

16.03.2026

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

Ресторан «ВЕРШИНА СЧАСТЬЯ»

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Жиры, г.	Белки, г.	Углево-ды, г.	Калорий-ность, ккал.	Состав блюда
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда				
ХИНКАЛИ											
1	Хинкали с бараниной	0,1	9	9,5	27	230	9	9,5	28	230	Тесто на хинкали: , мука пшеничная, соль пищевая. Начинка: , баранина, курдюк, Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, кости куриные.перец чили хлопья,дзира , соль пищевая, чеснок , лук репчатый, хмели-сунели, кориандр молотый, перец чили свежий, кинза , перец черный молотый.
2	Хинкали с говядиной и свиной	0,1	16	8,5	28	290	16	8,5	8,5	290	Тесто на хинкали: , мука пшеничная, соль пищевая. Начинка : , говядина, свинина, перец чили свежий, хмели-сунели, кориандр молотый, кинза , перец черный молотый, перец чили хлопья, дзира, соль пищевая, чеснок , лук репчатый,Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, кости куриные.

3	Хинкали с грибами	0,1	15	7,5	29	280	15	7,5	29	280	Тесто на хинкали:, мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:, лук репчатый, шампиньоны , белые грибы, соль пищевая, перец черный молотый, масло растительное, Соус Перечный:, масло сливочное , перец черный горошком, соус "устричный", бульон куриный:, кости куриные, морковь , лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, чеснок , сахар , соль пищевая, Соус Бешамель:, мука для лепешек, масло сливочное , масло растительное, молоко,сливки , соль пищевая, сыр сулугуни, бульон грибной сухой, масло трюфельное.
4	Хинкали с картофелем и сыром	0,1	12	6,5	34	270	12	6,5	34	270	Тесто на хинкали:, мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:, картофель , соль пищевая, сыр сулугуни , масло сливочное , Соус Песто без орехов:, базилик , масло растительное, сыр пармезан, лимон , соль пищевая, чеснок , укроп/петрушка., лук репчатый, масло сливочное.
5	Хинкали с лососем	0,1	7	10	27	210	7	10	27	210	Тесто на хинкали:, мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:, филе лосося, лук репчатый, укроп/петрушка, масло растительное, перец черный молотый, соль пищевая.
6	Хинкали с сыром	0,1	16	11	27	290	16	12	27	290	Тесто на хинкали:, мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:сыр сулугуни , масло сливочное, соль пищевая, сливки.
7	Хинкали с цыпленком	0,1	4	8,5	27	200	4	8,5	27	200	Тесто на хинкали:, мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:, бедро цыпленка,жир говяжий,лук репчатый, перец черный молотый, соль пищевая,зира, паприка,кориандр,перец чили хлопья,хмели сунели, бульон куриный, кинза.
8	Хинкали Чкмерули	0,1	11	10	27	250	11	10	27	250	Тесто на хинкали:, мука пшеничная, соль пищевая. Начинка:, бедро цыпленка, чеснок,масло растительное, соль, сливки, молоко, сыр сулугуни

9	Хинкали запеченные с картофелем и сыром	0,41	11	7,5	26	230		45	31	108	950	Тесто на хинкали: , мука пшеничная, соль пищевая. Начинка : , картофель , соль пищевая, сыр сулугуни , масло сливочноеСоус для запекания.масло сливочное,перец молотый,соус устричный, бульон куриный,чеснок,сахар, соль,сыр сулугуни
10	Хинкали запеченные с цыпленком	0,41	14	8,5	21	250		58	34	84	1040	Тесто на хинкали: , мука пшеничная, соль пищевая. Начинка: Бедро цыпленка, жир говяжий, лук репчатый,соль,перец молотый, зира, паприка,кориандр,кинза, перец чили хлопья, хмели сунели ,Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист,кура тушка
11	Хинкали запеченные в томатно перечном соусе с говядиной и свиной	0,41	4,5	7,5	22	160		18	30	88	680	Тесто на хинкали: , мука пшеничная, соль пищевая. Начинка : , говядина, свинина, перец чили свежий, хмели-сунели, кориандр молотый, кинза , перец черный молотый, перец чили хлопья, дзира, соль пищевая, чеснок , лук репчатый, Бульон куриный: морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, перец черный горошком, лавровый лист, кости куриные. Соус для запекания: Масло растительное, лук репчатый, перец болгарский, томаты в собственном соку,чеснок,томатная паста, томаты свежие,зира, паприка молотая,кориандр,соль, сахар, соус Шрирача, перец черный молотый, сыр сулугуни
12	Хинкали Том Ям	0,1	3	9	27	170		3	9,5	28	170	Тесто на хинкали: , мука пшеничная, соль пищевая, краситель пищевой. Начинка: морской гребешок, креветки , судак , лук репчатый,База Том Ям: , лук репчатый, чеснок , имбирь корень, лемонграсс , масло растительное, паста "том ям", томатная паста, соль пищевая, сахар , листья лайма, молоко кокосовое, сливки.

