

Технологическая карта «Суп на курином бульоне с вермишелью»

Наименование блюда: **Суп на курином бульоне с вермишелью**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 140

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Макаронные изделия</u>	8	8
<u>Картофель</u>	87	83
<u>Морковь</u>	8	6.4
<i>или Морковь красная быстрозамороженная</i>	6.4	6.4
<u>Бульон куриный прозрачный №163</u>	-	120
<u>Соль пищевая йодированная</u>		

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	3,9
Жиры, г	3,3
Углеводы, г	8,0
Калорийность, ккал	58,87
В1, мг	0.04
В2, мг	0.04
С, мг	1.48
Са, мг	11.79
Fe, мг	0.29

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Приготовить бульон из курицы. Процедить. В кипящий бульон положить нарезанный тонкими брусочками картофель варить 7-10 минут. Добавить морковь (замороженную морковь - не размораживать), всыпать вермишель и помешивая довести до кипения; варить 10-15 мин. Требования. Бульон прозрачный, цвет желтоватый. Вкус и запах свойственные свеже сваренному куриному бульону. Вермишель и картофель мягкие, но не переваренные.

Технологическая карта «Рассольник ленинградский»

Наименование блюда: **Рассольник ленинградский**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 594

Вид обработки: **Варка**

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	1,47
Жиры, г	3,71
Углеводы, г	11,41
Калорийность, ккал	84,91
В1, мг	0,07
В2, мг	0,09
С, мг	5,39
Са, мг	10,85
Fe, мг	0,63

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Картофель молодой</u>	37.3	30
<u>Крупа перловая</u>	2	2
<u>Морковь</u>	5	4
<u>Лук репчатый</u>	2.7	2
<u>Масло сливочное</u>	2	2
или <u>Масло растительное</u>	2	2
<u>Огурцы соленые</u>	10.7	6
<u>Вода питьевая</u>	76	76
или <u>Бульон мясной</u>	76	76
<u>Сметана</u>	4	4

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления

Овощи хорошо промывают и очищают.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую (или рисовую) крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвар из нее имеет темный цвет и слизистую консистенцию.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный брусочками, подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 минут доводят припущенные огурцы, нарезанные соломкой или ломтиками. Рассольник отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку. Рассольник можно подавать с отварным мясом, рыбными или мясными фрикадельками.

Технологическая карта №

Наименование блюда: **Щи из свежей капусты с картофелем**

Номер рецептуры: **88**

Наименование сборника рецептов: : **Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В. А.Тутельяна. 2015г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция – 250г		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	62,5	40,0	6,25	4,0
Картофель	40,0	30,0	4,0	3,0
Морковь	12,5	1,0	1,25	1,0
Петрушка (корень)	3,0	2,5	0,3	0,25
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	5,0	5,0	0,5	0,5
Бульон или вода	200	200	20,0	20,0
Выход:		250		25,0
Сметана	20,0	20,0	2,0	2,0

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	5,25	Са (мг):	102
Жиры (г):	6,5	Mg(мг):	13,92
Углеводы (г):	10,37	Fe(мг):	0,36
Энергетическая ценность (ккал):	139,25	С(мг):	9,02

Технология приготовления: Капусту нарезают шапками, картофель – дольками. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи и варят щи до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Щи можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (3г муки на 250г борща).

Щи отпускают с прокипяченной сметаной.

Технологическая карта «Борщ с капустой и картофелем»

Наименование блюда: **Борщ с капустой и картофелем**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 54

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	20	16
Капуста свежая	10	8
или Капуста квашеная	8,6	6
Картофель	10,7	8
Морковь	5	4
Петрушка (корень)	1,3	1
Лук репчатый	4,8	4
Томатное пюре	3	3
Кулинарный жир	2	2
Сахарный песок	1	1
Уксус 3%-ный	1,6	1,6
Бульон №151	-	80
или Вода	80	80

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	1,26
Жиры, г	3,5
Углеводы, г	7,49
Калорийность, ккал	66,5
В1, мг	0,07
В2, мг	0,05
С, мг	7,21
Са, мг	24,15
Fe, мг	0,84

Технологическая карта приготовления:

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Технологическая карта

Технологическая карта №102

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	53.4	40
Фасоль	16.2	16
или Горох, лущеный	16.2	16
или Чечевица, зерно	20.2	20
Лук репчатый	9.6	8
Морковь	10	8
Петрушка (корень)	2.6	2
Масло растительное	4	4
или Жир пищевой	4	4
Бульон костный № 80	-	140
или Бульон рыбный	140	140
или Бульон куриный	140	140
или Вода	140	140
Лавровый лист	0.01	0.01
Соль поваренная пищевая	1.2	1.2
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
4.4	4.22	13.22	118.6	4.66

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох, или чечевицу кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, неразваренных зерен. Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный. Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого. Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый. Запах: гороха, кореньев и лука.

Технологическая карта № 69

Наименование: Суп картофельный с крупой и рыбными консервами

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №10018361

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сайра (консервы)	25.77	25.00	25.00	36.08	35.00	35.00
Крупа рисовая	5.83	5.83	5.83	8.17	8.17	8.17
Вода питьевая	188.33	188.33	188.33	226.00	226.00	226.00
картофель п/ф	75.00	75.00	75.00	105.00	105.00	105.00
морковь п/ф	16.67	16.67	16.67	23.33	23.33	23.33
лук репчатый п/ф	10.00	10.00	10.00	14.00	14.00	14.00
Масло подсолнечное	2.50	2.50	2.50	3.50	3.50	3.50
соль йодированная	1.67	1.67	1.67	2.33	2.33	2.33
Лавровый лист	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
Выход:	-	-	250.00	-	-	300.00

Примечания:

Пищевая и энергетическая ценность

В 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
3.42	3.91	4.09	101.82
Са	Mg	Fe	С
55.82	8.98	1.06	6.37
В 300 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
4.10	4.69	4.91	122.18
Са	Mg	Fe	С
66.98	20.38	1.51	7.64

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Индивидуальную банку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, доводят до кипения, добавляют морковь, лук, припущенные с добавлением масла и варят с добавлением соли при слабом кипении до готовности. За 10 минут до готовности добавляют консерву рыбную. За 3 мин до готовности добавляют лавровый лист.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C.

Бульон куриный прозрачный №163

Наименование блюда: Бульон куриный прозрачный

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №163

Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Курица	26	17.9
Яйцо IC	1.3	1.3
Морковь	1.3	1
Петрушка (корень)	1.1	0.8
Лук	1	0.8
Вода питьевая	130	130
~ Масса вареной птицы	-	12.5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	25.74
Жиры, г	21.31
Углеводы, г	22.44
Калорийность, ккал	385.26
В1, мг	0
В2, мг	0
С, мг	0
Са, мг	0
Fe, мг	0

Технологическая карта приготовления блюда :

Технология приготовления
Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают, доводят до кипения и хранят на мармите. Для осветления бульона готовят оттяжку. Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно кости птицы по 200 г на 1000 г бульона. Измельченные кости кур или индеек заливают холодной водой (1-1,5 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1-2 ч на холоде при температуре 5-7°C, затем добавляют слегка взбитый яичный белок. Бульон охлаждают до 50-60°C, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают. Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки.

Технологическая карта «Каша манная»

Наименование блюда: **Каша манная**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 132

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	15,5	15,5
Молоко	52,5	52,5
Вода питьевая	35,5	35,5
Сахар	2,5	2,5
~ Масса каши	-	100
Масло сливочное	2,5	2,5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	2,94
Жиры, г	6,23
Углеводы, г	16,94
Калорийность, ккал	130,13
В1, мг	0,14
В2, мг	0,13
С, мг	4,83
Са, мг	36,75
Fe, мг	0

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления

Крупу просеивают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно перемешивают до готовности.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Каши молочные можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

Технологическая карта

Технологическая карта №68

Наименование изделия: Каша пшенная молочная жидкая

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Методические указания города Москвы: Организация питания в школьных-дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Пшено	20	20
или Хлопья пшениные	20	20
Вода	24	24
Молоко	150	150
Масло сливочное	6	6
Сахарный песок	6	6
Соль пищевая йодированная	0.5	0.5
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
6.76	10.42	25.86	224.94	0.9

Технология приготовления:

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленную крупу и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Способ приготовления при использовании хлопьев, не требующих варки: Смесь молока и воды доводят до кипения, заливают кипящей жидкостью хлопья, тщательно перемешивают, чтобы не было комков, закрывают крышкой и дают настояться в течение 5 минут. Добавляют соль, сахар, прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

Цвет светло-желтый. Зерна крупы полностью хорошо разварены. консистенция нежная, слегка расплывчатая. Вкус и запах свойственные набору продуктов, без признаков подгорелой каши.

Технологическая карта № 1

Наименование: Каша рисовая вязкая молочная

Нормативный документ: Техничо-технологическая карта №102774

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа рисовая	44.00	44.00	44.00	54.00	54.00	54.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	166.00	166.00	166.00	203.00	203.00	203.00
Сахар-песок	4.00	4.00	4.00	5.00	5.00	5.00
соль йодированная	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Изделие: каша	-	200.00	-	-	245.00	-
Масло сливочное	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Выход:	-	-	205.00	-	-	250.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 205 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.32	4.90	34.17	205.77
Ca	Mg	Fe	C
100.95	15.62	0.24	1.02
в 250 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.83	5.98	41.67	262.84
Ca	Mg	Fe	C
123.11	47.10	0.54	1.24

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси. Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом сливочным.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70°C она держится на тарелке горкой, не расплываясь. Отпускают вязкие каши в горячем виде с растопленным сливочным маслом или сахаром.

Органолептические показатели

Внешний вид: зерна риса набухшие полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

Консистенция: однородная вязкая, зерна - мягкие

Вкус и запах: умеренно сладкий и соленые, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта «Салат из свежих помидоров со сладким перцем»

Наименование блюда: Салат из свежих помидоров со сладким перцем

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 22

Вид обработки: **Без обработки**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Помидоры</u>	60	50
<u>Лук зеленый</u>	12.5	10
<u>Перец сладкий</u>	26.7	20
<u>Заправка для салатов №758</u>	-	20

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	1,8
Жиры, г	2,1
Углеводы, г	5,6
Калорийность, ккал	73
В1, мг	0.0451
В2, мг	0.039
С, мг	51.775
Са, мг	17.342
Fe, мг	0.6094

Технологическая карта приготовления блюда в столовой (кафе), организации питания:

Технология приготовления

Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец - соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают маслом растительным. Салат можно отпускать с яйцом (1/2-1/4 шт. на порцию).

Технологическая карта «Салат из свежих помидоров и огурцов»

Наименование блюда: Салат из свежих помидоров и огурцов

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 20

Вид обработки: Без обработки

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Томат	56.5	48
Огурцы	43.8	35
Лук зеленый	15	12
или Лук	15	12
Масло растительное	6	6

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	1,3
Жиры, г	2
Углеводы, г	5,8
Калорийность, ккал	67
В1, мг	0.05
В2, мг	0.04
С, мг	16.76
Са, мг	18.68
Fe, мг	0.74

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом Консистенция: помидоров и огурцов - упругая, лука - сочная Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов); огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой, очищенных - белый Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта «Салат из свежих помидоров с луком»

Наименование блюда: Салат из свежих помидоров с луком

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 19

Вид обработки: Без обработки

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Томат</u>	84,7	72
Лук	28,8	24,2
или <u>Лук зеленый</u>	12,5	10
или <u>Морковь</u>	12,5	10
Масло растительное	6	6

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	2,3
Жиры, г	6,8
Углеводы, г	5,8
Калорийность, ккал	138
В1, мг	0,05
В2, мг	0,03
С, мг	20,42
Са, мг	17,58
Fe, мг	0,84

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления
Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук мелко шинкуют, бланшируют. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции. Салат можно отпускать без лука, соответственно уменьшив выход. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны не ранее чем за 30-40 мин до отпуска. Консистенция: помидоров - упругая, сочная Цвет: помидоров - красный, розовый, а также желтый (для желтоплодных сортов) Вкус: умеренно соленый Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

Технологическая карта «Салат витаминный с растительным маслом»

Наименование блюда: Салат витаминный с растительным маслом

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 40

Вид обработки: Без обработки

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	84	69
Масса перетертой капусты		43
Морковь до 01.01	32	25
Яблоки	24	22
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	2,5
Жиры, г	5
Углеводы, г	3,1
Калорийность, ккал	69
В1, мг	0,02
В2, мг	0,04
С, мг	16,6
Са, мг	26,32
Fe, мг	0,35

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления

Овощи и фрукты хорошо промывают или очищают. Подготовленную морковь натирают на крупной терке. Капусту шинкуют соломкой, посыпают солью (15г на 1кг) и перетирают до выделения сока и мягкой консистенции. У яблок убирают семенные гнезда, нарезают соломкой. Морковь, капусту, яблоки соединяют, заправляют сахаром и растительным маслом.

Технологическая карта «Салат из свежих огурцов»

Наименование блюда: Салат из свежих огурцов

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №13

Вид обработки: Без обработки

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы	118.8	95
Масло растительное	6	6

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	0.76
Жиры, г	6.09
Углеводы, г	2.38
Калорийность, ккал	67.3
В1, мг	0.03
В2, мг	0.04
С, мг	9.5
Са, мг	21.85
Fe, мг	0.57

Технологическая карта приготовления блюда в ДООУ:

Технология приготовления

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют. Огурцы нарезают не ранее чем за 30-40 минут до отпуска. При отпуске заправляют солью и растительным маслом. Требования к качеству Внешний вид: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом Консистенция: форма нарезки сохраняется. Консистенция хрустящая Цвет: свойственный сорту огурцов Вкус: свойственный свежим огурцам, в меру соленый Запах: огурцов и растительного масла

Технологическая карта «Салат из белокочанной капусты»

Наименование блюда: Салат из белокочанной капусты

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 43

Вид обработки: Без обработки

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	98.6	78.9
-	-	71
Лук зеленый	12.5	10
или Морковь	12.5	10
Кислота лимонная пищевая	0.3	0.3
Вода питьевая	9.7	9.7
Сахар	5	5
Масло растительное	5	5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	1.55
Жиры, г	5.08
Углеводы, г	4,8
Калорийность, ккал	72,4
В1, мг	0.02
В2, мг	0.04
С, мг	34.95
Са, мг	44.67
Fe, мг	0.54

Технология приготовления

Подготовленную капусту белокочанную свежую мелко шинкуют, добавляют к капусте соль поваренную йодированную и кислоту лимонную 2%-ную (для приготовления 100 мл 2%-ного раствора кислоты лимонной к 98 мл воды кипяченой охлажденной добавляют 2 г кислоты лимонной, раствор тщательно перемешивают), после этого капусту растирают, выделившийся сок отжимают. Морковь свежую натирают на терке или мелко шинкуют. Лук зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют сахар-песок, масло растительное и перемешивают.

Технологическая карта

Технологическая карта №470

Наименование изделия: Булочка дорожная

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Пшеничная мука, первого сорта	31.51	31.51
~ на подпыл	-	-
Пшеничная мука, первого сорта	1	1
Сахарный песок	6	6
Маргарин "Здоровье"	7.51	7.51
~ для смазки	-	-
Маргарин "Здоровье"	1	1
~ Итого сырья	-	48.07
Соль поваренная пищевая	0.3	0.3
~ Масса полуфабриката	-	59
Дрожжи прессованные	0.75	0.75
Вода	15.25	15.25
Выход	50	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3.39	6.98	26.07	181

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0	0.06	0.03	0.06	0	9.3	32.1	13.1	0.6	49.4	0	0	0

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто (рец. №453) разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3—4 поперечных надреза, укладывают на смазанные жиром листы и ставят в теплое место для расстойки на 30—40 мин. Затем смазывают жиром и посыпают крошкой. Выпекают 10—12 мин при температуре 230—240 °С. Для приготовления крошки муку и жир тщательно перемешивают и протирают через сито.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: форма - овальная, поверхность с 3—4 неглубокими надрезами, отделана крошкой Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый Цвет: от золотистого до светло-коричневого Вкус: свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста Запах: приятный, свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста

Вид обработки

Запеченные

Технологическая карта № 53Наименование: **Яйцо отварное**

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №19555

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Яйца куриные 1 кат.	46.00	46.00	46.00	46.00	46.00	46.00
Выход:	-	-	40.00	-	-	40.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 40 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.86	4.28	0.32	62.80
Ca	Mg	Fe	C
29.30	2.52	1.15	0.00

Технология приготовления

Обработка яиц проводится в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Для обработки необходимо иметь: 1. перфорированную емкость; 2. бак для раствора; 3. чистую промаркированную емкость «чистое яйцо». ЯЙЦО из коробки перекладывается в перфорированную емкость. Затем перфорированная емкость с яйцом опускается в бак с раствором «НИКА-2» (2-х %) на 30 мин. Затем вынимается из бака перфорированное ведро с яйцом и ставится под проточную воду для ополаскивания при температуре 40-45 гр. С не менее 5 минут. Затем выкладывается в чистую промаркированную посуду (чистое яйцо).

Обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 10-15 мин с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи не выше 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Кругло-овальной формы, без трещин на поверхности.

Цвет: Белок-белый, желток-желтый.

Консистенция: Умеренно плотная.

Вкус и запах: Свежего вареного яйца, приятный. Слабовыраженный сероводорода.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 2

Наименование: Сыр порциями

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №283

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Сыр Российский	35.87	33.00	33.00	43.48	40.00	40.00
Выход:	-	-	33.00	-	-	40

Пищевая и энергетическая ценность

в 33 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.69	3.97	0.00	82.67
Са	Mg	Fe	С
294.53	3.30	0.33	0.21
в 40 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
5.68	4.81	0.00	100.20
Са	Mg	Fe	С
357.00	4.00	0.40	0.26

Технология приготовления

Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Плавленный сыр рекомендуется использовать в мелкой расфасовке по 30 г

Требования к оформлению, подаче и реализации

Сыр нарезают за 30-40 минут до отпуска и хранят на холоде не больше 1 часа.

Органолептические показатели

Внешний вид: Ломтики прямоугольной или треугольной формы

Цвет: Соответствует виду сыра

Консистенция: Мягкая не крошащаяся

Вкус и запах: Соответствует виду сыра

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта «Плов из птицы»

Наименование блюда: **Плов из птицы**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №304

Вид обработки: **Тушение**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Курица</u>	112.38	99.52
<i>или Цыпленок-бройлер</i>	118.57	87.62
<i>или Окорочка куриные</i>	75.24	42.86
<i>или Индейка</i>	113.33	84.29
<i>или Филе птицы (полуфабрикат)</i>	53.33	51.9
-	-	38.1
<u>Масло растительное</u>		
<u>Морковь</u>	7.62	6.19
<u>Лук</u>	5.24	4.29
<u>Томат-паста</u>		
<u>Рис</u>	21.9	21.9
-	-	61.9

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	10
Жиры, г	9.24
Углеводы, г	16.73
Калорийность, ккал	190
В1, мг	0.12
В2, мг	0.05
С, мг	0.26
Са, мг	18.88
Fe, мг	0.91

Технологическая карта приготовления блюда в ДООУ:

Технология приготовления
Подготовленные тушки, окорочка птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей. Филе птицы нарезают, кладут в посуду, добавляют мелко нарезанные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, (жидкость наливают из расчета нормы воды для приготовления рассыпчатой каши), затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин в жарочный шкаф. Томатное пюре используют при приготовлении плова для второй возрастной группы. Предварительно томатное пюре необходимо прокипятить. При массовом приготовлении рассыпчатую кашу можно варить отдельно. При отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы, поливают соусом, в котором оно тушилось. Требования к качеству Внешний вид: мясо равномерно запечено, не подгорело, рис рассыпчатый Консистенция: мяса - мягкая, риса - мягкая Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло- до темно-оранжевого Вкус: тушеного мяса, риса и овощей, умеренно соленый Запах: тушеного мяса птицы или кролика риса и овощей

Технологическая карта «Макароны, запеченные с сыром»

Наименование блюда: **Макароны, запеченные с сыром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 334

Вид обработки: **Запечение**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия отварные №204	-	108
Сыр Российский 6%	3.3	3
Масло сливочное	1.5	1.5
-	-	111

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	8,64
Жиры, г	10,345
Углеводы, г	28
Калорийность, ккал	246,75
В1, мг	0.04
В2, мг	0.03
С, мг	0.02
Са, мг	16.58
Fe, мг	0.83

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Отварные макароны заправляют маслом, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный маслом противень. Сверху посыпают тертым сыром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Требования к качеству
Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом
Консистенция: рыхлая, сочная Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - белый с кремовым оттенком
Вкус: свойственный запеченным макаронам, солоноватый от сыра Запах: запеченных макарон с ароматом сыра

Технологическая карта

Технологическая карта №357

Наименование изделия: Соус сметанный с томатом и луком

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Соус сметанный № 354	-	40.5
Лук репчатый	10.71	9
Масло сливочное	0.9	0.9
Томатная паста. Консервы	4.5	4.5
Выход	45	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.86	2.64	3.59	41.54

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
1.04	0.01	0.01	0.01	0	15.16	17.08	5.4	0.24	60.29	0	0	0

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают с добавлением томатного пюре 5—7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения. Используют для приготовления тефтелей, блюд из овощей и подачи блюд. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству. Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-кремовый Вкус: свежей сметаны, припущенного лука и томата, умеренно соленый Запах: свежей сметаны, припущенного лука и томата

Вид обработки

Варка

Технологическая карта

Технологическая карта №357

Наименование изделия: Соус сметанный с томатом и луком

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Соус сметанный № 354	-	54
Лук репчатый	14.28	12
Масло сливочное	1.2	1.2
Томатная паста. Консервы	6	6
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
1.15	3.52	4.78	55.38

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
1.39	0.02	0.02	0.02	0	20.21	22.78	7.2	0.32	80.38	0	0	0

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают с добавлением томатного пюре 5—7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и доводят до кипения. Используют для приготовления тефтелей, блюдо из овощей и подачи блюд. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству. Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-кремовый Вкус: свежей сметаны, припущенного лука и томата, умеренно соленый Запах: свежей сметаны, припущенного лука и томата

Вид обработки

Варка

Технологическая карта

Технологическая карта №356

Наименование изделия: Соус сметанный с луком

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Соус сметанный № 354	-	40.5
Лук репчатый	10.71	9
Масло сливочное	0.9	0.9
Томатная паста. Консервы	0.9	0.9
Выход	45	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.73	2.64	3.17	39.38

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
0.58	0.01	0.01	0.01	0	14.46	14.69	3.78	0.17	36.89	0	0	0

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству. Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-кремовый Вкус: сметаны, припущенного лука, умеренно соленый Запах: сметаны, припущенного лука и продуктов, входящих в соус

Вид обработки

Варка

Технологическая карта

Технологическая карта №356

Наименование изделия: Соус сметанный с луком

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Соус сметанный № 354	-	54
Лук репчатый	14.28	12
Масло сливочное	1.2	1.2
Томатная паста. Консервы	1.2	1.2
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.97	3.52	4.22	52.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.77	0.01	0.02	0.01	0	19.28	19.58	5.03	0.23	49.19	0	0	0

Технология приготовления:

Лук репчатый мелко шинкуют, припускают до готовности вместе с томатным пюре, кладут в готовый соус сметанный и доводят до кипения. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству. Внешний вид: однородная масса, смешанная с припущенным луком, без комочков неразварившейся муки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: светло-кремовый Вкус: сметаны, припущенного лука, умеренно соленый Запах: сметаны, припущенного лука и продуктов, входящих в соус

Вид обработки

Варка

Технологическая карта

Технологическая карта №354

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сметана 10,0% жирности	11.25	11.25
Пшеничная мука, первого сорта	3.38	3.38
Вода	33.75	33.75
или Отвар	33.75	33.75
~ Масса белого соуса	-	33.75
Соль поваренная пищевая	0.36	0.36
Выход	45	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.63	2.25	2.64	33.35

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.02	0.01	0.01	0.01	0	12.29	10.23	2.38	0.09	17.74	0	0	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Вид обработки

Варка

Технологическая карта

Технологическая карта №354

Наименование изделия: Соус сметанный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Сметана 10,0% жирности	15	15
Пшеничная мука, первого сорта	4.5	4.5
Вода	45	45
или Отвар	45	45
~ Масса белого соуса	-	45
Соль поваренная пищевая	0.48	0.48
Выход	60	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
0.85	3	3.52	44.46

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	I	Se	F
0.02	0.01	0.02	0.01	0	16.38	13.64	3.17	0.13	23.65	0	0	0

Технология приготовления:

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 °С выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и снова доводят до кипения. Подают соус к мясным, овощным и рыбным блюдам или используют для запекания рыбы, мяса, овощей.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: Однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная Цвет: от белого до светло - кремового Вкус: свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый Запах: свежей сметаны и продуктов, входящих в соус

Вид обработки

Варка

Технологическая карта

Технологическая карта №261

Наименование изделия: Печень тушеная в соусе

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	103.2	85.2
или Печень свиная	97.2	85.2
Мука пшеничная	3.6	3.6
~ Масса полуфабриката	-	88.8
Масло растительное	6	6
~ Масса жареной печени	-	60
Соус сметанный № 330	-	60
или Соус сметанный с луком № 332	-	60
или Соус сметанный с томатом и луком № 333	-	60
Выход	120	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
15.19	10.51	4.57	190.8

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	I	Se	F
34.63	0.23	1.68	0.23	0	30.74	267.95	17.76	5.66	240.36	0	0	0

Технология приготовления:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом. Соусы - сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир.
 Консистенция: печени - мягкая, сочная, соуса - однородная. Цвет: поверхности - темно-коричневый, на разрезе - коричневый. Вкус: жареной печени. Запах: жареной печени.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №261

Наименование изделия: Печень тушеная в соусе

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	240.8	198.8
или Печень свиная	226.8	198.8
Мука пшеничная	8.4	8.4
~ Масса полуфабриката	-	207.2
Масло растительное	14	14
~ Масса жареной печени	-	140
Соус сметанный № 330	-	140
или Соус сметанный с луком № 332	-	140
или Соус сметанный с томатом и луком № 333	-	140
Выход	280	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
35.45	24.53	10.67	445.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
80.81	0.53	3.92	0.53	0	71.74	625.21	41.44	13.22	560.84	0	0	0

Технология приготовления:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом. Соусы - сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция: печени - мягкая, сочная, соуса - однородная. Цвет: поверхности - темно-коричневый, на разрезе - коричневый. Вкус: жареной печени. Запах: жареной печени.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №261

Наименование изделия: Печень тушеная в соусе

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	77.4	63.9
или Печень свиная	72.9	63.9
Мука пшеничная	2.7	2.7
~ Масса полуфабриката	-	66.6
Масло растительное	4.5	4.5
~ Масса жареной печени	-	45
Соус сметанный № 330	-	45
или Соус сметанный с луком № 332	-	45
или Соус сметанный с томатом и луком № 333	-	45
Выход	90	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
11.39	7.88	3.43	143.1

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
25.97	0.17	1.26	0.17	0	23.06	200.96	13.32	4.25	180.27	0	0	0

Технология приготовления:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом. Соусы - сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция: печени - мягкая, сочная, соуса - однородная. Цвет: поверхности - темно-коричневый, на разрезе - коричневый. Вкус: жареной печени. Запах: жареной печени.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №261

Наименование изделия: Печень тушеная в соусе

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	206.4	170.4
или Печень свиная	194.4	170.4
Мука пшеничная	7.2	7.2
~ Масса полуфабриката	-	177.6
Масло растительное	12	12
~ Масса жареной печени	-	120
Соус сметанный № 330	-	120
или Соус сметанный с луком № 332	-	120
или Соус сметанный с томатом и луком № 333	-	120
Выход	240	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
30.38	21.02	9.14	381.6

Витамины (мг)					Минералы (мг)								
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F	
69.26	0.46	3.36	0.46	0	61.49	535.9	35.52	11.33	480.72	0	0	0	

Технология приготовления:

Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом. Гарниры - каши рассыпчатые, картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный (из отварного), картофель жареный (из сырого), овощи отварные с маслом. Соусы - сметанный, сметанный с луком, сметанный с томатом и луком.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: печень нарезана плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир. Консистенция: печени - мягкая, сочная, соуса - однородная. Цвет: поверхности - темно-коричневый, на разрезе - коричневый. Вкус: жареной печени. Запах: жареной печени.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №94

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Методические указания города Москвы: Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. 2007.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Лук	28	23.52
или Лук репчатый быстрозамороженный	23.52	23.52
Масло сливочное	5.6	5.6
Масло растительное	2.8	2.8
Соль пищевая йодированная	0.56	0.56
Вода	56	56
~ Масса тушеного мяса	-	38.36
Говядина 1 кат.	67.76	61.6
Томат-паста	2.8	2.8
Картофель	311.92	218.4
или Картофель быстрозамороженный	218.4	218.4
Морковь, красная	28	22.4
или Морковь красная быстрозамороженная	22.4	22.4
Выход	280	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14.87	15.2	27.16	341.24

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
5.74	0.22	0.2	0.22	0	40.74	238.39	64.85	3.3	0	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленные порционные куски мяса (1-2 шт на порцию) складывают в посуду, добавляют воду, томат-пасту и тушат 45-60 мин. Картофель, морковь и репчатый лук нарезают кубиками. Лук и морковь (замороженные овощи не размораживают) припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла и соединяют с мясом. Картофель укладывают сверху мяса (быстрозамороженный картофель не размораживают), добавляют соль, наливают воду, так, чтобы она закрыла картофель. Жаркое тушат 20 мин. Отпускают мясо с соусом и тушеным картофелем.

Органолептические показатели качества:

Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. консистенция мягкая, сочная. Мясо легко разжевывается. Картофель тушеный вместе с мясом сохраняет форму нарезки.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №259

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, тазобедренная часть (боковой кусок)	146.74	108.34
или Говядина, тазобедренная часть(наружный кусок)	146.74	108.34
или Свинина, лопаточная часть	119.3	101.5
или Свинина, шейная часть (мякоть)	119.3	101.5
Картофель	182.4	137.14
Лук репчатый	16.46	13.7
Томат-пюре	8.23	8.23
Масло растительное	8.23	8.23
~ Масса тушеного мяса	-	68.57
~ Масса готовых овощей	-	171.43
Выход	240	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
22.22	24.82	22.73	404.57

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
9.26	0.17	0.24	0.17	0	41.83	282.17	58.25	5.3	1138.9	0	0	0
									7			

Технология приготовления:

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки. Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная. Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный. Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый. Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №265

Наименование изделия: Плов

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, тазобедренная часть (боковой кусок)	171.19	126.41
или Говядина, тазобедренная часть(наружный кусок)	171.19	126.41
или Свинина, лопаточная часть	139.2	118.39
или Свинина, грудинка мякоть	139.2	118.39
или Баранина, лопаточная часть	158.4	113.59
или Баранина, грудинка мякоть	158.4	113.59
Крупа рисовая	54.41	54.41
Масло растительное	7.99	7.99
Лук репчатый	9.6	7.99
Морковь	16.01	12.79
Томат-пюре	12.79	12.79
~ Масса тушеного мяса	-	79.99
~ Масса гарнира	-	160.01
Выход	240	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
26.38	27.02	41.64	515.21

Витамины (мг)					Минералы (мг)								
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Mg	Fe	К	І	Se	F	
2.04	0.1	0.17	0.1	0	22.78	320.23	62.86	4.25	556.32	0	0	0	

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый. Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая. Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого. Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №265

Наименование изделия: Плов

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина, тазобедренная часть (боковой кусок)	199.72	147.48
или Говядина, тазобедренная часть(наружный кусок)	199.72	147.48
или Свинина, лопаточная часть	162.4	138.12
или Свинина, грудинка мякоть	162.4	138.12
или Баранина, лопаточная часть	184.8	132.52
или Баранина, грудинка мякоть	184.8	132.52
Крупа рисовая	63.48	63.48
Масло растительное	9.32	9.32
Лук репчатый	11.2	9.32
Морковь	18.68	14.92
Томат-пюре	14.92	14.92
~ Масса тушеного мяса	-	93.32
~ Масса гарнира	-	186.68
Выход	280	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
30.77	31.53	48.58	601.08

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
2.38	0.11	0.2	0.11	0	26.57	373.6	73.33	4.96	649.04	0	0	0

Технология приготовления:

Нарезанное кусочками по 20-30 г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют слегка пассерованные или припущенные с томатным пюре морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (80 г), доводят до кипения, всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. Когда рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Плов можно готовить без томатного пюре.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: мясо нарезано кубиками (20-30 г), кусочки мяса целые, рис рассыпчатый. Консистенция: мяса - мягкая, нежная, риса - мягкая. Цвет: мяса - серый, риса и овощей - от светло до темно-оранжевого. Вкус: тушеного мяса, риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах: мяса с ароматом риса и овощей.

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №278

Наименование изделия: Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 кат.	87.5	64.5
~ Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	-	-
~ Масса отварного мяса	-	40
Соус сметанный № 354	-	40
или Соус сметанный № 367	-	40
Выход	80	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10.34	8.29	2.19	124.5

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.01	0.02	0.07	0.02	0	22.25	77.85	13.7	0.66	95.7	0	0	0

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса - однородная Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №278

Наименование изделия: Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/М.П. Могильный, В.А. Тутельян

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Говядина 1 кат.	109.38	80.62
~ Говядина (покромка, лопаточная часть, грудинка)	-	-
~ Масса отварного мяса	-	50
Соус сметанный № 354	-	50
или Соус сметанный № 367	-	50
Выход	100	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
12.92	10.36	2.74	155.62

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Са	Р	Мg	Fe	К	І	Se	F
0.01	0.02	0.09	0.02	0	27.81	97.31	17.12	0.82	119.62	0	0	0

Технология приготовления:

Отварное мясо нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-8 г, заливают сметанным соусом, добавляют бульон (примерно десятую часть к массе мяса), соль и тушат 5-10 минут. Отпускают вместе с соусом, в котором тушился бефстроганов. Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия отварные, картофель отварной, овощи отварные, пюре картофельное, пюре из моркови или свеклы.

Органолептические показатели качества:

Требования к качеству Внешний вид: отварное мясо нарезано брусочками, уложено на тарелку вместе с соусом, гарнир расположен сбоку Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса - однородная Цвет: мяса - светло-серый; свойственный овощам и соусу Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Вид обработки

Тушение

Технологическая карта

Технологическая карта №210

Наименование изделия: Омлет натуральный

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порц.	
	брутто, г	нетто, г
Яйцо	137.94	137.94
или Меланж	137.94	137.94
Молоко	51.72	51.72
или Вода	51.72	51.72
~ Масса омлетной смеси	-	189.66
Масло сливочное	6.9	6.9
~ Масса готового омлета	-	182.76
Масло сливочное	17.24	17.24
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
18.58	33.1	3.52	386.2

Витамины (мг)					Минералы (мг)							
С	В1	В2	А	Д	Ca	Р	Mg	Fe	К	I	Se	F
0.34	0.14	0.68	0.14	0	137.44	301.04	21.52	3.52	265.2	0	0	0

Технология приготовления:

К обработанным яйцам или меланжу добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью прожаривая.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест. Консистенция: однородная, сочная. Цвет: золотисто-желтоватый. Вкус: свежих жареных яиц, молока, сливочного масла. Запах: свежих жареных яиц, сливочного масла.

Вид обработки

Запекание

Птица тушеная №301Наименование блюда: **Птица тушеная**Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№301**Вид обработки: **Тушение**

Вес блюда: 100 грамм

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Курица</u>	147.5	130.62
<i>или Цыпленок-бройлер</i>	155.62	115
<i>или Индейка</i>	148.75	110.62
<i>или Филе птицы (полуфабрикат)</i>	70	68.12
-	-	50
Соус сметанный №354	-	50
<i>или Соус сметанный на рисовой муке №367</i>	-	50
<i>или Соус сметанный с томатом №355</i>	-	50
<i>или Соус сметанный с томатом и луком №357</i>	-	50

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	11.77
Жиры, г	10.78
Углеводы, г	2.93
Калорийность, ккал	155.83
В1, мг	0.21
В2, мг	0.08
С, мг	0.01
Са, мг	31.08
Fe, мг	0.91

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
8-10 часов	120	160
12 часов	120	160
24 часа	120	160

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления
Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные куски, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Отпускают с соусом, в котором тушилась птица. Гарниры - рис отварной или припущенный, картофель отварной,

Технологическая карта №

Наименование блюда: **Тефтели (2 вариант)**

Номер рецептуры: 279

Наименование сборника рецептур: : Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В. А.Тутельяна. 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (козлетное мясо)	52,0	38,0	86,6	63,3
или телятина(козлетное мясо)	58,0	38,0	96,7	63,3
Вода	6,0	6,0	10,0	10,0
Крупа рисовая	5,0	5,0	8,3	8,3
Масса готового рассыпчатого риса	-	15,0	-	25,0
Лук репчатый	21,0	18,0	35,0	30,0
Масло растительное	3,0	3,0	5,0	5,0
Масса пассерованного лука	-	9,0	-	15,0
Мука пшеничная	4,0	4,0	6,7	6,7
Масса полуфабриката	-	71,0	-	118,3
Масло растительное	5,0	5,0	8,0	8,0
Выход:		60,0		100,0

Химический состав на 1 порцию (100г)

Белки (г):	6,6	Са (мг):	27,5
Жиры (г):	5,3	Mg(мг):	7,8
Углеводы (г):	12,1	Fe(мг):	0,22
Энергетическая ценность (ккал):	142,0	C(мг):	0

Технология приготовления: В мясной фарш без хлеба добавляют соль, перец, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарик панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10-20г на порцию) и тушат 8-10 мин.

При отпуске тефтели гарнируют и поливают соусом, в котором они тушились. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Соусы - томатный, сметанный с томатом.

Гарниры - картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Технологическая карта №Наименование блюда: **Тефтели (1 вариант)**

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептов: : Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В. А.Тутельяна. 2015г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52,0	38,0	86,7	63,3
или телятина(котлетное мясо)	58,0	38,0	96,7	63,3
Хлеб пшеничный	8,0	8,0	13,3	13,3
Молоко или вода	12,0	12,0	20,0	20,0
Лук репчатый	24,0	20,0	40,0	33,0
Масло растительное	3,0	3,0	5,0	5,0
Масса пассерованного лука	-	10,0	-	16,7
Мука пшеничная	4,0	4,0	6,7	6,7
Масса полуфабриката	-	71,0	-	118,3
Масло растительное	3,0	3,0	5,0	5,0
Выход:		60,0		100,0

Химический состав на 1 порцию (100г)

Белки (г):	6,6	Са (мг):	27,5
Жиры (г):	5,3	Mg(мг):	7,8
Углеводы (г):	12,1	Fe(мг):	0,22
Энергетическая ценность (ккал):	142,0	C(мг):	0

Технология приготовления: В котлетную массу добавляют измельченный пассерованный репчатый лук (можно добавлять зеленый лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20г воды, и тушат 8-10 мин.

Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором они тушились.

Соусы - томатный, сметанный с томатом.

Гарниры - каши рассыпчатые, рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

Технологическая карта

Технологическая карта №: 462

Наименование изделия: Тефтели с соусом

Наименование сборника рецептов: ТИ по производству кулинарной продукции

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатор	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (бескостная)	62.5	45
Хлеб пшеничный	7	7
Молоко	11	11
Лук репчатый		18
	21.4	-
Масло сливочное	2	2
Соль	1.6	1.6
Мука пшеничная	4	4
Масло сливочное	8	8
*Вода	45	45
Мука пшеничная	2.5	2.5
Томат-паста	2	2
Морковь		2
	2.7	-
	2.5	-
Лук репчатый		1
	1.2	-
Сахар (песок)	5	5
Соль	0.5	0.5
Выход:	-	100

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамин, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
10,2	10,08	15,12	234,46	34,01	0,44	0,08	0,13	2,43

Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с хлебом пшеничным, предварительно размоченным в молоке. Лук репчатый очищенный мелко нарезают и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, охлаждают. В мясной фарш с хлебом добавляют соль, лук репчатый припущенный и тщательно перемешивают. Из фарша формируют тефтели в виде шариков по 3-4 штуки на порцию, панируют в просеянной пшеничной муке и запекают в духовом шкафу или пароконвектомате до готовности при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин. Запеченные тефтели перекладывают в неглубокую посуду, заливают соусом красным основным, добавляют воду (10-20 г на порцию) и тушат до готовности при слабом кипении при температуре 100-120 °С. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Соус красный основной: очищенные морковь, лук репчатый нарезают мелкой соломкой и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томат-пасту и при слабом кипении припускают еще 10-15 минут. Муку пшеничную просеивают, подсушивают при температуре 150-160°C, периодически помешивая, до приобретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°C и разводят теплой водой в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящую воду, затем добавляют припущенные с томат-пастой овощи и при слабом кипении варят в течение 45 - 60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар-песок. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

Температура подачи: не ниже 60-65°C.

Срок реализации: в течение 1-2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству: консистенция тефтелей в меру плотная, сочная; цвет тефтелей коричневый; вкус и запах свойственны продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта «Рыба, запеченная с морковью»

Наименование блюда: **Рыба, запеченная с морковью**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 374

Вид обработки: **Запечение**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Судак</u>	66.25	61.25
<i>или Треска</i>	63.75	61.25
<i>или Окунь морской</i>	65	61.25
-	-	-
-	-	50
<u>Морковь</u>	12,78	10
<u>Лук</u>	5	3.75
<u>Масло растительное</u>	3	3
<u>Сыр Российский 6%</u>	5	5
<u>Соус сметанный №354</u>	-	32.5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	16.95
Жиры, г	5.74
Углеводы, г	3.5
Калорийность, ккал	248.25
В1, мг	0.05
В2, мг	0.07
С, мг	1.92
Са, мг	70.17
Fe, мг	0.63

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления

Филе рыбы припускают в небольшом количестве воды, соединяют с припущенными овощами, нарезанными соломкой, затем выкладывают на смазанный маслом противень, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу. Гарнир - каша вязкая, пюре картофельное, тыквы, капуста тушеная. Требования к качеству Внешний вид: целый, равномерно запеченный кусок филе рыбы, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная Цвет: корочки - золотистый, филе рыбы на разрезе - белый или светло-серый Вкус: запеченной рыбы и овощей Запах: запеченной рыбы и овощей

Технологическая карта № 32

Наименование: Рыба, запеченная под молочным соусом

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №1001765

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Горбуша	139.00	97.00	97.00	139.00	97.00	97.00
Изделие припущенная рыба	-	80.00	-	-	80.00	-
Масло сливочное	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50	8.50
Молоко 2.5 %-ной жирности	38.64	38.64	38.64	38.64	38.64	38.64
Мука пшеничная в.с.	3.09	3.09	3.09	3.09	3.09	3.09
соль йодированная	3.09	3.09	3.09	3.09	3.09	3.09
Изделие соус молочный	-	40.00	-	-	40.00	-
Выход:	-	-	120.00	-	-	120.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 120 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
43.98	24.09	7.70	126.68
Ca	Mg	Fe	C
90.77	54.21	1.23	1.04

Технология приготовления

Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по одному куску на порцию под углом в 30°, укладывают на смазанное маслом сливочным дно сотейника кожей вниз, добавляют соль, подливают (1/3 высоты) немного горячего рыбного бульона, плотно закрывают крышкой, доводят до кипения и припускают при слабом кипении 15 минут. На сковороде укладывают припущенную рыбу и заливают соусом молочным, взбрызгивают маслом и запекают при температуре 250°C в течение 5 минут.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Припущенная рыба в виде целого куска вместе с соусом.

Цвет: Корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый.

Консистенция: Мягкая, сочная.

Вкус и запах: Свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый. Запеченной рыбы, соуса.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 17

Наименование: Котлеты, биточки, шницели из говядины

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №123270

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Говядина (котлетное мясо -фарш)	59.20	59.20	59.20	74.00	74.00	74.00
Вода питьевая	19.20	19.20	19.20	24.00	24.00	24.00
Хлеб выс. сорт формовой	14.40	14.40	14.40	18.00	18.00	18.00
соль йодированная	1.12	1.12	1.12	1.40	1.40	1.40
Сухари панировочные	8.00	8.00	8.00	10.00	10.00	10.00
Масса полуфабриката	-	99.20	-	-	124.00	-
Масло подсолнечное	4.80	4.80	4.80	6.00	6.00	6.00
Выход:	-	-	80.00	-	-	100.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 80 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
2.36	2.50	8.18	143.38
Са	Mg	Fe	С
19.91	3.19	0.47	0.08
в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
4.20	4.37	10.22	166.72
Са	Mg	Fe	С
24.89	6.49	1.11	0.10

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом высшего сорта, предварительно, замоченным в воде, добавляют соль и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки – кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см или шницели - плоско-овальной формы толщиной 1 см, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, шницели запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°С в течение 20-25 мин в жарочном шкафу или в пароконвектомате при температуре 180-200°С в течение 15-20 мин.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: Форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом или биточков овально-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир
 Цвет: Корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый
 Консистенция: Пышная, сочная, однородная
 Вкус и запах: Жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядины

Номер рецептуры: № 246

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2015 г.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	110	81
Морковь	3	2
Лук репчатый	2,5	2
<i>Масса отварного мяса</i>	-	50
Морковь	12,5	10
Масло растительное	5	5
Лук репчатый	12	10
Мука пшеничная	2	2
Помидоры	12	10
Масса соуса	-	50
Выход	-	100
Гарнир № 302,303,310	-	

Технология приготовления

Лук шинкуем, вместе с нарезанной морковью слегка пассируют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 мин, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной.

Требования к качеству

Внешний вид: мясо в соусе, нарезано кубиками, уложено на тарелку, сбоку – гарнир.

Консистенция: мяса- мягкая, сочная, соуса- однородная, слегка вязкая .

Цвет: мяса- серый, соуса- светло- коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый

Запах: мясо с ароматом овощей.

Технологическая карта

Технологическая карта №128

Наименование изделия: Картофельное пюре (с маслом)

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	167.15	125.72
Молоко	22.86	21.44
Масло сливочное	4.29	4.29
~ Масса пюре	-	142.86
Масло сливочное	7.14	7.14
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3.11	9.15	17.99	172.86	17.81

Технология приготовления:

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°C, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает его вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко и растопленное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы. Пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом, либо сверху кладут слегка пассерованный или припущенный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, смешанные предварительно с растопленным сливочным маслом, и посыпают зеленью.

Внешний вид: протертая картофельная масса, аккуратно уложенная, подравненная, с нанесенным узором, полита маслом, или с пассерованным луком, или с яйцом. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: от светло-кремового до кремового или белый. Вкус: картофельного пюре, умеренно соленый, нежный, с выраженным привкусом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареных яиц. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла, или пассерованного лука, или вареного яйца.

Технологическая карта № 55

Наименование: Каша гречневая рассыпчатая

Нормативный документ: Техничко-технологическая карта №56

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Крупа гречневая	69.00	69.00	69.00	82.80	82.80	82.80
Соль поваренная	1.00	1.00	1.00	1.20	1.20	1.20
Вода питьевая	104.00	104.00	104.00	124.80	124.80	124.80
Изделие каша гречневая	-	143.00	-	-	171.60	-
Масло сливочное	7.00	7.00	7.00	8.40	8.40	8.40
Выход:	-	-	150.00	-	-	180.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 150 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
6.68	4.61	4.83	255.33
Ca	Mg	Fe	C
в 180 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
8.02	5.53	50.19	290.79
Ca	Mg	Fe	C
16.64	91.07	4.43	0.00

Технология приготовления

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть около 2,5 ч. За это время она приобретает своеобразный, приятный запах и цвет. При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным сливочным маслом.

Масло сливочное, используемое для заправки предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Требования к оформлению, подаче и реализации

Вторые блюда и гарниры должны иметь температуру не ниже 65°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: Зерна крупы плотные набухшие мягкие сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются.

Цвет: Свойственный данному виду крупы.

Консистенция: Однородная, крупинки плотные рассыпчатая.

Вкус и запах: Свойственный данному виду крупы.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта «Капуста тушёная»

Наименование блюда: **Капуста тушеная**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №132

Вид обработки: **Тушение**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	137.33	110
Масло растительное	4	4
Томат-паста	3.33	3.33
Морковь	6.67	5.33
Петрушка (корень)	3.33	2
Лук	8.67	7.33
Мука пшеничная	2	2
Сахар	2.67	2.67

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	5,18
Жиры, г	5,04
Углеводы, г	5,46
Калорийность, ккал	88,2
В1, мг	0,07
В2, мг	0,08
С, мг	32,98
Са, мг	85,4
Fe, мг	0

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления
Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см. добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, прогретое томатное пюре и тушат до полуготовности, периодически помешивая. Затем добавляют припущенные, нарезанные соломкой морковь, лук, и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Для первой возрастной группы томатное пюре не используют. Требования к качеству Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами Консистенция: сочная, слабо хрустящая Цвет: светло-коричневый Вкус: умеренно соленый Запах: тушеной капусты и томата.

Технологическая карта

Технологическая карта №202

Наименование изделия:Макаронные изделия отварные

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Макаронные изделия	52.5	52.5
Вода	315	315
Соль поваренная пищевая	2.63	2.63
Выход	150	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
5.66	0.68	31.92	156.3	0

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый. Запах: отварных макаронных изделий.

Технологическая карта «Макаронные изделия отварные с маслом»

Наименование блюда: **Макаронные изделия отварные с маслом**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 516

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия отварные	35	35
Масло сливочное	2.44	2.44

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	3,6
Жиры, г	3,9
Углеводы, г	26,63
Калорийность, ккал	127,5
В1, мг	0,04
В2, мг	0,02
С, мг	0
Са, мг	3,23
Fe, мг	0,74

Технологическая карта приготовления блюда

Технология приготовления
Макаронные изделия отваривают. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Требования к качеству Внешний вид: макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная Цвет: белый с кремовым оттенком Вкус: отварных макаронных изделий и сливочного масла, умеренно соленый Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла

Технологическая карта №Наименование блюда: **Рис отварной**Номер рецептуры: **304**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В. А.Тутельяна. 2015г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	36,0	36,0		
Масло сливочное	5,0	5,0		
Выход:		100,0		

Химический состав на 1 порцию (70г)

Пищевые вещества				Минер. в-ва, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
2,2	3,9	14,75	90,125	15	0,6	0,03	0,015	0

Технология приготовления: Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6л воды, 60г соли на 1кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и заправляют прокипяченным сливочным маслом.

Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Технологическая карта «Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах»

Наименование блюда: **Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №211

Источник (сборник): **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 г.**

Вид обработки: **Без обработки**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Кисель (концентрат) на плодовых экстр.	12	12
Сахар	5	5
Кислота лимонная пищевая	0.1	-
Вода питьевая	95	95

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	0
Жиры, г	0
Углеводы, г	5
Калорийность, ккал	59.5
Ca, мг	0.1
Fe, мг	0.01

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДООУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
8-10 часов	150	200
12 часов	150	200

Технология приготовления

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар, кислоту лимонную и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

Технологическая карта № 3

Наименование: Какао с молоком

Нормативный документ: Техничо-технологическая карта №225591

Наименование сырья и полуфабрикатов	7-11 лет			12-18 лет		
	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто	Брутто	Нетто и полуфаб	Нетто
Какао порошок	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Молоко 2.5 %-ной жирности	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Вода питьевая	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00
Сахар-песок	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Выход:	-	-	200.00	-	-	200.00

Пищевая и энергетическая ценность

в 200 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
3.35	3.52	20.13	141.36
Са	Mg	Fe	С
189.40	105.25	1.15	1.94

Технология приготовления

Какао-порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С.

Органолептические показатели

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан

Цвет: светло-шоколадный

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкий с привкусом какао и молока. Аромат свойственный какао.

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Технологическая карта №Наименование блюда: **Чай заварка**Номер рецептуры: **375**Наименование сборника рецептур: : **Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В. А.Тутельяна. 2015г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего и 1-го сорта		20,0		
Вода		1080,0		
Выход:		1000,0		

Химический состав на 1 порцию

Белки (г):	0,2	Са (мг):	
Жиры (г):	0	Mg(мг):	
Углеводы (г):	0	Fe(мг):	
Энергетическая ценность (ккал)	1,0	С(мг):	

Технология приготовления: Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. после чего допивают кипятком.

Кроме того, для приготовления чая можно использовать чай, выпускаемый в пакетиках для разовой заварки.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшается. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

На порцию чая (200мл) расходуют 50мл заварки, что равноценно 1г сухого чая.

Технологическая карта №Наименование блюда: **Чай с сахаром**Номер рецептуры: **376**Наименование сборника рецептур: : **Сборник рецептур блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В. А.Тутельяна. 2015г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка № 276	50,0	50,0		
Сахар	15,0	15,0		
Вода	150,0	150,0		
Выход:		200/15		

Химический состав на 1 порцию (200г)

Пищевые вещества				Минер. в-ва, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0,1	0	10,3	49,3	12	0,8	0	0	0

Технология приготовления: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар подают отдельно на розетке или кладут в стакан с заваркой.

Технологическая карта

Технологическая карта №342

Наименование изделия: Компот из свежих плодов (яблоки, айва или груша)

Номер рецептуры: 1

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Яблоки	45.4	40
или Айва	45.4	40
или Груша	44.4	40
Вода	172	172
Сахарный песок	24	24
Лимонная кислота	0.2	0.2
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0.16	0.16	27.88	114.6	0.9

Технология приготовления:

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики или абрикосы перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Внешний вид: сироп - прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками; абрикосы, персики, сливы - разделены пополам, косточки удалены; мелкие - с косточками. Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая. Цвет: присущий вареным плодам в сиропе. Вкус: кисло-сладкий. Запах: фруктов - концентрированный, приятный.

Технологическая карта

Технологическая карта №379

Наименование изделия: Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Кофейный напиток	5	5
Вода	120	120
Сахарный песок	20	20
Молоко	100	100
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
3.16	2.68	15.94	100.6	1.3

Технология приготовления:

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку. Консистенция: жидкая. Цвет: светло-коричневый. Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока. Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта

Технологическая карта №377

Наименование изделия: Чай с лимоном

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
Чай-заварка № 375	-	45.04
Сахарный песок	13.52	13.52
Лимон	7.2	6.3
Вода	135.14	135.14
Выход	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	
0.12	0.02	13.7	55.86	2.54

Технология приготовления:

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан, где плавает кружочек лимона. Консистенция: жидкая. Цвет: золотисто-коричневый. Вкус: сладкий, с привкусом лимона. Запах: свойственный чаю и лимону.

Технологическая карта №Наименование блюда: **Компот из смеси сухофруктов**Номер рецептуры: **349**Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П.Могильного и В. А.Тутельяна. 2015г**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция – 250г		10 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	20,0	50,0*		
Сахар	20,0	20,0		
Кислота лимонная	0,2	0,2		
Вода	200,0	200,0		
Выход:		200,0		

* Масса плодов или ягод вареных

Химический состав на 1 порцию (200г)

Пищевые вещества				Минер. в-ва, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
0	0	20,2	79,8	8,33	0,33	0,02	0,016	1,66

Технология приготовления: Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне для того, чтобы он настоялся.