

Ресторан «Plov Project»

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

29.03.2024

Пищевая и энергетическая ценность продукции компании Plov Project

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	Состав блюда
ВЫПЕЧКА											
1	Самса с бараниной	0,11	12	10	20	230	14	12	24	270	Тесто: мука для лепешек, соль, яйцо куриное, жир говяжий. Начинка: баранина мякоть, лук репчатый, соль, перец черный молотый, зира, кориандр молотый, жир говяжий. Смазка: кунжут черный и белый, желток яйца, вода.
2	Самса с курицей	0,105	10	9,5	20	210	12	11	24	250	Тесто: мука для лепешек, соль, яйцо куриное, жир говяжий, маргарин. Начинка: баранина мякоть, лук репчатый, соль, перец черный молотый, зира, кориандр молотый, жир говяжий. Начинка: филе бедра цыпленка, лук репчатый, соль, перец черный молотый, зира, кориандр молотый, масло растительное. Смазка: кунжут черный и белый, желток яйца, вода.
3	Кутаб с бараниной	0,085	14	11	17	230	18	14	23	310	Тесто для кутабов: мука для лепешек, соль, масло сливочное, сахар. Начинка: баранина мякоть, лук репчатый, соль, перец черный молотый, зира, кориандр молотый, жир говяжий, масло растительное. Украшение: зерна граната, укроп, петрушка. Смазывается сливочным маслом.

4	Кутаб с зеленью	0,085	16	4,5	27	260	17	5	29	290	Тесто для кутабов: мука для лепешек, соль, масло сливочное, сахар. Начинка: шпинат измельченный, лук репчатый, сливки 33%, перец черный молотый, масло растительное, соль, масло сливочное, укроп, петрушка, кинза. Украшение: зерна граната, укроп, петрушка. Смазывается сливочным маслом.
5	Кутаб с сыром	0,085	18	11	25	300	20	13	28	350	Тесто для кутабов: мука для лепешек, соль, масло сливочное, сахар. Начинка: сыр сулугуни, моцарелла, масло сливочное, укроп, петрушка. Украшение: зерна граната, укроп, петрушка. Смазывается сливочным маслом.
6	Гюзлама по-ташкентски	0,29	16	12	18	260	59	45	70	980	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: филе бедра цыпленка, чеснок, лук репчатый, соль, хмели-сунели, перец красный молотый, масло растительное, кинза, сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное. Смазка: сметана, желток яйца, масло сливочное. Соус сладко-острый: перец красный молотый, чеснок, масло растительное, томатная паста, соль, сахар, сметана, апельсиновый фреш, укроп, петрушка, кинза. Украшение: укроп, петрушка, перец чили.
7	Хачапури по-аджарски	0,3	18	12	19	290	68	46	70	1080	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая, сливки 33%. Подается с яичным желтком и сливочным маслом.
8	Хачапури по-мегрельски	0,33	17	13	21	290	64	51	82	1110	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль пищевая. Смазка: сметана, желток яйца, масло сливочное.

9	Хачапури с белыми грибами	0,29	18	11	22	300	58	34	70	940	Тесто для хачапури: дрожжи, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное. Начинка: сыр сулугуни, сыр моцарелла, масло сливочное, соль, лук репчатый, масло растительное, белые грибы, сливки 33%, масло трюфельное.
10	Лепешка тандырная	0,1300	9,5	9	54	330	12	12	70	430	Мука для лепешек, дрожжи сухие, соль, сахар, масло растительное, сухое молоко, вода, кунжут.