у позаурочній роботі, наприклад, для самостійної роботи учнів, при використанні методу проектів, роботі у мікрогрупах та інших інтерактивних методах навчання.

Технологічна карта №1
«Вареники по Сумськи»

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
борошно пшеничне	52	52
яйця	1/10	4
вода	20	20
сіль	1	1
картопля	90	81
сало	27	27
цибуля ріпчаста	30	27
олія	5	5
Маса начинки		135
вага сирих вареників	3	195
вага варених вареників		220
масло вершкове	10	10
Вихід: з маслом	-	200/10

Технологія приготування

ТІСТО: Борошно всипають у тістомісильну машинку. Додають підігріту до 30-35 °С воду; жовток яйця, сіль. Замішують до однорідної консистенції. Тісто накривають вологою серветкою на 30-40 хв.

Картоплю натирають на тертці, віджимають вологу. Сало нарізають на дрібні кубики, додають дрібно нарізану цибулю, сіль, перець. Перемішуємо до однорідної консистенції.

Формування: тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см, ріжуть його на шматочки, кожен обкачують у борошно і розкачують варениці до товщини 1,5-2 мм, потім формують: посередині варениці кладуть начинку, краї ретельно зліплюють, фігурно оздоблюють, надаючи форму півмісяця.

Вареники варять у киплячій підсолені воді протягом 5-7 хвилин.

**Характеристика
готової страви**

Зовнішній вигляд - вареники мають форму півмісяця, краї щільно склеєні, поверхня гладенька. Вареники викладені на тарілку, политі маслом або цибулею зі шкварками.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна

Колір - світло-кремовий

Смак та запах – властивий вареникам.



Technological card № 1
«Varenyky in Sumy»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1 serving	
	Gross, g	Net, g
Wheat flour	52	52
eggs	1/10	4
water	20	20
salt	1	1
potato	90	81
lard	27	27
onion	30	27
oil	5	5
Weight filling		135
Weight of raw varenyky	3	195
Weight boiled varenyky		220
Butter	10	10
Weight: with butter	-	200/10



Cooking technology

Flour is poured into a dough machine. Add preheated water to 30-35 ° C; a raw egg yolk, salt. Knead until homogeneous consistency. Cover the dough with a damp cloth for 30-40 minutes.

Potatoes grate, squeeze moisture. Lard cut into small cubes, add finely chopped onion. Add salt and pepper. Mix all

prepared ingredients.

Forming: dough is designed on a roller diameter of 2-3 cm, cut it into pieces; each piece is roasted in flour and roll the pieces to a thickness of 1.5-2 mm, then forming varenyky: put the fillings in the middle of varenyky, tight pinch the edges, form varenyky into half-moons.

Characteristics of the finished dish

Appearance - dumplings have a half-moon shape, tight pinch the edges, the surface is smooth. Varenyky are laid out on a plate, poured with butter or onions with scratching.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - light cream.

Taste and smell – the aroma of fried onions and scratching.

Технологічна карта №2
«Вареники з гречаною кашею та сиром»

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
борошно пшеничне	52	52
яйця	1/10	4
кисле молоко	20	20
сіль	3	3
соду	2	2
гречана каша	18	18
сир	18	18
Маса тіста для вареників	82	82
Маса начинки		103
вага сирих вареників	3шт	185
вага варених вареників		200
масло вершкове	5	5
сметана	20	20
Вихід: з маслом та сметаною	-	200/25

Технологія приготування

Кисле молоко, яйця добре перемішують, додають сіль, соду, просіяне борошно. Замішують до однорідної консистенції.

Тісто накривають вологою серветкою, залишають для дозрівання на 30-40 хв.

Для фаршу: Варять гречану розсипчасту кашу. Сир пропускають через м'ясорубку або протирають через сито, додають яйця, сіль, розсипчасту гречану кашу і все добре вимішують.



Формування: тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см, ріжуть його на шматочки, кожен обкачують у борошно і розкачують варениці до товщини 1,5-2 мм, потім формують: посередині варениці кладуть начинку, краї ретельно зліплюють, фігурно оздоблюють, надаючи форму півмісяця.

Вареники варять у киплячій підсолені воді протягом 5-7 хвилин.

Готові вареники змащують вершковим маслом або поливають сметаною.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вареники мають форму півмісяця, краї щільно склеєні, поверхня гладенька. Вареники викладені на тарілку, политі маслом, сметаною.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна

Колір - світло-кремовий

Смак та запах – властивий вареникам.

Technological card № 2
«Varenyky with buckwheat porridge and cheese»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1 serving	
	Gross, g	Net, g
Wheat flour	52	52
eggs	1/10	4
sour milk	20	20
salt	3	3
baking soda	2	2
buckwheat porridge	18	18
cheese	18	18
Weight of dough for varenyky	82	82
Weight filling		103
The weight of raw varenyky	3	185
Weight boiled varenyky		200
Butter	5	5
sour cream	20	20
Weight: with butter and sour cream	-	200/25

Cooking technology

Sour milk, eggs mix well, add salt, soda, sifted flour. Mix to a homogeneous consistency. Cover the dough with a damp cloth, leave to mature for 30-40 minutes.

For minced meat: Boil the buckwheat flaky porridge. Cheese is passed through a meat grinder or wiped through a sieve; add eggs, salt, loose buckwheat porridge and everything is well stirred.

Formation: the dough is designed on a roller with a diameter of 2-3 cm, cut it into pieces, each rinse into flour and roll out the pieces to a thickness of 1,5-2 mm, then forming varenyky: put the fillings in the middle of varenyky, tight pinch the edges, form varenyky into half-moons.

Varenyky cook in boiling salted water for 5-7 minutes.

Finished varenyky lubricate with butter or watered with sour cream.

Characteristics of the finished dish

Appearance - dumplings have a half-moon shape, tight pinch the edges, the surface is smooth. Varenyky are laid out on a plate, poured with butter or with sour cream.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - light cream.

Taste and smell – the peculiar to varenyky.



**Технологічна карта №3
«Вареники з яєчною»**

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто,г
борошно пшеничне	52	52
яйця	1/10	4
кисле молоко	25	25
сіть	3	3
соду	2	2
яєчня	36	36
Маса тіста для вареників	82	82
Маса начинки		103
вага сирих вареників	3шт	185
вага варених вареників		200
масло вершкове	5	5
сметана	20	20
Вихід: з маслом та сметаною	-	200/25

Технологія приготування



Кисле молоко, яйця добре перемішують, додають сіть, соду, просіяне борошно. Замішують до однорідної консистенції. Тісто накривають вологою серветкою, залишають для дозрівання на 30-40 хв.

Для фаршу: До яєць додають молоко, сіть. Суміш добре перемішують, смажать або запікають у духовій шафі.

Формування: тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см, ріжуть його на шматочки, кожен обкачують у борошно і розкачують варениці до товщини 1,5-2 мм, потім формують: посередині варениці кладуть начинку, краї ретельно зліплюють, фігурно оздоблюють, надаючи форму півмісяця.

Вареники варять у киплячій підсоленій воді протягом 5-7 хвилин.

Готові вареники змащують вершковим маслом і поливають сметаною.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вареники мають форму півмісяця, краї щільно склеєні, поверхня гладенька. Вареники викладені на тарілку, политі маслом, сметаною.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна

Колір - світло-кремовий

Смак та запах - з ароматом смаженої яєчні.

Technological card № 3
«Varenyky with fried eggs»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1 serving	
	Gross, g	Net, g
wheat flour	52	52
eggs	1/10	4
sour milk	25	25
salt	3	3
baking soda	2	2
fried eggs	36	36
Weight of dough for varenyky	82	82
Weight filling		103
The weight of raw varenyky	3	185
Weight boiled varenyky		200
Butter	5	5
sour cream	20	20
Weight: with butter and sour cream	-	200/25

Cooking technology

Sour milk, eggs mix well, add salt, soda, sifted flour. Mix to a homogeneous consistency. Cover the dough with a damp cloth, leave to mature for 30-40 minutes.

For minced meat: Milk and salt are added to the eggs. Mix the mixture well, fry or bake in the oven.

Formation: the dough is designed on a roller with a diameter of 2-3 cm, cut it into pieces, each rinse into flour and roll the pieces to a thickness of 1,5-2 mm then forming varenyky: put the fillings in the middle of varenyky, tight pinch the edges, form varenyky into half-moons.

Varenyky cook in boiling salted water for 5-7 minutes.

Finished vareniks lubricate with butter and sour cream.

Characteristics of the finished dish

Appearance - dumplings have a half-moon shape, tight pinch the edges, the surface is smooth. Varenyky are laid out on a plate, poured with butter or with sour cream.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - light cream.

Taste and smell of fried egg scent.



**Технологічна карта №4
«Вареники гречані з сиром»**

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто,г
борошно пшеничне	27	27
борошно гречане	27	27
вода	22	22
яйця	1/8 шь.	5
сіль	1	1
цукор	1	1
Маса тіста для вареників	82	82
Маса начинки	-	103
сир	94	93
яйця	1/10	4
цукор	9	9
вага сирих вареників	3шт	185
вага варених вареників		200
масло вершкове	5	5
сметана	20	20
Вихід: з маслом та сметаною	-	200/25



Технологія приготування

У просіяне борошно вливають підігріту до температури 30-35 °С воду з розчиненими в ній цукор і сіль. Після цього вводять яйця й замішують тісто доти, поки вона не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто витримують 30-40 хвилин для набухання клейковини.

Готове тісто розкачують у вигляді валика, з якого нарізають кусочки масою по 10-11 г, розкачують їх на кружальця завтовшки 1,5 мм, кладуть на них фарш (12-13 г на 1 шт.), краї змащують яйцями й защипують, надаючи виробам форми півмісяця.

Для фаршу: сир протирають, додають яйця, цукор і все ретельно перемішують. Вареники варять у киплячій підсолені воді протягом 5-7 хвилин.

Готові вареники поливають сметаною.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вареники мають форму півмісяця, краї щільно склеєні, поверхня гладенька. Вареники викладені на тарілку, политі маслом, сметаною.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна

Колір - світло-кремовий

Смак та запах –властивий вареникам.

Technological card №4
«Buckwheat Varenyky with cheese»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1	
	Gross, g	Net, g
wheat flour	27	27
buckwheat flour	27	27
water	22	22
eggs	1/8.	5
salt	1	1
sugar	1	1
Weight of dough for varenyky	82	82
Weight filling	-	103
cheese	94	93
eggs	1/10	4
sugar	9	9
The weight of raw varenyky	3	185
Weight boiled varenyky		200
Butter	5	5
sour cream	20	20
Weight: with butter and sour cream	-	200/25

Cooking technology

In sifted flour pour warmed to a temperature of 30-35 ° C water with dissolved in it sugar and salt. After that enter the eggs and knead the dough until it has a homogeneous consistency. Before forming, the dough is kept for 30-40 minutes to swell gluten. The finished dough is rolled in the form of a roller, from which the pieces are weighed 10-11 g, roll the pieces to a thickness of 1.5 mm thick, put on them minced (12-13 g per 1 unit), the edges lubricate the eggs and tight pinch the edges, form varenyky into half-moons.

For stuffing: cheese wipe, add eggs, sugar and mix thoroughly.

Varenyky cook in boiling salted water for 5-7 minutes.

Finished varenyks watered with sour cream.

Characteristics of the finished dish

Appearance - dumplings have a half-moon shape, tight pinch the edges, the surface is smooth. Varenyky are laid out on a plate, poured with butter or with sour cream.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - light cream.

Taste and smell – the peculiar to varenyky.



Технологічна карта №5
«Вареники солодуни з цукрового буряка»

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто,г
борошно	60	60
сіль	1	1
яйця	1/2шт	21
Маса тіста для вареників	82	82
Маса начинки		103
цукровий буряк	60	55
сухарі панірувальні	10	10
сир	20	20
мак	13	13
масло	5	5
вага сирих вареників	3шт	185
вага варених вареників		200
масло вершкове	5	5
сметана	20	20
Вихід: з маслом та сметаною	-	200/25

Технологія приготування



У просіяне борошно вливають суміш в збитих яєць, сіль. Після цього замішують тісто доти, поки вона не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто витримують 30-40 хвилин для набухання клейковини.

Готове тісто розкачують у вигляді валика, з якого нарізають кусочки масою по 10-11 г, розкачують їх на кружальця завтовшки 1,5 мм, кладуть на них начинку (12-13 г на 1 шт.), краї

змащують яйцями й защипують, надаючи виробам форми півмісяця.

Вареники варять у киплячій підсолені воді протягом 5-7 хвилин.

Для начинки: Цукровий буряк відварити, очистити, натерти на крупну терку. Розтопити вершкове масло, додати буряк і смажити до випаровування рідини. Охолодити.

Сир протерти та з'єднати з буряком, панірувальними сухарями. Перемішати до однорідної маси.

Готові вареники поливають сметаною.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вареники мають форму півмісяця, краї щільно склеєні, поверхня гладенька. Вареники викладені на тарілку, политі маслом, сметаною.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна

Колір - світло-кремовий

Смак та запах –властивий вареникам.

Technological card №5
«Varenyky Solodun from sugar beet»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1	
	Gross, g	Net, g
wheat flour	60	60
salt	1	1
eggs	1/2	21
Weight of dough for varenyky	82	82
Weight filling		103
sugar beet	60	55
bread crumbs	10	10
cheese	20	20
poppy	13	13
butter	5	5
The weight of raw varenyky	3	185
Weight boiled varenyky		200
Butter	5	5
sour cream	20	20
Weight: with butter and sour cream	-	200/25

Cooking technology

In sifted flour pour a mixture of whipped eggs, salt. After that, knead the dough until it has a homogeneous consistency. Before forming, the dough is kept for 30-40 minutes to swell gluten.

The finished dough is rolled in the form of a roller, from which cut pieces weighing 10-11 g, roll the pieces to a thickness of 1.5 mm thick, put on them a stuffing (12-13 g per 1 unit), the edges lubricate the eggs and tight pinch the edges, form varenyky into half-moons.

Varenyky cook in boiling salted water for 5-7 minutes.

For filling: Sugar beet boil, clean, grate on a large grater. Melt the butter, add the beets and fry until evaporating the liquid. Cool down.

Wipe the cheese and mix it with beets, breadcrumbs. Stir to a homogeneous mass.

Finished varenyks watered with sour cream.



Characteristics of the finished dish

Appearance - dumplings have a half-moon shape, tight pinch the edges, the surface is smooth. Varenyky are laid out on a plate, poured with butter or with sour cream.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - light cream.

Taste and smell – the peculiar to varenyky.

**Технологічна карта №6
«Вареники з маком»**

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто,г
борошно	52	52
сіль	1	1
яйця	1/10	4
вода	20	20
олія	5	5
Маса тіста для вареників	82	82
Маса начинки		103
мак	80	80
молоко	19	19
цукор	3	3
вага сирих вареників	3	185
вага варених вареників		200
масло вершкове	5	5
сметана	20	20
Вихід: з маслом та сметаною	-	200/25

Технологія приготування

Борошно висипають у тістомісильну машинку. Додають підігріту до 30-35 °С воду; жовток яйця,-сіль. Замішують до однорідної консистенції. Тісто накривають вологою серветкою на 30-40 хв.

Мак промивають. Пропускають через м'ясорубку, викладають в сотейник додають молоко, цукор уварюють при слабкому кипінні до тих пір поки рідина не випарується. Охолоджують.

Формування: тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см, ріжуть його на шматочки , кожен обкачують у борошну і розкачують варениці до товщини 1,5-2 мм, потім формують: посередині варениці кладуть начинку, краї ретельно зліплюють, фігурно оздоблюють, надаючи форму півмісяця.

Вареники варять у киплячій підсолені воді протягом 5-7 хвилин.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вареники мають форму півмісяця, краї щільно склеєні, поверхня гладенька. Вареники викладені на тарілку, политі маслом або цибулею зі шкварками.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна

Колір - світло-кремовий

Смак та запах –властивий вареникам.



Technological card №6
«Varenyky with Pope»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1	
	Gross, g	Net, g
wheat flour	52	52
salt	1	1
eggs	1/10	4
water	20	20
oil	5	5
Weight of dough for varenyky	82	82
Weight filling		103
Pope	80	80
milk	19	19
sugar	3	3
The weight of raw varenyky	3	185
Weight boiled varenyky		200
Butter	5	5
sour cream	20	20
Weight: with butter and sour cream	-	200/25



Cooking technology

Flour is poured into a dough machine. Add warmed to 30-35 ° C water; egg yolk, salt. Mix to a homogeneous consistency. Cover the dough with a damp cloth for 30-40 minutes.

Poppy washed. Pass through a meat grinder, put in a saucepan, add milk, sugar boil with weak boiling until the liquid evaporates. Cool down.

Formation: the dough is designed on a roller with a diameter of 2-3 cm, cut it into pieces, each rinse into flour and roll the pieces to a thickness of 1,5-2 mm, then forming varenyky: put the fillings in the middle of varenyky, tight pinch the edges, form varenyky into half-moons.

Varenyky cook in boiling salted water for 5-7 minutes.

Characteristics of the finished dish

Appearance - dumplings have a half-moon shape, tight pinch the edges, the surface is smooth. Varenyky are laid out on a plate, poured with butter or with sour cream.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - light cream.

Taste and smell – the peculiar to varenyky.

Технологічна карта №7
«Вареники з качкою і тмином»

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто,г
борошно	52	52
сіль	1	1
яйця	1/10	4
вода	20	20
олія	5	5
Маса тіста для вареників	82	82
Маса начинки		103
філе качки	90	80
цибуля	25	19
тмин	3	2
вага сирих вареників	3шт	185
вага варених вареників		200
масло вершкове	5	5
олія	5	5
Вихід: з маслом та сметаною	-	200/10

Технологія приготування

Борошно висипають у тістомісильну машинку. Додають підігріту до 30-35 °С воду; жовток яйця,-сіль. Замішують до однорідної консистенції. Тісто накривають вологою серветкою на 30-40 хв.

Філе качки проварити 20 хв., охолодити. Цибулю нарізати дрібними кубиками і смажати на олії до золотистого кольору. Філе качки дрібно нарізають додають до нього смажену цибулю, сіль, тмин перемішують до однорідної маси.Формування: тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см, ріжуть його на шматочки , кожен обкачують у борошну і розкачують варениці до товщини 1,5-2 мм, потім формують: посередині варениці кладуть начинку, краї ретельно зліплюють, фігурно оздоблюють, надаючи форму півмісяця.

Вареники варять у киплячій підсолені воді протягом 5-7 хвилин.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вареники мають форму півмісяця, краї щільно склеєні, поверхня гладенька. Вареники викладені на тарілку, политі маслом або олією.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна

Колір - світло-кремовий

Смак та запах –властивий вареникам.



Technological card №7
«Varenyky with duck and cumin»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1	
	Gross, g	Net, g
flour	52	52
salt	1	1
eggs	1/10	4
water	20	20
oil	5	5
Weight of dough for varenyky	82	82
Weight filling		103
duck fillet	90	80
onion	25	19
caraway	3	2
The weight of raw varenyky	3	185
Weight boiled varenyky		200
Butter	5	5
sour cream	5	5
Weight: with butter and sour cream	-	200/10

Cooking technology

Flour is poured into a dough machine. Add warmed to 30-35 ° C water; egg yolk, - sil. Mix to a homogeneous consistency. Cover the dough with a damp cloth for 30-40 minutes.

Duck fillet boil for 20 min., Cool. Cut the onion into small cubes and fry in oil until golden color. Duck fillet finely chopped add to it the fried onion, salt, and cumin mixed to a homogeneous mass.

Forming: dough is designed on a roller diameter of 2-3 cm, cut it into pieces; each piece is roasted in flour and roll the pieces to a thickness of 1.5-2 mm, then forming varenyky: put the fillings in the middle of varenyky, tight pinch the edges, form varenyky into half-moons.

Varenyky cook in boiling salted water for 5-7 minutes.

Characteristics of the finished dish

Appearance - dumplings have a half-moon shape, tight pinch the edges, the surface is smooth. Varenyky are laid out on a plate, poured with butter or with sour cream.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - light cream.

Taste and smell – the peculiar to varenyky.



Технологічна карта №8
«Шпинатний Дім Сам з тунцем, копченим стеблом бамбука і соусом «Кхой»»

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто,г
борошно	26	26
крохмаль кукурудзяний	26	26
свіжий шпинат	5	5
сіль	1	1
Маса тіста для вареників	82	82
філе тунця	94	94
копчене стебло бамбука	2	2
кінза	1	1
соевий соус	2	2
лук порей	3	3
коріандр мелений	1	1
Маса начинки		103
соевий соус	5	5
фреш лайна	5	5
зелена цибуля	3	3
кінза	1	1
мелений перець	1	1
мелений коріандр	1	1
мед	3	3
часник	1	1
свіжий імбир	3	3
кунжутне масло	2	2
соус «Кхой» :	25	25
вага сирих вареників	3шт	185
вага варених вареників		200
Вихід: з соусом	-	200/25

Технологія приготування

Тісто: Крохмаль, борошно змішати просіяти. Шпинат збивають блендером додають воду доводять до кипіння потім тоненькою цівкою поступово додають у сипучу суміш. Замішують еластичне тісто.

Начинка: філе тунця пропускають через м'ясорубку додають стебло бамбука, кіндзу, соєвий соус, подрібнений лук порей, мелений коріандр. Перемішують до однорідної консистенції.

Розкатують тонко тісто, вирізають у формі кружалець на середину кладуть начинку. Беруть тісто з трьох країв і зашптовують на середині. Форма вареників повинна бути зірка. Вареники варять на пару, протягом 3-4 хв.

Приготування соусу: соєвий соус з'єднати з фреш лайма, мед, кунжутне масло, додають спеції, імбир, цибулю, кіндзу подрібнені дрібно. Перемішують. Додають до вареників.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вареники мають форму зірочки, краї щільно склеєні. Вареники викладені на тарілку, политі соусом.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна.

Колір – ніжно зелений.

Смак та запах – властивий вареникам.



Technological card №8
«Spinach Dim Sum with Tuna, Smoked Bamboo and Khoi Sauce»

Name of raw materials and products уктів	Consumption of raw material per 1	
	Gross, g	Gross, g
flour	26	26
starch corn	26	26
fresh spinach	5	5
salt	1	1
Weight of dough for dumplings	82	82
Tuna fillet	94	94
smoked stem of bamboo	2	2
cilantro	1	1
soy sauce	2	2
leek onion	3	3
coriander ground	1	1
Weight filling		103
soy sauce	5	5
freesia laine	5	5
green onion	3	3
cilantro	1	1
ground pepper	1	1
ground coriander	1	1
honey	3	3
garlic	1	1
fresh ginger	3	3
sesame oil	2	2
Khoi Sauce	25	25
The weight of raw varenyky	3	185
Weight boiled varenyky		200
Weight: with sauce	-	200/25

Cooking technology

Starch, flour mix sift. Spinach whisked blender add water bring to boil, then with a small tongue, gradually added to the loose mixture. Mix the elastic dough.

Filling: tuna fillet is passed through a meat grinder, add a stem of bamboo, cilantro, soy sauce, crushed lemon onion, ground coriander. Mix to a homogeneous consistency.

Roll thin dough, cut in the form of a circular on the middle put a stuffing. Take a dough of three edges and whisk in the middle. The form of dumplings should be a star. Dumplings cooked in steam for 3-4 minutes.

Sauce preparation: combine soy sauce with freesia lime, honey, sesame oil, add spices, ginger, onion, shrimp finely crushed. Mix up. Add to the dumplings.

Characteristics of the finished dish

Appearance - dumplings are shaped star, edges tightly glued. Dumplings are laid out on a plate, pour the sauce.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - light green.

Taste and smell – the peculiar to varenyky.



Технологічна карта №9
«Равіолі Неро з лососем в сирному соусі з трюфельною пастою»

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто,г
борошно семоло	67	67
яйця	1/10	4
Чорнило каракатиці	5	5
сіль	1	1
оливкове масо	5	5
Маса тіста для вареників	82	82
філе лосося	50	50
білий гриб	30	30
оля	2	2
сіль	1	1
пармезан	20	20
Маса начинки		103
вершки	10	10
сир з голубою пліснявою	10	10
крем трюфельний	5	5
соус:	25	25
вага сирих вареників	3шт	185
вага варених вареників		200
Вихід: з соусом	-	200/25

Технологія приготування

В тістомісильну машину додають борошно, яйця, чорнила каракатиці, сіль, оливкове масло замішують еластичне тісто. Загортають в харчову плівку і кладуть в холодильник на 30 хв.

Лосось нарізають дрібними кубиками 0.5 на 0.5 см. Ріжуть гриби, обсмажують на олії, додають сіль. Охолоджують. З'єднують лосось, гриби, пармезан перемішують.

Тісто розкачують пластом 3 мм. прямокутної форми умовно розділити на квадратики і на кожен квадратик на середину кладуть начинку їх краї змащують яйцем, зверху накривають ще одним пластом тіста. Нарізають фігурним ножом, щоб була форма квадрат. Равіолі варять в пароварці 3-4 хв.

Приготування соусу: в сотейник додають вершки, сир варять при слабкому кипінні до повного розчинення сиру, додають крем трюфельний перемішують до однорідної консистенції.

Подають равіолі з соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - равіолі мають форму квадрат, краї щільно склеєні, викладені на тарілку, политі соусом.

Консистенція - начинка соковита, консистенція пружна

Колір – чорний.

Смак та запах – властивий вареникам.



Technological card №9
«Ravioli Nero With Salmon in Cheese Sauce and Truffle Paste»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1	
	Gross, g	Gross, g
flour semolina	67	67
eggs	1/10	4
Cuttlefish Ink	5	5
salt	1	1
olive oil	5	5
Weight of dough for v dumplings	82	82
Salmon fillet	50	50
white mushroom	30	30
oil	2	2
salt	1	1
Parmesan	20	20
Weight filling		103
cream	10	10
blue cheese	10	10
truffle cream	5	5
Sauce:	25	25
The weight of raw varenyky	3	185
Weight boiled varenyky		200
Weight: with sauce	-	200/25

Cooking technology

In the dough-machine add flour, eggs, cuttlefish inks, salt, olive oil, mix the elastic dough. Wrap in a food film and put in a refrigerator for 30 minutes.

Salmon is cut into small cubes of 0.5 to 5 cm. Cut the mushrooms, fry in oil, add salt. Cool down Combine salmon, mushrooms, parmesan mixed.

The dough is rolled up with a layer of 3 mm. a rectangular shape is conditionally divided into squares and each square in the middle put the filling in their edges, lubricate the egg, cover the top with another layer of dough. Cut a figured knife to form a square. Ravioli are cooked in a dish for 3-4 minutes.

Preparation of sauce: add to cream sauce, cook cheese at low boiling point until cheese is completely dissolved, add truffle cream to a homogeneous consistency.

Served ravioli with sauce.

Characteristics of the finished dish

Appearance - Ravioli are shaped square, edges tightly glued, laid on a plate, watered sauce.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - black.

Taste and smell – the peculiar to varenyky.



Технологічна карта №10
«Пастилові вареники»

Найменування сировини і продуктів	Розхід сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто,г
Для пастили:		
Малина	100	57
Порічки	100	57
Мед	30	30
Маса н/ф:	144	108
Маса начинки		
Родзинки	100	100
Курага	100	100
Горіхи	100	100
Мед	25	25
Маса начинки:	325	325
Для декорування:		
Соус фруктовий	25	25
Квіти		
Бісквітний мох		

Технологія приготування



ПАСТИЛА: малину, порічки і мед збити блендером до однорідної консистенції, перетерти через сито. Вилити на силіконовий килимок через круглу форму по 25г , розрівняти тонким шаром і залишити сохнути при температурі 38-40°С 8 годин.

Начинка: горіхи підсмажити подрібнити, родзинки, курагу пропустити через м'ясорубку. З'єднати обидві маси та додати меду.

Формування: посередині пастили кладуть начинку, краї ретельно зліплюють, фігурно оздоблюють, надаючи форму півмісяця..

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вареники мають форму півмісяця, краї щільно склеєні, поверхня гладенька. Вареники викладені на тарілку.

Консистенція - начинка однорідна солодка, консистенція пастили пружна

Колір – червоний.

Смак та запах -з ароматом ягід, сухофруктів та горіхів

Контроль за готовністю страви:Вареники зберегли форму. Сторонній запах відсутній.

Technological card №10
«Pastille Varenyky»

Name of raw materials and products	Consumption of raw material per 1 serving	
	Gross, g	Net, g
For pastille:		
Raspberry	100	57
Red currant	100	57
Honey	30	30
Weight :	144	108
For filling		
Raisins	100	100
Dried apricots	100	100
Walnut	100	100
Honey	25	25
Weight filling:	325	325
For decorating:		
To decorate:	25	25
Flowers		
Biscuit moss		

Cooking technology

Pastille: Blend raspberries, redcurrant and honey until smooth, pass through a sieve. Pour onto a silicone mat through a round shape with a table spoon, smooth to a thin layer and dry at 38 °C for 8 hours.

Filling: Walnuts fry and grind; put raisins, dried apricots through the meat grinder.

Mix both masses and add the honey.

Forming: put filling in the middle of pastille varenyky, tight pinch the edges, form varenyky into half-moons.



Characteristics of the finished dish

Appearance - varenyky have a half-moon shape, tight pinch the edges, the surface is smooth. Varenyky laid out on a plate.

Consistency - filling juicy, supple texture.

Color - red.

Taste and smell – the aroma of berries, dried fruits and walnuts.

Control over the readiness of the dish

Varenyky preserved form. There is no extraneous smell.

Література

1. Доцяк В.С. Українська кухня. Видання 2-ге, перероблене та доповнене. — Львів: Оріяна-нова, 1998. — 558 с. — (Для учнів професійно-технічних закладів освіти).
2. Ектор Хіменес Браво. Кулінарна книга. Самміт-Книга, жанр:кулінарія.,2017 – 304
3. Кравецька Леся «Сучасна українська кухня з Лесею Кравецькою». – Клуб сімейного дозвілля., 2017 – 192 с.
4. Шпаковська Т. Л. упор. Українська стародавня кухня: Довідник. Спалах ЛТД 1993 р. 238 ст.
5. <https://foodnchef.com/>