

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
		Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц				
	СУПЫ										
1	Мампар	0,3	8,5	6	5,5	120	27	19	18	390	Бульон бараний: морковь, лук репчатый, соль, перец черный молотый, лавровый лист, кости бараньи. Баранина мякоть, масло растительное, лук репчатый, томаты свежие, перец сладкий цветной, томатная паста, чеснок свежий, сельдерей стебель, соль, перец черный молотый, зира, кориандр молотый, яйцо куриное, укроп, петрушка. Клецки: мука пшеничная макфа, соль, яйцо куриное, масло растительное. Украшение: кинза.
2	Суп-лапша с курицей	0,34	5,5	7	8,5	110	20	24	30	400	Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, куриный суповой набор, соль. Грудка куриная отварная, картофель, лук репчатый, морковь, перец сладкий цветной, масло сливочное, масло растительное, соль. Лапша домашняя: мука пшеничная макфа, яйцо куриное, соль, масло растительное. Украшение: укроп, петрушка.

3	Борщ Кайен	0,41	19	9,5	9	250	86	42	40	670	Бульон говяжий: перец черный горошком, лавровый лист, морковь, лук репчатый, кости говяжьи. Свекла, капуста белокачанная, картофель, масло растительное, соль, сахар, сок лимона, томатная паста, перец красный молотый, лавровый лист, чесночная паста, паприка молотая копченая, уксус столовый 9%. Говядина отварная: Говядина, морковь, лук репчатый, соль, перец черный горошком. Украшение: перец чили кайенский, укроп, петрушка. Бутерброд: багет ржаной, грудка утиная копченая. Грибы маринованные лисички, сметана копченая.
4	Лагман Том Ям	0,4	6,5	6,5	10	120	33	33	53	640	Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, куриный суповой набор, соль. Паста том ям: лук репчатый, чеснок, имбирь, лемонграсс, масло растительное, паста том ям, томатная паста, соль, сахар, листья лайма, молоко кокосовое, сливки 33%. Морепродукты: мидии в створках, креветки тигровые, кальмар. Лапша для лагмана: мука пшеничная макфа, соль, яйцо куриное, масло растительное. Украшение: томаты черри, кинза, лайм. Соус: паприка молотая, перец красный молотый, чесночная паста, масло растительное, соль, паста креветочная.
5	Лагман	0,42	7,5	7	10	140	35	32	48	640	Бульон говяжий: перец черный горошком, лавровый лист, морковь, лук репчатый, кости говяжьи. Говядина толстый край, зира, кориандр, бадьян, перец красный молотый, перец черный молотый, бульон говяжий сухой, анис, ходжу, паприка молотая, чеснок, перец сладкий, томаты, масло растительное, пекинская капуста, соль, лук репчатый, сельдерей, редька, фасоль стручковая. Лапша для лагмана: мука пшеничная макфа, соль, яйцо куриное, масло растительное. Соус острый: перец красный молотый, чеснок, масло растительное, томатная паста, соль, сахар. Украшение: укроп, петрушка.

6	Суп Карри	0,395	17	6	4,5	200	90	32	24	790	Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, куриный суповой набор, соль. Паста Карри: лук красный, чеснок, паста креветочная, перец чили, лимонграсс, куркума, кешью, масло растительное, имбирь, молоко кокосовое, сливки 33%, соль, лук репчатый, бульон куриный сухой, сок лайма. Горох нут отварной, сода пищевая, капуста брокколи, филе бедра куриное су-вид во фритюре. Украшение: кунжут, базилик, масло кунжутное, крахмал кукурузный.
7	Суп чечевичный	0,43	2,5	6	8	80	13	28	38	380	Бульон бараний: морковь, лук репчатый, соль, перец черный молотый, лавровый лист, кости бараны. Баранина мякоть, курдюк, чеснок, лук репчатый, паприка молотая копченая, кориандр молотый, зира, соль, перец черный молотый, чечевица красная, нут, сода пищевая, перец чили, томаты свежие. Украшение: мята, кинза.
8	Крем суп из тыквы с кокосовыми сливками	0,295	10	3,5	6,5	130	34	12	22	450	Тыква, чеснок, тимьян, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, вино белое. Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, куриный суповой набор, соль. Гренки: хлеб тостовый, масло сливочное, соль, перец черный молотый, цедра лимона, чеснок. Украшение: сливки взбитые: молоко кокосовое, сливки 33%; семечки тыквы, масло оливковое, микрозелень.

9	Суп из белых грибов	0,3/40/35	5,5	4	6,5	90	20	14	25	340	Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, куриный суповой набор, соль. Белые грибы, моховики, боровики, картофель, лук репчатый, перец черный душистый, лавровый лист, гвоздика, перец черный молотый, масло растительное, масло сливочное, соль. Подача: сметана 20%, лук зеленый; пампушки чесночные: дрожжи сухие, соль, сахар, мука для лепешек, молоко, яйцо куриное, масло растительное, масло растительное, чесночная паста; укроп, петрушка.
---	---------------------	-----------	-----	---	-----	----	----	----	----	-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------