УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «ООШ с. Сиреники»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Щуцкая Я.Ю.

 «01» апреля 2019 года

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ***

**блюд и кулинарных изделий**

**для питания детей**

**дошкольного и школьного возраста**

**в МБОУ «ООШ с. Сиреники»**

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с

Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.

Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.

Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева, - М.: ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

**Технологическая карта кулинарного изделия №1**

**Наименование кулинарного изделия : ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
|  | 1 порция |
|  | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 |
| Выход | 50 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 100 | 100 |
| выход | 100 | 100 |

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ на одну порцию**.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | белки | жиры | углеводы | Энерг.ценность | В1 | В2 | С | Е | РР | К | Ca | Mg | Fe | Se |
| 50 | 5,45 | 1,82 | 21,95 | 133кКалл | 0,19 | 0,16 | 0,1 | 0,09 | 2,6 | 92 | 71 | 24 | 1,73 | 28.8 |
| 100 | 10,91 | 3,64 | 43,31 | 266кКалл | 0,37 | 0,31 | 0,2 | 0,19 | 5,19 | 184 | 142 | 48 | 3,46 | 28,8 |

**Технологическая карта кулинарного блюда № 1/1**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОД С МАСЛОМ**

Наименование сборника рецептур**:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П.

 Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: Де Липринт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| выход | 50/5 | 100/10 |

Химический состав:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход | Пищевые вещества | Минеральные вещества | Витамины |
|  | Б | Ж | У | Энер.ц | K | Ca | Mg | P | А | Д | Е |  |
| 50/5 | 5,49 | 5,88 | 21,95 | 168,85 | 93.2 | 72.2 | 24.1 | 78,7 | 34,2 | 0,07 | 0,21 |  |
| 100/10 | 11 | 11,75 | 43,91 | 337,7 | 186,4 | 144,4 | 48,2 | 157,4 | 68,4 | 0,15 | 0,42 |  |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1/2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ**

Наименование сборника рецептур**:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 питания детей в дошкольных организациях / под ред.

 М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2011. – 584 с.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлеб пшеничный | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Сыр российский х/о 6% | 15,9 | 15 | 21,3 | 20 |
| выход | 50/5/15 | 100/10/20 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 50/5/15 | 8,97 | 10,3 | 21,95 | 223,45 |
| 100/10/20 | 16,54 | 17,65 | 43,91 | 410,5 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху- сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* сыра и хлеба

*Вкус:* сыра и хлеба

*Запах:* свойственный свежим продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия № 2**

Наименование кулинарного сырья :**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ)**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

 для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 19

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования сырья** | **Расход сырья(полуфабриката)граммы**  |
|  | **На одну порцию** |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Масло сливочное** | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| **выход** | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |

**Химический состав на одну порцию:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | белки | жиры | углеводы | Энерг.ценность | В1 | В2 | С | Е | РР | К | Ca | Mg | Fe | Se |
| 5 | 0,04 | 4,06 | - | 35,85кКалл | - | - |  | 0,12 | - | 1,2 | 1,2 | 0,1 | - | 0,05 |
| 10 | 0,09 | 8,11 | 0,01 | 71,7кКалл | - | - |  | 0,23 | - | 2,4 | 2,4 | 0,2 | - | 0,1 |
| 15 | 0,13 | 12,17 | 0,01 | 107,55кКалл | - | - |  | 0,35 | 0,01 | 3,6 | 3,6 | 0,3 | - | 0,15 |
| 20 | 0,17 | 16,22 | 0,01 | 143,4кКалл | - | - |  | 0,46 | 0,01 | 4,8 | 4,8 | 0,4 | - | 0,2 |

***Технология приготовления:***

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

 ***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/1**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С**

#  **КАРТОФЕЛЕМ НАМЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ.**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.- сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с.79

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Капуста квашенная** х/о30% | 57,1 | 40 | 71,4 | 50 |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 100106114123133 | 80 | 125133142153166 | 100 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 10,6 | 8 |  13,3 | 10 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 9,5 | 8 | 11,9 | 10 |
| **Масло растительное** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Вода** | 160 | 160 | 200 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **сметана** | 5 | 5 | 10 | 10 |
| **Мясо говядина** х/о15% | 82,3 | 70 | 94,1 | 80 |
| **выход** | 200/5 | 250/10 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | витамины | Минер.вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность | В1 | С | А | Са | Мg | P |  |
| 200/5 | 16,67 | 4,89 | 22,51 | 236,39 | 0,16 | 29,2 | 84,75 | 43,34 | 46,96 | 211,02 |  |
| 250/10 | 19,44 | 14,31 | 19,7 | 287,35 | 0,21 | 36,55 | 108,3 | 56,8 | 57,2 | 251,1 |  |

***Технология приготовления:***

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду заклады­вают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

*Консистенция:* капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный

*Вкус:* капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый.

*Запах*: свойственный входящим в блюдо продуктам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/2**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): БОРЩ С КАПУСТОЙ И**

#  **КАРТОФЕЛЕМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделийдля

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

 К.: А.С.К., 2005, с.71

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Капуста квашенная** х/о30% | 57,1 | 40 | 71,4 | 50 |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 100106114123133 | 80 | 125133142153166 | 100 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 10**10,6** | 8 | 12,5**13,3** | 10 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 9,5 | 8 | 11,9 | 10 |
| **Масло растительное** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Вода** | 160 | 160 | 200 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **сметана** | 5 | 5 | 10 | 10 |
| **Мясо говядина** х/о15% | 82,3 | 70 | 94,1 | 80 |
| **Свекла** С 01.09-31.12 х/о 20%С 01.01-31.08 х/о 25% | 4042,6 | 32 | 5053,3 | 40 |
| **Томатное пюре** | 6 | 6 | 7,5 | 7,5 |
| **Лимонная кислота** | 3,2 | 3,2 | 4 | 4 |
| **выход** | 200/5 | 250/10 |

***Химический состав:***

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 200/5 | 17,36 | 12,03 | 19,16 | 255,94 |
| 250/10 | 20,28 | 14,85 | 24,02 | 313,07 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

*Консистенция:* свекла и овощи - мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/3**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): СВЕКОЛЬНИК НА КУРИНОМ**

#  **БУЛЬОНЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005,

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Окорочка куриные х/о 49%** | 100 | 50 | 142 | 70 |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 100106114123133 | 80 | 125133142153166 | 100 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 25**26,6** | 20 | 25**26,6** | 20 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 6,3 | 6 | 8,5 | 8 |
| **Масло растительное** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Вода** | 200 | 160 | 250 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **сметана** | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Зелень | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Свекла** С 01.09-31.12 х/о 20%С 01.01-31.08 х/о 25% | 125133 | 100 | 160 | 120 |
| **Томатное пюре** | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **выход** | 250 | 300 |

***Химический состав:***

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 250/5 | 14,29 | 10,7 | 24,18 | 250,94 |
| 300/10 | 19,15 | 14,75 | 29,57 | 329,65 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/4**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ**

#  **НА ГОВЯЖЕМ БУЛЬОНЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 87

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 100106114123133 | 80 | 125133142153166 | 100 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 10**10,6** | 8 |  12,5**13,3** | 10 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 3,1 | 3 | 4,2 | 4 |
| **Масло растительное** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Вода** | 160 | 160 | 200 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Горох лушенный переборка 1%** | 40 | 40 | 50,5 | 50 |
| **Мясо говядина** х/о15% | 82,3 | 70 | 94,1 | 80 |
| **выход** | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 200 | 24,94 | 11,84 | 33,08 | 338,73 |
| 250 | 29,69 | 13,06 | 41,37 | 401,94 |

***Технология приготовления:*** Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

*Внешний вид*: в жидкой частисупа распределены картофель и овощи, горох лущеный в виде разваренных зерен.

*Консистенция*: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет*: светло-желтый (горчичный)

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху.

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/5**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:

 ДеЛипринт, 2010, с. 135

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о 40% | 6569,374,28086,6 | 52 | 87,593,3100107,6116,6 | 70 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 16,25**17,3** | 13 | 20**21,3** | 16 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 6,3 | 6 | 7,4 | 7 |
| **Масло растительное** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Вода** | 160 | 160 | 200 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Консервированная рыбная консервы в собственном соку** | 32 | 32 | 40 | 40 |
| **Крупа рисовая** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **выход** | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 200 | 9,47 | 7,99 | 12,36 | 161,66 |
| 250 | 11,94 | 5,02 | 21,18 | 205,67 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 1-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:*  бульона - золотисто–серый, овощей - натуральный

*Вкус:* рыбы, овощей и риса, в меру соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/6**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

#  **С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ на КУРИНОМ БУЛЬОНЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

 К.: А.С.К., 2005.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Окорочка куриные х/о 49%** | 100 | 50 | 142 | 70 |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 758085,792,3100 | 60 | 93,75100107115,3125 | 75 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 10**10,6** | 8 | 12,5**13,3** | 10 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 8,5 | 8 | 10,6 | 10 |
| **Масло растительное** | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **Вода** | 200 | 160 | 250 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Макароны** | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Зелень | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **выход** | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 200 | 12,89 | 7,86 | 16,68 | 189,72 |
| 250 | 17,72 | 11,14 | 20,85 | 255,52 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассированные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассированные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид*: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет*: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/7**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**

# **С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

 К.: А.С.К., 2005, с. 88

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 758085,792,3100 | 80 | 93,75100107115,3125 | 100 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 10**10,6** | 8 |  12,5**13,3** | 10 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 8,5 | 8 | 10,6 | 10 |
| **Масло растительное** | 2 | 2 | 3 | 3 |
| **Вода** | 200 | 160 | 250 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **На фрикадельки** |  |  |  |  |
| Говядина х/о 15% | 20 | 17 | 24,7 | 21 |
| **Лук репчатый** х/о16% |  | 1 |  | 2 |
| вода | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,25 |
| Яичный порошок | 11,2 | 11,2 | 11,2 | 11,2 |
| **выход** | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 200 | 10,35 | 8,12 | 15,07 | 175,57 |
| 250 | 11,67 | 9,59 | 18,82 | 207,29 |

**Технология приготовления:**

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассирован­ные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассированное томатное пюре, специи, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Фрикадельки: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформо­ванные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид*: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

 *Консистенция*: овощи и картофель мягкие, фрикадельки – упругие, сочные

*Цвет*: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

*Вкус*: умеренно соленый, свойственный фрикаделькам, картофелю и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/8**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **РАССОЛЬНИК ПЕТЕРБУРГСКИЙ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 83

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 758085,792,3 | 60 | 87,593,3100107,6116,6 | 75 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 16,25**17,3** | 8 |  20**21,3** | 10 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 6,3 | 4 | 7,4 | 5 |
| **Масло растительное** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Вода** | 160 | 160 | 200 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Окорочка куриные х/о 49%** | 100 | 50 | 140 | 70 |
| **Крупа перловая** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Огурцы соленые х/о20%** | 12,5 | 10 | 18,75 | 15 |
| **выход** | 200 | 250 |

Химический состав

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 200 | 12,46 | 9,81 | 13,56 | 193 |
| 250 | 27,19 | 13,08 | 17 | 255,45 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 минут вводят пассированные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль

Требования к качеству:

*Внешний вид*: в жидкой частирассольника – огурцы без кожицы м семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, овощи - соломкой

*Консистенция:* овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая. Перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

*Цвет:* жира на поверхности – желтый, овощей - натуральный

*Вкус:* умеренно соленый, с умеренной кислотностью

*Запах:* продуктов, входящих в рассольник.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/9**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С**

 **КЛЕЦКАМИ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 питания детей в дошкольных образовательных

 учреждениях /Под ред. М.П.Могильного и

 В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛипринт,2010.–628 с.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 758085,792,398,9 | 60 | 87,593,3100107,6116,6 | 75 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 16,25**17,3** | 8 |  20**21,3** | 10 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 6,3 | 4 | 7,4 | 5 |
| **Масло растительное** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Вода** | 160 | 160 | 200 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Окорочка куриные х/о 49%** | 100 | 50 | 140 | 70 |
| **мука** | 5 | 5 | 7 | 7 |
| **Масло сливочное** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Яичный порошок** | 5,6 | 5,6 | 5,6 | 5,6 |
| **выход** | 200 | 250 |

**ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ**

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 200 | 14,84 | 12,5 | 14,46 | 230,22 |
| 250 | 19,65 | 15,77 | 18,55 | 295,61 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук, варят до готовности. За 5-10 минут до конца варки кладут соль. Клецки варят отдельно в бульоне или в подсоленной воде небольшими партиями и кладут в суп при отпуске. Выход порции определяется возрастной группой.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

*Внешний вид* — в жидкой части супа — картофель и овощи нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера;

*Консистенция*: картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

*цвет* — супа - золотистый, жир на поверхности —светло-оранжевый;

*вкус* — картофеля, овощей, продуктов входящих в суп;

*запах* — продуктов входящих в состав супа.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/10**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ на курином бульоне**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабрикатов)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Картофель**Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 758085,792,398,9 | 60 | 87,593,3100107,6116,6 | 75 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%  | 16,25**17,3** | 8 |  20**21,3** | 10 |
| **Лук репчатый** х/о16% | 6,3 | 4 | 7,4 | 5 |
| **Масло растительное** | 4 | 4 | 5 | 5 |
| **Вода** | 160 | 160 | 200 | 200 |
| **Соль** | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **Окорочка куриные х/о 49%** | 100 | 50 | 140 | 70 |
| **выход** | 200 | 250 |

Химический состав

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность |
| 200 | 12,01 | 9,76 | 10,71 | 179,04 |
| 250 | 17,68 | 13,56 | 13,4 | 247 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Мясо приготавливают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

***Требования к качеству:***

На поверхности супа блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия № 3**

**Наименование кулинарного сырья :СЫР(порциями)**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.19

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья(полуфабриката)грамм |
|  | На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сыр российский х/о 6% | 5,3 | 5 | 10,6 | 10 | 15,9 | 15 | 21,3 | 20 |
| выход | 5 | 10 | 15 | 20 |

Химический состав на одну порцию:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| выход | белки | жиры | углеводы | Энерг.ценность | В1 | В2 | С | Е | РР | К | Ca | Mg | Fe | Se |
| 5 | 1,16 | 1,47 | 0 | 18,2кКалл | 0 | 0,02 | 0,04 | 0,02 | 0,01 | 4,4 | 44 | 1,75 | 0,05 | 0 |
| 10 | 2,32 | 2,95 | 0 | 36,4кКалл | 0 | 0,03 | 0,07 | 00,05 | 0,02 | 8,8 | 88 | 3,5 | 0,1 | 0 |
| 15 | 3,48 | 4,42 | 0 | 54,6кКалл | 0 | 0,05 | 0,1 | 0,07 | 00,03 | 13,2 | 132 | 5,25 | 0,15 | 0 |
| 20 | 4,64 | 5,9 | 0 | 72,8кКалл | 0 | 0,01 | 0,14 | 0,0,1 | 0,04 | 17,6 | 176 | 7 | 0,2 | 0 |

***Технология приготовления:***

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3/1**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ.**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий детей

 в дошкольных образовательных учреждениях/ Под ред.

 М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛиПринт,с181

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабриката грамм |
| 1 порция |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Макароны | 55 | 55 | 60 | 60 |
| Сыр российский х/о 6% | 14,8 | 14 | 17 | 16 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 8 | 8 |
| выход | 160/14/5 | 200/16/8 |

Химический состав данного блюда:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | Минеральные вещества | витамины |
|  | б | ж | у | Энер.ц | К | Сa | Mg |  | В1 | В2 | РР |
| 160 | 5,27 | 8,41 | 0 | 140,71 | 27,27 | 128,25 | 8,3 |  | 0,03 | 0,06 | 0,25 |
| 200 | 5,94 | 11,45 | 12 | 174,4 | 16,92 | 6,12 | 3,22 |  | 0,03 | 0,06 | 0,28 |

***Технология приготовления:***

Макароны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Вареные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см., посыпают натертым сыром и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и сыра. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия.

**Технологическая карта кулинарного блюда № 3/2**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.

 Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 317

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| макароны | 60 | 60 | 70 | 70 |
| вода | 145 | 145 | 145 | 145 |
| Сливочное масло | 5 | 5 | 5 | 5 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| выход | 150/5 | 200/5 |

 **Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 150/5 | 6,28 | 4,74 | 42,3 | 238,05 |
| 200/5 | 7,32 | 4,85 | 49,35 | 271,75 |

***Технология приготовления:***

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* макароны мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, рассыпчатая

*Цвет:*  светло-кремовый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* отварных макаронных изделий с маслом

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8/1**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С САХАРОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 398

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование изделия | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На 1 порцию |
| брутто | нетто |
| чай | 1 | 1 |
| сахар | 15 | 15 |
| Вода питьевая | 185 | 185 |
| выход | 200 |

**Химический состав :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **выход** | **Пищевые вещества** | **Минеральные вещества** |
|  | **б** | **ж** | **у** | **Энер.ц** | **К** | **Ca** | **Na** | **Fe** |
| 200 | 14,97 | 0 | 0 | 59,85 | 0,45 | 0,45 | 0,15 | 0,05 |

***Технология приготовления:***

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

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

Температура подачи 75°С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус:*сладкий, чуть терпкий

*Запах:* соответственный чаю

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8/2**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ.**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

 К.: А.С.К., 2005, с. 369

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката) |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто |
| Яблоки свежие т/о 20% | 50 | 40 |
| Вода | 170 | 170 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| выход | 200 |

Химический состав

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |  |
|  | б | ж | у | Энер.ц | К | Ca | Na | Fe |
| 200 | 0,24 | 0,24 | 20,85 | 88,05 | 0,45 | 0,45 | 0,15 | 0,05 |

***Технология приготовления:***

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

*Консистенция:* компота – жидкая, плодов - мягкая

*Цвет:* от светло-желтого до светло-розового

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* соответствует виду плодов или ягод

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8/3**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С МОЛОКОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 398

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование изделия | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На 1 порцию |
| брутто | нетто |
| чай | 1 | 1 |
| сахар | 15 | 15 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 185**22,2** | 185**22,2** |
| выход | 200 |

**Химический состав :**

|  |  |
| --- | --- |
| **выход** | **Пищевые вещества** |
|  | **б** | **ж** | **у** | **Энер.ц** |
| 200**200** | 5,555,72 | 5,925,5 | 23,6623,22 | 170,85165,23 |

***Технология приготовления:***

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Можно приготавливать чай на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (12,8 г).

Температура подачи 75°С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:* серовато-белый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий, с привкусом молока

*Запах:* соответственный чаю с молоком

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8/4**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок яблочный**

Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов

 стандартных диет с использованием блюд

 оптимизированного состава. под редакцией Тутельян

 В.Ас.408

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования сырья** | **Расход сырья(полуфабриката)граммы**  |
|  | **На одну порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** |
| **Сок яблочный** | 200 | 200 |
| **выход** | 200 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 1,0 | 0,2 | 20,20 | 92 |

Технология приготовления: Сок разлить в стаканы и выдать.

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8/5**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ**

#  **СУХОФРУКТОВ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.

 Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 372

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
| брутто | нетто |
| Смесь сухофруктов х/о 3% | 21 | 20 |
| Вода | 170 | 170 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| выход | 200 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 0,75 | - | 26,31 | 107,85 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.

 Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* плоды иди ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

*Консистенция:* отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

*Цвет:* от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов

*Вкус:*приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8/6**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАКАО С МОЛОКОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.

 Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 403

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
| брутто | нетто |
| Какао порошок | 6 | 6 |
|  Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | **200**24 | **200**24 |
| Сахар | 15 | 15 |
| выход | 200 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | белки | жиры | углеводы | Энергетич. ценность |
| 200 | 4,12 | 3,95 | 15,19 | 114,35 |

***Технология приготовления:***

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

***Требования к качеству:***

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

*Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  светло-шоколадный

*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8/7**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): Йогурт питьевой 3,2%**

Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов

 стандартных диет с использованием блюд

 оптимизированного состава. под редакцией Тутельян

 В.Ас.419

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
| брутто | нетто |
| Йогурт питьевой | 125 | 125 |
| выход | 125 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 125 | 6,25 | 4 | 10,62 | 108,75 |

**Технологическая карта кулинарного блюда № 8/8**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ.**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 369

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката) |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто |
| Смородина черная | 50 | 40 |
| Вода | 170 | 170 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| выход | 200 |

**Химический состав**

|  |  |
| --- | --- |
| выход |  |
|  | б | ж | у | Энер.ц |  |
| 200 | 0,4 | 0,16 | 17,89 | 77,45 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/1**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ**

# **С ЛУКОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при

 общеобразовательных школах Под ред. В.Т.Лапшиной. –

 М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 79

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Огурцы соленые х/о 20% | 62,5 | 50 | 100 | 80 |
| Лук репчатый х/о16% | 10,7 | 9 | 17,8 | 15 |
| Растительное масло | 3 | 3 | 5 | 5 |
| выход | 60 | 100 |

Химический состав:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | витамины | Минер.вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность | В1 | С | А | Са | Мg | P | Fe |
| 60 | 0,53 | 3,07 | 1,59 | 37,16 | 0,02 | 5,09 | 3 | 12,43 | 7,42 | 13,8 | 0,32 |
| 100 | 0,85 | 5,1 | 2,59 | 61,5 | 0,03 | 1,5 | 2,4 | 23,05 | 13,4 | 28 | 0,6 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* хрустящая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный соленым огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленый

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/2**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 319

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель свежийМолодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С 01.03-31.08 х/о40% | 187200214230250 | 150 | 250266285307333 | 200 |
| Молоко сухое 25%или пастеризованное молоко 3,2% | 2,723,7 | **2,7**22,5 | 3,631,6 | **3,6**30 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| выход | 150 | 200 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | витамины | Минер.вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность | В1 | С | А | Са | Мg | P | Fe |
| 150 | 3,81 | 3,78 | 25,57 | 151,38 | 0,19 | 30,12 | 27,66 | 45,72 | 38,13 | 111,42 | 1,36 |
| 200 | 5,08 | 6,66 | 34,1 | 209,01 | 0,25 | 40,16 | 43,72 | 61,2 | 50,86 | 148,8 | 1,82 |

***Технология приготовления:***

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

*Консистенция:* густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля

*Цвет:*  белый с кремовым оттенком без темных включений.

*Вкус:* слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/3**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Де

 Липринт, 2010, с. 101

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Свекла С 01.09-31.12 х/о 20%С 01.01-31.08 х/о 25% | 71,2576 | 57 | 118,75127 | 95 |
| Растительное масло | 4,6 | 4,6 | 6 | 6 |
| выход | 60 | 100 |

Химический состав

|  |  |
| --- | --- |
| выход | Пищевые вещества |
|  | б | ж | у | Энер.ц |
| 60 | 0,85 | 5,05 | 5,02 | 68,89 |
| 100 | 1,42 | 6,09 | 8,36 | 93,84 |

***Технология приготовления:***

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и растительному маслу

*Запах:* свеклы и растительного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецепту

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под

 ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:

 ДеЛипринт, 2010, с.89

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Горошек зеленый консервированный х/о 35% | 84,6 | 55 | 146,15 | 95 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый х/о 16% | 10,7 | 9 | 13 | 11 |
| Выход | 60 | 100 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 60 | 1,88 | 5,18 | 4,29 | 77,79 |
| 100 | 3,18 | 5,29 | 7,03 | 99,81 |

***Технология приготовления:***

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* горошек сохранил форму, салат заправлен маслом и луком

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* соответствует сорту горошка

*Вкус:* умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/5**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с.46

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
|  **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25%**Свекла** С 01.09-31.12 х/о 20%С 01.01-31.08 х/о 25% | 8186,6**81****86,6** | 65 | 93,75100**92,75****100** | 75 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый х/о 16% | 13,8 | 13 | 18 | 17 |
| Томатное пюре | 10 | 10 | 13 | 13 |
| Кислота лимонная | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 |
| сахар | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Выход | 60 | 100 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 60 | 1,34 | 5,08 | 7,48 | 82,39 |
| 100 | 1,62 | 5,1 | 8,77 | 89,1 |
| **60** | 1,47 | 5,08 | 8,72 | 86,94 |
| **100** | 1,77 | 5,1 | 10,2 | 94,35 |

***Технология приготовления:***

Свеклу или морковь промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Лук репчатый шинкуют и пассируют, в конце пассирования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассированным луком, добавляют специи, сахар, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/6**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ**

#  **С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с.101

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Свекла** С 01.09-31.12 х/о 20%С 01.01-31.08 х/о 25% | 43,747 | 35 | 7580 | 60 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 4 | 4 |
| Лук репчатый х/о 16% | 3,09 | 3 | 5,15 | 5 |
|  Горошек зеленый консервированный х/о 35% | 30 | 20 | 52,3 | 34 |
| Выход | 60 | 100 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 60 | 1,2 | 3,11 | 4,62 | 53,5 |
| 100 | 2,09 | 4,18 | 7,95 | 81,76 |

***Технология приготовления:***

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный бланшированный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом..

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* нарезанная свекла уложена горкой, заправлена растительным маслом

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленый

*Запах:* свеклы и растительного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/7**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ**

 **(КОНСЕРВИРОВАННОЙ)**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд

 и кулинарных изделий для питания детей дошкольных

 образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и

 В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.90

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Кукуруза консервированная х/о 35% | 85,8 | 55,8 | 143 | 93 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| сахар | 1,2 | 1,2 | 2 | 2 |
| Выход | 60 | 100 |

***Химический состав***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 60 | 1,09 | 4,28 | 8,68 | 75,79 |
| 100 | 1,81 | 6,46 | 14,75 | 121,44 |

***Технология приготовления:***

Консервированную кукурузу прогревают в собственном соку, затем отвар сливают, заправляют сахаром и растительным маслом.

***Требования к качеству:***

 *Внешний вид:* кукуруза сохранила форму

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет*: свойственный консервированной кукурузе

*Запах*: консервированной кукурузы с растительным маслом

*Вкус:* умеренно сладкий.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/8**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

 К.: А.С.К., 2005, с. 31

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Капуста квашеная х/о30% | 71,4 | 50 | 115,7 | 81 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| сахар | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Лук репчатый х/о 16% | 7,4 | 7 | 10,6 | 10 |
| Выход | 60 | 100 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 60 | 1 | 5,05 | 5,06 | 71,29 |
| 100 | 1,6 | 5,09 | 6,24 | 79,65 |

***Технология приготовления:***

Квашенуюкапусту перебирают, отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой**,** откидывают на сито.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произ­вольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/9**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ**

#  **КАПУСТЫ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для предприятий питания

 при общеобразовательных школах / Под ред.

 В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 90,

 с. 91

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
|  | 76,1 | 48 | 117,9 | 79 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| сахар | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Лук репчатый х/о 16% | 8,3 | 7 | 10,6 | 10 |
| Лимонная кислота | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25% | 8,759,3 | 7 | 12,513,3 | 10 |
| Выход | 60 | 100 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| С луком |
| 60 | 1,05 | 3,07 | 6,3 | 57,7 |
| 100 | 1,69 | 3,11 | 8,21 | 68,66 |
| С морковью |
| 60 | 1,04 | 3,07 | 6,21 | 27,28 |
| 100 | 1,65 | 3,028 | 8,08 | 68,06 |

***Технология приготовления:***

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании . Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция*: хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет*: свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус*: свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах*: свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/10**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецепту

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с. 107

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Картофель Молодой  х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 18,752021,422325 | 15 | 2526,628,530,733,3 | 25 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6 | 6 |
| Огурцы соленые х/о 20% | 15 | 12 | 25 | 20 |
| Лук репчатый х/о 16% | 9,5 | 9 | 15,9 | 15 |
| **Свекла** С 01.09-31.12 х/о 20%С 01.01-31.08 х/о 25% | 1516 | 12 | 2526,6 | 20 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25% | 11,2512 | 9 | 18,7520 | 15 |
| Выход | 60 | 100 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич. ценность |
| 60 | 0,83 | 4,11 | 5,06 | 60,95 |
| 100 | 1,36 | 6,18 | 8,43 | 95,59 |

***Технология приготовления:***

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают .В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в состав блюда

*Вкус:* продуктов, входящих в состав блюда

*Запах:* продуктов, входящих в состав блюда

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/1**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.

 Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 276

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья (полуфабриката)граммы** |
| **На 1 порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **Говядина х/о15%** | **47** | **40** | **70,5** | **60** | **82,3** | **70** |
| **Хлеб пшеничный** | **9** | **9** | **14** | **14** | **18** | **18** |
| **Вода** | **10** | **10** | **15** | **15** | **20** | **20** |
| **Сухари** | **5** | **5** | **8** | **8** | **10** | **10** |
| **Масса полуфабриката** | **-** | **70** | **-** | **100** | **-** | **120** |
| **Масло растительное** | **3** | **3** | **5** | **5** | **6** | **6** |
| **выход** | **50** | **80** | **100** |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | витамины | Минер.вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность | В1 | С | А | Са | Мg | P | Fe |
| 50 | 8,98 | 7,25 | 3,95 | 118,11 | 0,06 | 0,02 |  | 16,78 | 14,32 | 94,01 | 1,45 |
| 80 | 17,53 | 13,34 | 6,15 | 216,59 | 0,11 | 0,03 |  | 27,88 | 26,72 | 181,8 | 2,5 |
| 100 | 21,96 | 16,45 | 7,9 | 118,62 | 0,14 | 0,04 |  | 35,56 | 33,64 | 228,02 | 3,52 |

***Технология приготовления:***

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых сковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

*Цвет*: корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах*: свойственный входящим в рецептуру продуктам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/2**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С**

#  **МЯСОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.

 Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина х/о 15% | 94 | 80 | 117,6 | 100 |
| Картофель Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 250266285307333 | 200 | 313333357384416 | 250 |
| Лук репчатый х/о 16% | 10,6 | 10 | 15,9 | 15 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| сухари | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 180 | 200 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 180 | 20,17 | 14,09 | 33,42 | 340,98 |
| 200 | 25,24 | 16,26 | 41,98 | 415,08 |

***Технология приготовления:*** Отварную говядину нарезают кусками по 75—100 г, про­пускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, заправляют солью. Кладут на смазанный маслом проти­вень слоем 2—3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160—180 °С в течение 8—10 минут. Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности. Воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне в течение 10—20 секунд. Сва­ренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 — 1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают мас­лом и запекают в течение 20-25 минут при температуре 250—280 °С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи 65°С.

**Требования к качеству:**

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, не тягучая, фарш сочный.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/3**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина х/о 15% | 94 | 80 | 117,6 | 100 |
| Картофель Молодой х/о 20%С 01.09-31.10 х/о 25%С 01.11-31.12 х/о30%С 01.01-29.02 х/о35%С01.03-31.08 х/о40% | 250266285307333 | 200 | 313333357384416 | 250 |
| Лук репчатый х/о 16% | 10,6 | 10 | 15,9 | 15 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **Морковь**С 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25% | 6,26,6 | 5 | 8,79,3 | 7 |
| выход | 150 | 200 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 150 | 20,2 | 11,67 | 33,76 | 321,22 |
| 200 | 25,3 | 13,84 | 42,46 | 396,07 |

**Технологическая карта кулинарного блюда № 5/4**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей в

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна – М.:ДеЛипринт,

 2010, с. 315

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина х/о 15% | 94 | 80 | 117,6 | 100 |
| Капуста квашеная х/о30% | 214 | 150 | 285 | 200 |
| Лук репчатый х/о 16% | 7,4 | 7 | 8,5 | 8 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| мука | 2 | 2 | 2 | 2 |
| сахар | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Томатная пюре | 10 | 10 | 12 | 12 |
| МорковьС 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25% | 3,74 | 3 | 55,3 | 4 |
| выход | 150 | 200 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 150 | 19,42 | 11,03 | 8,85 | 233,02 |
| 200 | 24,41 | 13,05 | 14,75 | 280,2 |

***Технология приготовления:*** Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), жир, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид*: смесь тушеной капусты с овощами: капуста, лук и морковь – в виде соломки

*Консистенция*: сочная, слабо хрустящая

*Цвет*: светло-коричневый

*Вкус*:свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кисло-сладкий

*Запах*: тушеной капусты, томата и овощей

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/5**

# Наименование кулинарного изделия (блюда**): ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 питания детей в дошкольных образовательных

 учреждениях /Под ред. М.П.Могильного и

 В.А.Тутельяна.-М.:ДеЛипринт,2010.– 628с.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Печень говяжья х/о 17% | 144 | 120 | 168 | 140 |
|  Крупа рисовая | 25 | 25 | 27 | 27 |
| Лук репчатый х/о 16% | 26,5 | 25 | 31,9 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Яичный порошок | 11,2 | 11,2 | 11,2 | 11,2 |
| выход | 150 | 200 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 150 | 31,63 | 12,82 | 25,72 | 350,97 |
| 200 | 35,91 | 13,57 | 28,39 | 386,68 |

***Технология приготовления:***

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70°С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцам и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

***Характеристика изделия по органолептическим показателям:***

*Внешний вид*: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом

*Консистенция*: мягкая, нежная

*Цвет*: корочки - свойственный запеченному продукту

*Вкус*: свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах*: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/6**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник

 рецептур блюд и кулинарных изделий для питания

 детей дошкольных образовательных учреждений /

 Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.:

 ДеЛипринт, 2010, с. 281

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина х/о 15% | 73,6 | 70 | 84,2 | 80 |
| Крупа рисовая | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Лук репчатый х/о 16% | 5,3 | 5 | 8,5 | 8 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| мука | 4 | 4 | 4 | 4 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| вода | 12 | 12 | 16 | 16 |
| выход | 80 | 100 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 80 | 14,74 | 10,27 | 5,79 | 161,02 |
| 100 | 16,78 | 11,26 | 6,04 | 192,41 |

***Технология приготовления:***

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

*Консистенция:* сочная, в меру плотная

*Цвет:*  тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/7**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ГУЛЯШ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

 для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

 К.: А.С.К., 2005, с.268

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина х/о 15% | 117,6 | 100 | 141,1 | 120 |
| Лук репчатый х/о 16% | 15,9 | 15 | 15,9 | 15 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| мука | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 80 | 100 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 80 | 21,18 | 9,89 | 6,14 | 198,77 |
| 100 | 25,18 | 11,85 | 6,14 | 232,37 |

***Технология приготовления:***

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

 На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист. Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

 Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре кар­тофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущен­ные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

***Требования к качеству:***

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/8**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СЕРДЦЕ ТУШЕНОЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Сердце говяжье х/о15% | 117,6 | 100 | 141,1 | 120 |
| Лук репчатый х/о 16% | 15,9 | 15 | 15,9 | 15 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| мука | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 80 | 100 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 80 | 17,18 | 3,59 | 6,91 | 126,77 |
| 100 | 20,38 | 4,29 | 7,31 | 145,97 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/9**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЛОВ С МЯСОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник блюд и

 кулинарных изделий для питания детей дошкольных

 образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с. 296

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Говядина х/о 15% | 73,6 | 70 | 84,2 | 80 |
| Крупа рисовая | 40 | 40 | 50 | 50 |
| Лук репчатый х/о 16% | 9,5 | 9 | 11,7 | 11 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| МорковьС 01.09-31,12 х/о 20% С 01.01-31,08 х/о 25% | 16,25 17,3 | 13 | 18,7520 | 15 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 8 | 8 |
| выход | 180 | 200 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 180 | 17,35 | 7,29 | 32,07 | 259,04 |
| 200 | 20,13 | 8,38 | 39,87 | 310,66 |

**Технология приготовления:**

 Мясо режут на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

**Требования к качеству:**

Внешний вид: рис рассыпчатый, мясо сохранило свою форму, не разварилось

Консистенция: мягкая

Цвет: мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого

Вкус: в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

**Технологическая карта кулинарного блюда № 10/1**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ СВЕЖИЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 365

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
|  | На одну порцию |
|  | брутто | нетто |
| Яблоки свежие х/о 12% | 170 | 150 |
| Груши свежие х/о 10% | 166 | 150 |
| апельсин свежий х/о 33% | 223 | 150 |
| выход | 150 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | витамины | Минер.вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер. ценность | В1 | С | А | Са | Мg | P | Fe |
| Яблоко | 0,6 | 0,6 | 14,7 | 70,5 | 0,04 | 15 | 4,5 | 24 | 13,5 | 16,5 | 3,3 |
| Груша | 0,6 | 0,45 | 15,45 | 70,5 | 0,03 | 7,5 | 1,5 | 28,5 | 18 | 24 | 3,45 |
| апельсин | 1,35 | 0,3 | 12,15 | 64,5 | 0,06 | 90 | 6 | 51 | 19,5 | 34,5 | 0,450,6 |

***Технология приготовления:***

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

***Требования к качеству*:**

 Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11/1**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**

 **с маслом сливочным**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 189

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Яйцо куриное илияичный порошок | 3шт**33,6** | 120**33,6** | 4**44,8** | 160**44,8** |
| Молоко пастеризованное 3,2% илиМолоко сухое 25% | 45**5,4** | 45**5,4** | 50**6** | 50**6** |
| Сливочное масло | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 150/5 | 200/5 |

Химический состав

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| выход | Пищевые вещества | витамины | Минер.вещества |
|  | Б | Ж | У | Энер.ценность | В1 | С | А | Са | Мg | P | Fe |
| 150/5 | 16,98 | 17,99 | 3,41 | 244,08 | 0,1 | 0,2 | 355,6 | 116,82 | 20,33 | 311 | 3,05 |
| 200/5 | 22,3 | 22,34 | 2,28 | 308,49 | 0,13 | 0,24 | 458,73 | 148,05 | 26,14 | 406,35 | 4,03 |

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

*Консистенция:* однородная, сочная, нежная, пористая

*Цвет:* цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

*Вкус:* умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла

*Запах:* свежих запеченных яиц, сливочного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/1**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ**

#  **РИСОВАЯ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005, с. 315

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На одну порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| рис | 60 | 60 | 70 | 70 |
| вода | 145 | 145 | 145 | 145 |
| Сливочное масло | 5 | 5 | 5 | 5 |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| выход | 150/5 | 200/5 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 150/5 | 4,24 | 4,66 | 44,4 | 235,65 |
| 200/5 | 4,94 | 4,76 | 51,8 | 268,95 |

***Технология приготовления:***

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга

*Консистенция:* мягкая, рассыпчатая

*Цвет:*  каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* каши из данного вида крупы с маслом

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/2**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ гречневая**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд

 и кулинарных изделий для питания детей дошкольных

 образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и

 В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа гречневая | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 150**18** | 150**18** | 200**24** | 200**24** |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 7,42 | 9,36 | 25,74 | 216,02 |
| 250 | 9,52 | 11,02 | 30,79 | 259,56 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/3**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ манная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Де Липринт,

 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа манная | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 150**18** | 150**18** | 200**24** | 200**24** |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 7,3 | 8,81 | 29,39 | 225,27 |
| 250 | 9,37 | 10,36 | 35,17 | 270,66 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/4**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ ячневая**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа ячневая | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 150**18** | 150**18** | 200**24** | 200**24** |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 7,22 | 8,88 | 28,09 | 220,27 |
| 250 | 9,28 | 10,45 | 33,61 | 264,66 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/5**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ рисовая**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа рисовая | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 150**18** | 150**18** | 200**24** | 200**24** |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 6,47 | 8,81 | 30,24 | 225,27 |
| 250 | 8,38 | 10,36 | 36,19 | 270,66 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/6**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И**

#  **САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ пшенная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа пшенная | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 150**18** | 150**18** | 200**24** | 200**24** |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 5,42 | 9,41 | 15,94 | 169,27 |
| 250 | 7,12 | 11,08 | 19,03 | 203,46 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/7**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ пшеничная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа пшеничная | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 150**18** | 150**18** | 200**24** | 200**24** |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 7,67 | 9,11 | 26,62 | 218,27 |
| 250 | 9,82 | 10,72 | 31,84 | 262,26 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/8**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ кукурузная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Крупа кукурузная | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 150**18** | 150**18** | 200**24** | 200**24** |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 6,8 | 8,86 | 29,49 | 224,02 |
| 250 | 8,77 | 10,42 | 35,29 | 269,16 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/9**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И**

#  **САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ из хлопьев геркулес**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с.193

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Хлопья геркулес | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 150**18** | 150**18** | 200**24** | 200**24** |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| выход | 200 | 250 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 200 | 5,32 | 9,56 | 15,44 | 168,27 |
| 250 | 7 | 11,26 | 18,43 | 202,26 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6/10**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПЮРЕ ГОРОХОВОЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

 предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:

 А.С.К., 2005,

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Горох лущенный переборка 1%** | 70,7 | 70 | 90,9 | 90 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| выход | 150 | 200 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 150/3 | 16,13 | 3,55 | 33,67 | 230,81 |
| 200/5 | 20,74 | 5,5 | 43,29 | 304,95 |

**Технологическая карта кулинарного блюда № 13/1**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ**

Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов

 стандартных диет с использованием блюд

 оптимизированного состава. под редакцией Тутельян

 В.Ас.416

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования сырья** | **Расход сырья(полуфабриката)граммы**  |
|  | **На одну порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **печенье** | 20 | 20 | 25 | 25 |
| **выход** | 20 | 25 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 20 | 1,5 | 1,96 | 14,88 | 83,4 |
| 25 | 1,88 | 2,45 | 18,6 | 104,25 |

**Технологическая карта кулинарного блюда № 13/2**

# **Наименование кулинарного изделия (блюда): Вафли**

Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов

 стандартных диет с использованием блюд

 оптимизированного состава. под редакцией Тутельян

 В.Ас.433

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименования сырья** | **Расход сырья(полуфабриката)граммы**  |
|  | **На одну порцию** |
|  | **брутто** | **нетто** | **брутто** | **нетто** |
| **печенье** | 20 | 20 | 25 | 25 |
| **выход** | 20 | 25 |

**Химический состав:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 20 | 0,78 | 6,12 | 12,5 | 108,4 |
| 25 | 0,98 | 7,65 | 15,62 | 135,5 |

**Технологическая карта кулинарного блюда № 13/3**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ**

#  **ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С КАПУСТОЙ**

Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов

 стандартных диет с использованием блюд

 оптимизированного состава. под редакцией Тутельян

 В.А с.387

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 252,8 | 252,8 | 303,3 | 303,3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Мука | 50 | 50 | 70 | 70 |
| Яичный порошок | 5,6 | 5,6 | 5,6 | 5,6 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| сахар | 5 | 5 | 5 | 5 |
| дрожжи | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Капуста квашенная х/о 30% тушение 15% | 111 | 50 | 155 | 70 |
| выход | 110 | 130 |

Химический состав

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 110 | 10,01 | 10,78 | 42,92 | 308,28 |
| 130 | 12,79 | 11,31 | 57,88 | 385,28 |

***Технология приготовления:***

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требующейся массы (39 или 43 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. на середину каждой лепешки кладут фарш, повило или джем и защипывают края, придавая форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 оС в течение 8-10 минут. Примечание: в случае использования жидкого повидла часть его заменяют мукой (8-10 %)

***Требования к качеству:***

*Внешний вид*: форма «лодочки», «полумесяца», цилиндрическая

*Консистенция*: пористая, хорошо пропеченная

*Цвет*: поверхности – светло-коричневый, на разрезе: теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша

*Вкус*: свойственный изделиям из дрожжевого теста

*Запах*: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9/1**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ**

#  **ЗАПЕЧЕННЫЕ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010, с. 628

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Расход сырья (полуфабриката)граммы |
|  | На 1 порцию |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Филе минтая х/о 10% | 83 | 75 | 100 | 90 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 25**5,6** | 25**5,6** | 30**6,7** | 30**6,7** |
| соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| хлеб | 17 | 17 | 21 | 21 |
| выход | 100 | 120 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 100 | 17,77 | 6,67 | 9,34 | 174,02 |
| 120 | 21,4 | 8,01 | 11,47 | 210,42 |

***Технология приготовления:***

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

*Консистенция:* сочная, нежная, однородная

*Цвет:* котлет или биточков –светло-серый

*Вкус:* рыбной отлетной массы, умеренно соленый

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

 **Технологическая карта кулинарного блюда № 14/1**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Сметана** | 12,5 | 12,5 | 15 | 15 |
| Мука | 4 | 4 | 5 | 5 |
| вода | 37,5 | 37,5 | 45 | 45 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 6 | 6 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| выход | 50 | 60 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 50 | 0,95 | 2 | 3,86 | 37,72 |
| 60 | 1,15 | 2,31 | 4,74 | 44,96 |

***Технология приготовления:***

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 оС, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

В горячую жидкость кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Полученную массу прогревают.

Требования к качеству:

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков неразварившейся муки, всплывшего жира на поверхности

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

*Цвет*: светло-красный

*Вкус*:свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо, умеренно соленый

*Запах:* выраженный запах сметаны, томата и продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта кулинарного блюда № 14/2**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС СМЕТАННЫЙ**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур

 блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт,

 2010

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| **Сметана** | 12,5 | 12,5 | 15 | 15 |
| Мука | 4 | 4 | 5 | 5 |
| вода | 37,5 | 37,5 | 45 | 45 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| выход | 50 | 60 |

Химический состав

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 50 | 0,77 | 2 | 3,27 | 34,42 |
| 60 | 0,93 | 2,31 | 4,03 | 41 |

***Технология приготовления:***

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 оС, используют четвертую часть горячей жидкости и вымешивают до образования однородной массы.

В горячую жидкость кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

*Консистенция:* вязкая, полужидкая, эластичная, нежная

*Цвет:*  от белого до светло-кремового

*Вкус:*свежей сметаны и продуктов, входящих в блюдо

*Запах:* выраженный запах сметаны и продуктов, входящих в соус

**Технологическая карта кулинарного блюда № 14/3**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОУС МОЛОЧНЫЙ (для запекания)**

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник

 рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей

 дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

 М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2010

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья(полуфабриката)граммы |
| На одну порцию |
|  |
|  | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Молоко пастеризованное 3,2% или молоко сухое 25% | 252,8 | 252,8 | 303,3 | 303,3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 6 | 6 |
| Мука | 5 | 5 | 6 | 6 |
| вода | 25 | 25 | 30 | 30 |
| соль | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| выход | 50 | 60 |

**Химический состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,г | белки | жиры | углеводы | Энергетич.ценность |
| 50 | 1,1 | 4,62 | 4,24 | 62,13 |
| 60 | 1,48 | 5,7 | 5,31 | 77,43 |

 ***Технология приготовления:***

Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания, периодически помешивая и удаляя комочки. Муку охлаждают до 60-70 оС, используют четвертую часть горячего молока и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшееся молоко, варят при слабом кипении 7-10 мин. Затем кладут сахар, соль, процеживают т доводят до кипения.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью, без комочков муки, всплывшего жира на поверхности

*Консистенция:* полужидкая, эластичная, нежная

*Цвет:*  кремовый

*Вкус:*нежный, сладкий, молочный

*Запах:* выраженный запах молока и продуктов, входящих в соус