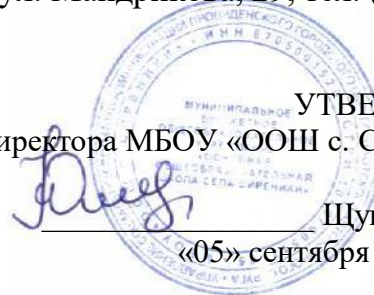


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Сиреники»
689273 ЧАО, Провиденский район, с. Сиреники, ул. Мандрикова, 29, тел. (факс) 2-52-37

И.о. директора МБОУ «ООШ с. Сиреники»



УТВЕРЖДАЮ:

Щуцкая Я.Ю.

«05» сентября 2017 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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.

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

Сборник рецептов 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	Мg	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 изделия №15

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

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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	углевод ы	Энерг.ценност ь	В 1	В2	С	Е	РР	К	Ca	Mg	Fe	Se
5	0,04	4,06	-	35,85кКалл	-	-		0,1 2	-	1, 2	1, 2	0,1	-	0,05
10	0,09	8,11	0,01	71,7кКалл	-	-		0,2 3	-	2, 4	2, 4	0,2	-	0,1
15	0,13	12,17	0,01	107,55кКалл	-	-		0,3 5	0,0 1	3, 6	3, 6	0,3	-	0,15
20	0,17	16,22	0,01	143,4кКалл	-	-		0,4 6	0,0 1	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 №16

Наименование кулинарного сырья :СЫР(порциями)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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	Са	Мg	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 блюда № 8/1

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

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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	Са	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°C.

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 изделия (блюда) № 4/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ
С ЛУКОМ**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов
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/о 16%	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	Ca	Mg	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) № 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% С 01.03-31.08 х/о40%	100 106 114 123 133	80	125 133 142 153 166	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	Mg	Р	
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 пашками, 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) № 5/1

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

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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	Ca	Mg	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 разделяют 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. Св 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) № 4/2

Наименование кулинарного изделия (блюда):

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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 свежий		150		200
Молодой х/о 20%	187		250	
С 01.09-31.10 х/о 25%	200		266	
С 01.11-31.12 х/о 30%	214		285	
С 01.01-29.02 х/о 35%	230		307	
С 01.03-31.08 х/о 40%	250		333	
Молоко сухое 25%	2,7	2,7	3,6	3,6
или пастеризованное				
молоко 3,2%	23,7	22,5	31,6	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	Ca	Mg	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 протирачную 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 блюда №8/2

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

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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 свежий/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	Са	Na	Fe
200	14,97	0	0	59,85	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 готовят 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. Быстрорастворяющиеся 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 сердцевин, 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 изделия (блюда) № 11/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ**
с маслом сливочным

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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 или яичный порошок	3шт 33,6	120 33,6	4 44,8	160 44,8
Молоко пастеризованное3,2%или Молоко 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	Mg	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 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%	185	185
или молоко сухое 25%	22,2	22,2
выход	200	

Химический состав :

выход	Пищевые вещества			
	б	ж	у	Энер.ц
200	5,55	5,92	23,66	170,85
200	5,72	5,5	23,22	165,23

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°C.

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 изделия (блюда) № 4/3

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2010, с. 101

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы			
	На одну порцию			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	71,25	57	118,75	95
С 01.09-31.12 х/о 20%				
С 01.01-31.08 х/о 25%	76		127	
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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. 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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

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) № 2/2

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

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.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%	100 106 114 123 133	80	125 133 142 153 166	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%	40 42,6	32	50 53,3	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

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 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 изделия (блюда) № 4/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО 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.: Де Липринт, 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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

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) № 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		200		250
Молодой х/о 20%	250		313	
С 01.09-31.10 х/о 25%	266		333	
С 01.11-31.12 х/о30%	285		357	
С 01.01-29.02 х/о35%	307		384	
С01.03-31.08 х/о40%	333		416	
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 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 или 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 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 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%	200	200
или молоко сухое 25%	24	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 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%	43,7 47	35	75 80	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 рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов 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 рецептов: Сборник рецептов 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:

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

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:

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

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%	18,75	15	25	25
С 01.09-31.10 х/о 25%	20		26,6	
С 01.11-31.12 х/о30%	21,42		28,5	
С 01.01-29.02 х/о35%	23		30,7	
С01.03-31.08 х/о40%	25		33,3	
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		12		20
С 01.09-31.12 х/о 20%	15		25	
С 01.01-31.08 х/о 25%	16		26,6	
Морковь		9		15
С 01.09-31,12 х/о 20%	11,25		18,75	
С 01.01-31,08 х/о 25%	12		20	
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) № 2/4

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ НА ГОВЯЖЕМ БУЛЬОНЕ**

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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		80		100
Молодой х/о 20%	100		125	
С 01.09-31.10 х/о 25%	106		133	
С 01.11-31.12 х/о 30%	114		142	
С 01.01-29.02 х/о 35%	123		153	
С 01.03-31.08 х/о 40%	133		166	
Морковь	10	8	12,5	10
С 01.09-31.12 х/о 20%				
С 01.01-31.08 х/о 25%	10,6		13,3	
Лук репчатый	3,1	3	4,2	4
х/о 16%				
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Горох лущенный переборка 1%	40	40	50,5	50
Мясо говядина	82,3	70	94,1	80
х/о 15%				
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 части супа 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 рецептов: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов 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		52		70
Молодой х/о 20%	65		87,5	
С 01.09-31.10 х/о 25%	69,3		93,3	
С 01.11-31.12 х/о 30%	74,2		100	
С 01.01-29.02 х/о 35%	80		107,6	
С 01.03-31.08 х/о 40%	86,6		116,6	
Морковь	16,25	13	20	16
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	17,3		21,3	
Лук репчатый	6,3	6	7,4	7
х/о 16%				
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Консервы рыбные 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) № 2/7

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

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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		80		100
Молодой х/о 20%	75		93,75	
С 01.09-31.10 х/о 25%	80		100	
С 01.11-31.12 х/о30%	85,7		107	
С 01.01-29.02 х/о35%	92,3		115,3	
С01.03-31.08 х/о40%	100		125	
Морковь	10	8	12,5	10
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	10,6		13,3	
Лук репчатый	8,5	8	10,6	10
х/о16%				
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		1		2
х/о16%				
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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2/8

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

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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		60		75
Молодой х/о 20%	75		87,5	
С 01.09-31.10 х/о 25%	80		93,3	
С 01.11-31.12 х/о30%	85,7		100	
С 01.01-29.02 х/о35%	92,3		107,6	
С01.03-31.08 х/о40%			116,6	
Морковь	16,25	8	20	10
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	17,3		21,3	
Лук репчатый	6,3	4	7,4	5
х/о16%				
Масло растительное	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Окорочка куриные	100	50	140	70
х/о 49%				
Крупа перловая	4	4	5	5
Огурцы соленые	12,5	10	18,75	15
х/о20%				
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 части рассольника – огурцы без кожицы и 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 рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях/Подред. М.П. Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи принт, 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/о 30% С 01.01-29.02 х/о 35% С 01.03-31.08 х/о 40%	75 80 85,7 92,3	60	87,5 93,3 100 107,6 116,6	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/о 16%	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) № 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.: ДеЛипринт, 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 пшеница**

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 пшеница	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) № 6/9

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ из хлопьев геркулес**

Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов - Сборник рецептов 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) № 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 котлетной массы, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в блюдо

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		200		250
Молодой х/о 20%	250		313	
С 01.09-31.10 х/о 25%	266		333	
С 01.11-31.12 х/о30%	285		357	
С 01.01-29.02 х/о35%	307		384	
С01.03-31.08 х/о40%	333		416	
Лук репчатый х/о 16%	10,6	10	15,9	15
Масло растительное	3	3	3	3
Морковь	6,2	5	8,7	7
С 01.09-31,12 х/о 20%				
С 01.01-31,08 х/о 25%	6,6		9,3	
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 учреждениях / 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
Морковь С 01.09-31,12 х/о 20%	3,7	3	5	4
С 01.01-31,08 х/о 25%	4		5,3	
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) № 5/6

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 формируют 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 рецептов: Сборник рецептов 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) № 5/9

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
Морковь С 01.09-31,12 х/о 20%	16,25	13	18,75	15
С 01.01-31,08 х/о 25%	17,3		20	
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 № 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 № 7/1

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 № 7/2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ ПАРОВОЕ**

Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава .под редакцией Тутельян В.Ас.279

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	Брутто	нетто
Творог не жирный х/о 1%	53	52
Масло сливочное(для смазывания)	1	1
Крупа манная	5	5
Яичный порошок	2,8	2,8
Молоко сухое 25%	1,8	1,8
сахар	3	3
сметана	10	10
выход	80	

Химический состав

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
80	11,84	8,36	9,20	161,80

Технология приготовления: Творог протереть ,добавить яичный порошок, сахар, молоко, тонкой струйкой всыпать манную крупу, хорошо вымешать. Подготовленную массу выложить на противень ,смазанный сливочным маслом и варить на пару 30-45 минут. При подаче готовое суфле порезать на порции и полить сметаной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5/10

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СОСИСКА МОЛОЧНАЯ ОТВАРНАЯ**
 Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава. под редакцией Тутельян В.Ас.250

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	брутто	нетто
Сосиска молочная х/о 2,5%	51,5	50
выход	50	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
50	5,5	11,95	0,20	130,50
100	11	23,9	0,4	161

Технология приготовления: Искусственную оболочку с сосиски снять. Опустить сосиски в кипяченную воду, варить на слабом огне 3-5 минут. Затем сосиски вынуть из воды.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4/11

Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ**
 Наименование сборника рецептур: Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, под редакцией Тутельян В.Ас.329

Наименование сырья	Расход сырья(полуфабриката)граммы	
	На одну порцию	
	брутто	нетто
Картофель свежий	323	258
Молодой х/о 20%		
С 01.09-31.10 х/о 25%	344	258
С 01.11-31.12 х/о30%	368	258
С 01.01-29.02 х/о35%	397	258
С 01.03-31.08 х/о40%	430	258
Лук репчатый х/о16%	19	15
Масло растительное	10	10
соль	1	1
выход	275	

Химический состав:

Выход,г	белки	жиры	углеводы	Энергетич.ценность
275	5,36	11,04	42,53	291,56