



«Запорожченко В.В.»

Запорожченко В.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.
2. 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.
3. 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.

Карты разработал технолог: _____

Количество _____

96

штук

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «Алуштинская школярочка»
_____ Е.М. Мельник
«_» _____ 2023 год

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

блюд и кулинарных изделий для питания детей школьного возраста

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 544 с.

2. 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.

3. 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.

Карты разработал технолог: _____ / _____ /

Количество _____ штук

Холодные блюда и салаты

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после **термической** обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Холодные закуски, салаты должны иметь температуру подачи не ниже +15°С.

Бутерброды

В эту группу изделий включены открытые и закрытые бутерброды. Гастрономические и другие продукты для бутербродов следующим образом:

- ***масло сливочное*** зачищают и нарезают на порции;

- хлеб нарезают ломтиками толщиной 1 – 1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта, стараясь покрыть ими всю поверхность ломтики хлеба.

Открытые бутерброды с джемом, повидлом, сыром готовят с маслом сливочным. Отпускать их можно и без масла. В этом случае бутербродов соответственно уменьшается.

При изготовлении бутербродов с сыром и другими продуктами масло намазывают на хлеб ровным слоем; бутерброд с джемом, повидлом можно оформить маслом, расположив его сбоку от основного продукта.

Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30 - 40 минут до отпуска и хранят на холоде.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброды с маслом.

Номер рецептуры: 1.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 82 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Хлеб	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Выход, гр.	-	35,0	-	3500,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Хлеб	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Выход, гр.	-	40,0	-	4000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
35	2,06	6,55	13,03	119,0	7,35	3,7	19,69	0,31	0,03	0	35,0
40	2,36	7,49	14,89	136,0	8,4	4,2	22,5	0,35	0,034	0	40,0

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

Консистенция: хлеба – мягкая, масла - мажущаяся.

Цвет: соответствует виду масла.

Вкус: соответствует виду масла.

Запах: масла в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброды с сыром.

Номер рецептуры: 3.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 83 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	11,0	10,0	1100,0	1000,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Хлеб	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Выход, гр.	-	45,0	-	4500,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр	11,0	10,0	1100,0	1000,0
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Хлеб	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Выход, гр.	-	50,0	-	5000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
45	5,22	7,47	20,07	141,3	125,3	8,5	86,4	0,44	0,43	0,09	53,1
50	5,8	8,3	14,83	157,0	139,2	9,45	96,0	0,49	0,04	0,11	59,0

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: сыра в сочетании со свежим хлебом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло сливочное (порциями).

Номер рецептуры: 14.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 86 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	5,0	-	500,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	10,0	-	1000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Выход, гр.	-	15,0	-	1500,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Выход, гр.	-	20,0	-	2000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
5	0,04	3,63	0,07	33,0	1,2	0	1,5	0,01	0	0	20,0
10	0,08	7,25	0,13	66,0	2,4	0	3,0	0,02	0	0	40,0
15	0,12	10,9	0,23	99,0	3,6	0	4,5	0,03	0	0	60,0
20	0,16	14,5	0,31	132,0	4,8	0	6,0	0,04	0	0	80,0

Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.

Консистенция: мягкая.

Цвет: соответствует виду масла, светло-желтый.

Вкус: сладко-сливочный, без горечи.

Запах: свежего масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 4

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр (порциями).

Номер рецептуры: 15.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 86 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (<i>твердый, мягкий полутвердый</i>)	5,3	5,0	530,0	500,0
Выход, гр.	-	5,0	-	500,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (<i>твердый, мягкий полутвердый</i>)	10,6	10,0	1060,0	1000,0
Выход, гр.	-	10,0	-	1000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (<i>твердый, мягкий полутвердый</i>)	16,0	15,0	1600,0	1500,0
Выход, гр.	-	15	-	1500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (<i>твердый, мягкий полутвердый</i>)	21,2	20,0	2120,0	2000,0
Выход, гр.	-	20	-	2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (<i>твердый, мягкий полутвердый</i>)	32,0	30,0	3200,0	3000,0
Выход, гр.	-	30	-	3000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
5	1,16	1,48	0	18,0	44,0	1,75	25,0	0,05	0	0,04	13,0
10	2,32	2,95	0	36,0	88,0	3,5	50,0	0,10	0	0,07	26,0
15	3,48	4,43	0	54,0	132,0	5,25	75,0	0,15	0,01	0,11	39,0
20	4,64	5,9	0	72,0	176,0	7,0	100,0	0,2	0,01	0,14	52,0
30	6,96	8,85	0	108,0	264,0	10,5	150,0	0,3	0,01	0,21	78,0

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм.

Требования к качеству:

Внешний вид: ломтики сыра прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: мягкая, не крошащаяся.

Цвет: соответствует виду сыра.

Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: свойственный виду сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих огурцов.

Номер рецептуры: 20.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 89 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	71,3	57,0	7130,0	5700,0
Масло растительное	3,6	3,6	360,0	360,0
Выход, гр.	-	60	-	6000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	118,8	95,0	11880,0	9500,0
Масло растительное	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,45	3,61	1,41	39,96	13,39	7,91	23,6	0,34	0,02	2,82	0
100	0,75	6,02	2,35	66,6	22,3	13,2	39,3	0,57	0,03	4,7	0

Технология приготовления:

Свежие очищенные от кожицы, нарезанные кружочками или ломтиками огурцы солят, поливают растительным маслом.

Приготовление 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: нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом.

Консистенция: мякоть - плотная с недоразвитыми водянистыми, не кожистыми семенами.

Цвет: ломтик огурца, очищенного – белый.

Вкус: свежих огурцов в сочетании с маслом растительным, в меру соленый.

Запах: свежих огурцов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидор.

Номер рецептуры: 23.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 90 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	50,8	43,2	5080,0	4320,0
Лук репчатый	17,3	14,5	1730,0	1450,0
Масса бланшированного репчатого лука	-	13,8	-	1380,0
или лук зеленый	17,3	13,8	1730,0	1450,0
Масло растительное	3,6	3,6	360,0	360,0
Выход, гр.	-	60	-	6000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	84,7	72,0	8470,0	7200,0
Лук репчатый	28,8	24,2	2880,0	2420,0
Масса бланшированного репчатого лука	-	23,0	-	2300,0
или лук зеленый	28,8	23,0	2880,0	2300,0
Масло растительное	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком зеленым											
60	0,65	3,65	2,06	43,7	20,0	11,0	14,76	0,53	0,02	13,3	0
100	1,08	6,09	3,43	72,8	33,4	18,4	24,6	0,88	0,04	22,1	0
С луком репчатым											
60	0,66	3,67	2,74	46,6	10,6	10,5	19,1	0,49	0,03	10,8	0
100	1,1	6,12	4,6	77,7	17,7	17,5	31,8	0,82	0,05	18,0	0

Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Приготовление 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: помидоры нарезаны кружочками или дольками, лук репчатый – полукольцами или кольцами, лук зеленый – шинкованный. Помидоры перемешаны с луком, уложены горкой.

Консистенция: форма нарезки сохраняется, консистенция помидоров – упругая, сочная.

Цвет: соответствует сорту помидоров.

Вкус: свойственный свежим помидорам, в меру соленый.

Запах: свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежих помидоров и огурцов.

Номер рецептуры: 24.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 90 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	33,9	28,8	3390,0	2880,0
Огурцы свежие	26,3	21	2630,0	2100,0
Лук репчатый	9	7,6	900,0	760,0
Масса бланшированного репчатого лука	-	7,2	-	720,0
<i>или</i> лук зеленый	9	7,2	900,0	720,0
Масло растительное	3,6	3,6	360,0	360,0
Выход, гр.	-	60	-	6000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	56,5	48,0	5650,0	4800,0
Огурцы свежие	43,8	35,0	4380,0	3500,0
Лук репчатый	15,0	12,6	1500,0	1260,0
Масса бланшированного репчатого лука	-	12,0	-	1200,0
<i>или</i> лук зеленый	15,0	12,0	1500,0	1200,0
Масло растительное	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком зеленым											
60	0,65	3,65	2,06	43,7	20,0	11,0	14,76	0,53	0,02	13,3	0
100	1,08	6,09	3,43	72,8	33,4	18,4	24,6	0,88	0,04	22,1	0
С луком репчатым											
60	0,58	3,65	2,19	42,42	11,4	9,62	20,35	0,44	0,02	4,95	0
100	0,97	6,08	3,65	70,7	19,0	16,0	33,9	0,73	0,03	8,25	0

Технология приготовления:

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

Приготовление 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: огурцы и помидоры нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены маслом растительным.

Консистенция: помидоров и огурцов – упругая, лука – сочная.

Цвет: помидоров - соответствует сорту (красный, розовый или желтый), огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных – белый.

Вкус: свойственный свежим помидорам и огурцам, в сочетании с луком и маслом растительным, в меру соленый.

Запах: свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с маслом растительным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из соленых огурцов с луком.

Номер рецептуры: 21.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 89 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	60,6	48,6	6060,0	4860,0
Лук репчатый	10,8	9,0	1080,0	900,0
<i>или</i> лук зеленый	11,4	9,0	1140,0	900,0
Масло растительное	3,0	3,0	300,0	300,0
Выход, гр.	-	60	-	6000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы соленые	101,0	81,0	10100,0	8100,0
Лук репчатый	18,0	15,0	1800,0	1500,0
<i>или</i> лук зеленый	19,0	15,0	1900,0	1500,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком зеленым											
60	0,49	3,02	1,1	33,6	20,4	8,35	13,9	0,38	0,09	4,25	0
100	0,82	5,03	1,83	56,0	34,0	13,9	23,2	0,63	0,15	7,08	0
С луком репчатым											
60	0,51	3,03	1,55	35,46	14,24	7,99	13,9	0,37	0,09	2,47	0
100	0,85	5,05	2,58	59,1	23,7	13,3	23,2	0,62	0,15	4,12	0

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.

Приготовление 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 маслом растительным.

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: соответствует сорту огурцов.

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

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свежей белокочанной капусты.

Номер рецептуры: 45.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 99 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	59,2	47,3	5920,0	4730,0
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	42,6	-	4260,0
Лук зеленый	7,5	6,0	750,0	
<i>или морковь:</i>				
- до 1 января	7,5	6,0	750,0	600,0
- с 1 января	8,0	6,0	800,0	600,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	20,0	20,0
Вода кипяченая	5,82	5,82	582,0	582,0
Сахар	3,0	3,0	300,0	300,0
Масло растительное	3,0	3,0	300,0	300,0
Выход, гр.	-	60	-	6000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9	9860,0	7890,0
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	71,0	-	7100,0
Лук зеленый	12,5	10,0	1250,0	1000,0
<i>или морковь:</i>				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,0	10,0	1300,0	1000,0
Кислота лимонная	0,3	0,3	30,0	30,0
Вода кипяченая	9,7	9,7	970,0	970,0
Сахар	5,0	5,0	500,0	500,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком зеленым											
60	0,85	3,05	5,19	51,54	26,80	7,90	14,83	0,32	0,01	20,97	0
100	1,41	5,08	8,65	85,90	44,67	13,16	24,71	0,54	0,02	34,95	0
С морковью											
60	0,85	3,05	5,41	52,44	22,42	9,10	16,57	0,31	0,02	19,47	0
100	1,41	5,08	9,02	87,40	37,37	15,16	27,61	0,51	0,03	32,45	0

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (15 г на 1000 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным зеленым луком или морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.

Приготовление 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 $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь нарезаны ломкой, лук зеленый нашинкован. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, маслом растительным.

Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.

Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 10

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из отварной свеклы.

Номер рецептуры: 52.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 101 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла:				
- до 1 января	73,0	57 ¹	7300,0	5700,0 ¹
- с 1 января	78,1	57 ¹	7810,0	5700,0 ¹
Масло растительное	3,6	3,6	360,0	360,0
Выход, гр.	-	60,0	-	6000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла:				
- до 1 января	121,6	95 ¹	12160,0	9500,0 ¹
- с 1 января	130,1	95 ¹	13010,0	9500,0 ¹
Масло растительное	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	100,0	-	10000,0

¹ Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,86	3,65	5,02	56,34	21,09	12,54	24,58	0,80	0,01	5,70	0
100	1,43	6,09	8,36	93,9	35,15	20,90	40,97	1,33	0,02	9,50	0

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**.

Свеклу отварную можно хранить в холодильнике не более 6 часов при температуре 4±2°C.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют маслом растительным.

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

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле и маслу растительному.

Запах: свеклы и масла растительного.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной.

Номер рецептуры: 67.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 106 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель:				
- до 1 сентября	20,4	15,0 ¹	2040,0	1500,0 ¹
- с 1 сентября по 31 октября	20,6	15,0 ¹	2060,0	1500,0 ¹
- с 1 ноября до 31 декабря	22,1	15,0 ¹	2210,0	1500,0 ¹
- с 1 января по 28-29 февраля	23,9	15,0 ¹	2390,0	1500,0 ¹
- с 1 марта	25,8	15,0 ¹	2580,0	1500,0 ¹
Свекла:				
- до 1 января	15,3	12,0 ¹	1530,0	1200,0 ¹
с 1 января	16,3	12,0 ¹	1630,0	1200,0 ¹
Морковь:				
- до 1 января	11,3	9,0 ¹	1130,0	900,0 ¹
- с 1 января	12,1	9,0 ¹	1210,0	900,0 ¹
Огурцы соленые ²	15,0	12,0	1500,0	1200,0
Лук зеленый	11,3	9,0	1130,0	900,0
<i>или</i> лук репчатый	10,7	9,0 ³	1070,0	900,0 ³
Масло растительное	3,6	3,6	360,0	360,0
Выход, гр.	-	60,0	-	6000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель:				
- до 1 сентября	34,0	25,0 ¹	3400,0	2500,0 ¹
- с 1 сентября по 31 октября	34,4	25,0 ¹	3440,0	2500,0 ¹
- с 1 ноября до 31 декабря	36,8	25,0 ¹	3680,0	2500,0 ¹
- с 1 января по 28-29 февраля	39,8	25,0 ¹	3980,0	2500,0 ¹
- с 1 марта	43,0	25,0 ¹	4300,0	2500,0 ¹
Свекла:				
- до 1 января	25,5	20,0 ¹	2550,0	2000,0 ¹
- с 1 января	27,2	20,0 ¹	2720,0	2000,0 ¹
Морковь:				
- до 1 января	18,9	15,0 ¹	1890,0	1500,0 ¹
- с 1 января	20,1	15,0 ¹	2010,0	1500,0 ¹
Огурцы соленые ²	25,0	20,0	2500,0	2000,0
Лук зеленый	18,8	15,0	1880,0	1500,0
<i>или</i> лук репчатый	17,9	15,0 ³	1790,0	1500,0 ³
Масло растительное	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	100,0	-	10000,0

¹ - Масса отварных очищенных овощей

² - С использованием огурцов консервированных без уксуса

³ - Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С луком зеленым											

60	0,81	3,70	4,61	54,96	20,13	12,81	24,10	0,53	0,03	7,95	0
100	1,35	6,16	7,69	91,60	33,55	21,35	40,17	0,88	0,05	13,25	0
<i>С луком репчатым</i>											
60	0,82	3,71	5,06	56,88	13,92	12,45	26,98	0,51	0,04	6,15	0
100	1,36	6,18	8,44	94,80	23,20	20,75	44,97	0,85	0,06	10,25	0

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками. Зеленый или репчатый лук мелко нарезают и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Нарезанную свеклу заправляют частью масла растительного, предусмотренного в рецептуре, затем все овощи соединяют, заправляют оставшейся частью масла растительного и перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г. (на 1 кг салата) припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Зеленый горошек перед использованием прогревают в собственном соку.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны ломтиками, зеленый или репчатый лук мелко нарезан, винегрет равномерно перемешан и заправлен маслом растительным.

Консистенция: огурцов – хрустящая; картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: соответствующих овощей, в меру соленый.

Запах: овощей, масла растительного.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): Икра свекольная или морковная.

Номер рецептуры: 75.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 109 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла:				
- до 1 января	95,7	75,0 ¹	9570,0	7500,0 ¹
- с 1 января	100,0	75,0 ¹	10000,0	7500,0 ¹
или морковь				
- до 1 января	94,2	75,0 ¹	9420,0	7500,0 ¹
- с 1 января	98,9	75,0 ¹	9890,0	7500,0 ¹
Лук репчатый	20,8	17,5	2080,0	1750,0
Томатное пюре	25,0	25,0	2500,0	2500,0
Масло растительное	7,5	7,5	750,0	750,0
Сахар	1,2	1,2	120,0	120,0
Выход, гр.	-	100,0	-	10000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла:				
- до 1 января	143,6	112,5	14360,0	11250,0
- с 1 января	150,0	112,5	1500,0	11250,0
или морковь				
- до 1 января	141,3	112,5	14130,0	11250,0
- с 1 января	148,4	112,5	14840,0	11250,0
Лук репчатый	31,2	26,3	3120,0	2630,0
Томатное пюре	37,5	37,5	3750,0	3750,0
Масло растительное	11,3	11,3	1130,0	1130,0
Сахар	1,8	1,8	180,0	180,0
Выход, гр.	-	150,0	-	15000,0

¹ - Масса отварных очищенных овощей

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Икра свекольная											
100	2,37	0,10	22,87	185,3	30,1	30,1	60,9	1,69	0,03	5,67	0
150	3,56	0,15	34,3	277,9	45,2	45,2	91,4	2,54	0,05	8,51	0
Икра морковная											
100	2,01	0,1	20,6	91,2	46,5	32,2	60,9	1,0	0,04	4,22	0
150	3,02	0,15	30,9	136,8	69,8	48,3	91,4	1,5	0,06	6,33	0

Технология приготовления:

Свеклу или морковь промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают, очищают от кожицы и измельчают. 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 пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют

сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 100-150 г на порцию, уложив на тарелку горкой.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: икра уложена горкой.

Консистенция: мягкая, сочная, однородная.

Цвет: светло-оранжевый – морковной икры и малиново-красный-свекольной.

Вкус: моркови или свеклы, пассерованного репчатого лука и томата.

Запах: моркови или свеклы с привкусом пассерованного лука и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови с яблоками.

Номер рецептуры: 59.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 104 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
- до 1 января	56,3	45,0	5630,0	4500,0
- с 1 января	59,1	45,0	5910,0	4500,0
Яблоки свежие	21,4	15,0	2140,0	1500,0
Сахар	0,6	0,6	60,0	60,0
Выход, гр.	-	60,0	-	6000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Морковь				
- до 1 января	93,8	75,0	9380,0	7500,0
- с 1 января	98,5	75,0	9850,0	7500,0
Яблоки	35,7	25,0	3570,0	2500,0
Сахар	1,0	1,0	100,0	100,0
Выход, гр.	-	100,0	-	10000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,65	0,11	5,17	24,2	14,6	18,5	26,4	0,65	0,03	3,75	0
100	1,08	0,18	8,62	40,40	24,3	30,75	44,00	1,08	0,05	6,25	0

Технология приготовления:

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85°С не менее 3 минут.

Приготовление 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: морковь нарезана соломкой, яблоки – ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови и яблокам, с сахаром.

Запах: свойственный моркови и яблок.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 14

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из отварной свеклы с зеленым горошком.

Номер рецептуры: 53.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 102 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
- до 1 января	44,3	35,4	4430,0	3540,0
- с 1 января	47,2	35,4	4720,0	3540,0
Зеленый горошек консервированный	31,4	20,4	3140,0	2040,0
Лук репчатый	3,6	3,0	360,0	300,0
Масло растительное	2,4	2,4	240,0	240,0
Выход, гр.	-	60	-	6000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
- до 1 января	73,8	59,0	7380,0	5900,0
- с 1 января	78,7	59,0	7870,0	5900,0
Зеленый горошек консервированный	52,3	34,0	5230,0	3400,0
Лук репчатый	6,0	5,0	600,0	500,0
Масло растительное	4,0	6,0	400,0	600,0
Выход, гр.	-	100,0	-	10000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
60	0,99	2,47	4,38	43,74	16,9	11,03	24,9	0,78	0,03	4,12	0
100	1,65	4,12	7,3	72,9	28,2	18,4	41,5	1,3	0,05	6,87	0

Технология приготовления:

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

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: салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленный.

Запах: свеклы и масла растительного.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 15

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты.

Номер рецептуры: 47.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 99 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	69,4	48,6	6940,0	4860,0
Лук зеленый	7,5	6,0	750,0	600,0
<i>или</i> лук репчатый	7,14	6,0	714,0	600,0
Сахар	3,0	3,0	300,0	300,0
Масло растительное	3,0	3,0	300,0	300,0
Выход, гр.	-	60	-	6000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	115,7	81,0	11570,0	8100,0
Лук зеленый	12,5	10,0	1250,0	1000,0
<i>или</i> лук репчатый	11,9	10,0	1190,0	1000,0
Сахар	5,0	5,0	500,0	500,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
<i>С луком зеленым</i>											
60	1,73	3,71	4,82	59,58	11,20	11,72	3,47	0,40	0,06	5,58	0
100	2,88	6,18	8,03	99,3	18,7	19,5	5,78	0,67	0,1	9,3	0
<i>С луком репчатым</i>											
60	1,73	3,71	4,82	59,58	11,2	11,7	3,47	0,39	0,06	5,58	0
100	2,88	6,18	8,04	99,30	18,66	19,53	5,78	0,66	0,10	9,30	0

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. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре 4±2°С. Хранение заправленного салата не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С. Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестит от масла растительного, лук зеленый мелко нашинкован, лук репчатый – полукольцами.

Консистенция: сочная, хрустящая.

Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.

Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с маслом растительным.

Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладью.

Горячие супы

В питании школьников приготавливаются горячие заправочные, молочные, пюре образные и прозрачные супы. Супы можно приготавливать с различными мясными, рыбными и консервированными продуктами. Норма отпускаемой порции первых блюд - 200 – 250 г, в зависимости от возраста обучающегося.

Овощи для приготовления супов сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

При приготовлении супов с крупами следует помнить, что крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой.

При использовании консервированных продуктов потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

При отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа.

При отпуске не указана норма закладки сметана.

Молочные супы варят на молоке, смеси молока и воды, на сгущенном молоке (согласно таблицы норм взаимозаменяемости). Супы готовят с макаронными изделиями, крупами. Молочные супы варят: с макаронными изделиями – 10 - 40 мин (в зависимости от сорта), с дроблеными крупами – 10 - 15 мин, с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшено) – 20 - 30 мин. Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 20-30 мин. Готовые супы заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи горячих супов + 60 - + 65°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с капустой и картофелем.

Номер рецептуры: 82.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 114 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла:				
- до 1 января	40,0	32,0	4000,0	3200,0
- с 1 января	42,6	32,0	4260,0	3200,0
Капуста свежая	20,0	16,0	2000,0	1600,0
Картофель:				
- молодой до 1 сентября	20,0	16,0	2000,0	1600,0
- с 1 сентября по 31 октября	21,3	16,0	2130,0	1600,0
- с 1 ноября до 31 декабря	22,9	16,0	2290,0	1600,0
- с 1 января по 28-29 февраля	24,6	16,0	2460,0	1600,0
- с 1 марта	26,7	16,0	2670,0	1600,0
Морковь:				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1070,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Томатное пюре	6,0	6,0	600,0	600,0
Масло сливочное	4,0	4,0	400,0	400,0
Сахар	2,0	2,0	200,0	200,0
Лимонная кислота	3,2	3,2	320,0	320,0
Вода или бульон	160,0	160,0	16000,00	16000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла				
- 1 января	50,0	40,0	5000,0	4000,0
- с 1 января	53,3	40,0	5330,0	4000,0
Капуста свежая	25,0	20,0	2500,0	2000,0
Картофель				
- молодой до 1 сентября	25,0	20,0	2500,0	2000,0
- с 1 сентября по 31 октября	26,7	20,0	2670,0	2000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	28,6	20,0	2860,0	2000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	30,8	20,0	3080,0	2000,0
- с 1 марта	33,3	20,0	3330,0	2000,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,1	10,0	1330,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Томатное пюре	7,5	7,5	750,0	750,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Сахар	2,5	2,5	250,0	250,0
Лимонная кислота	4,0	4,0	400,0	400,0
Вода или бульон	200,0	200,0	20000,0	20000,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход,	Пищевые вещества	Минеральные вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	--------------------------	--------------

<i>г</i>	<i>Белки, г</i>	<i>Жиры, г</i>	<i>Углеводы, г</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	<i>Ca</i>	<i>Mg</i>	<i>P</i>	<i>Fe</i>	<i>В1</i>	<i>С</i>	<i>А</i>
200	1,45	3,93	100,2	82,0	35,50	21,0	42,58	0,95	0,04	8,23	0
250	1,81	4,91	125,25	102,5	44,38	26,25	53,23	1,19	0,05	10,29	0

Технология приготовления:

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 - 15 минут, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания 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.

Температура подачи + 60 - + 65°С.

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 овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем.

Номер рецептуры: 88.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 117 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	50,0	40,0	5000,0	4000,0
Картофель				
- молодой до 1 сентября	30,4	24,0	3040,0	2400,0
- с 1 сентября по 31 октября	32,0	24,0	3200,0	2400,0
- с 1 ноября до 31 декабря	33,6	24,0	3360,0	2400,0
- с 1 января по 28-29 февраля	35,3	24,0	3530,0	2400,0
- с 1 марта	37,0	24,0	3700,0	2400,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1070,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Томатное пюре	2,0	2,0	200,0	200,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
Вода или бульон	160,0	160,0	16000,0	16000,0
Сметана	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	200/10	-	20000/1000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	62,5	50,0	6250,0	5000,0
Картофель				
- молодой до 1 сентября	38,0	30,0	3800,0	3000,0
- с 1 сентября по 31 октября	40,0	30,0	4000,0	3000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	42,0	30,0	4200,0	3000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	44,1	30,0	4410,0	3000,0
- с 1 марта	46,3	30,0	4630,0	3000,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,1	10,0	1330,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Томатное пюре	2,5	2,5	250,0	250,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Вода или бульон	200,0	200,0	20000,0	20000,0
Сметана	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Выход, гр.	-	250/15	-	25000/1500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	1,40	3,91	6,79	67,80	34,66	17,8	38,1	0,64	0,05	14,77	0
250	1,75	4,89	8,49	84,75	43,33	22,25	47,63	0,80	0,06	18,46	0

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи

добавляют прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану.

Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

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

Консистенция: капуста – упругая, овощи – мягкие.

Цвет: бульона – желто-оранжевый, жир на поверхности – оранжевый, овощей – натуральный.

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

Запах: свойственный овощам, капусты.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей.

Номер рецептуры: 99.

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.: ДеЛи плюс, 2015 – 122 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	20,0	16,0	2000,0	1600,0
Картофель				
- молодой до 1 сентября	50,6	40,0	5060,0	4000,0
- с 1 сентября по 31 октября	53,3	40,0	5333,0	4000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	55,9	40,0	5590,0	4000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	58,7	40,0	5870,0	4000,0
- с 1 марта	61,6	40,0	6160,0	4000,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1050,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Зеленый горошек консервированный	9,2	6,0	920,0	600,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
Вода или бульон	150,0	150,0	15000,0	15000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная свежая	25,0	20,0	2500,0	2000,0
Картофель				
- молодой до 1 сентября	63,5	50,0	6350,0	5000,0
- с 1 сентября по 31 октября	66,8	50,0	6680,0	5000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	70,1	50,0	7010,0	5000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	73,6	50,0	7360,0	5000,0
- с 1 марта	77,3	50,0	7730,0	5000,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,1	10,0	1310,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Зеленый горошек консервированный	11,5	7,5	1150,0	750,0
Масло растительное	4,8	4,8	480,0	480,0
Вода или бульон	187,5	187,5	18750,0	18750,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
200	1,68	5,98	9,35	98,37	25,71	43,02	69,47	0,07	0,11	6,80	0
250	2,10	7,48	11,69	122,96	32,14	53,78	86,84	0,09	0,14	8,50	0

Технология приготовления:

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, картофель, нарезанный дольками. За 10 - 15 мин

до окончания варки супа добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи, горошек зеленый, соль.

Горошек зеленый, консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи.

Консистенция: картофель, коренья – мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

Цвет: бульона - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный.

Вкус: капусты, картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный.

Номер рецептуры: 97.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 121 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	114,0	90,0	11400,0	9000,0
- с 1 сентября по 31 октября	120,0	90,0	12000,0	9000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	126,0	90,0	12600,0	9000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	132,3	90,0	13230,0	9000,0
- с 1 марта	138,9	90,0	13890,0	9000,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1050,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Масло растительное	2,0	2,0	200,0	200,0
Вода или бульон	140,0	140,0	14000,0	14000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	142,5	112,5	14250,0	11250,0
- с 1 сентября по 31 октября	150,0	112,5	15000,0	11250,0
- с 1 ноября до 31 декабря	157,5	112,5	15750,0	11250,0
- с 1 января по 28-29 февраля	165,4	112,5	16540,0	11250,0
- с 1 марта	173,7	112,5	17370,0	11250,0
Морковь				
- до 1 января	11,9	10,0	1190,0	1000,0
- с 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Масло растительное	2,5	2,5	250,0	250,0
Вода или бульон	175,0	175,0	17500,0	17500,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	1,87	2,26	13,31	81,0	20,7	24,90	61,44	0,94	0,11	9,6	0
250	2,34	2,83	16,64	101,25	25,9	31,13	76,80	1,18	0,14	12,0	0

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут нарезанные кубиками картофель, варят 10 - 15 минут, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5 - 10 минут до окончания процесса варки добавляют соль.

Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму.

Консистенция: картофель, коренья мягкие, но не разваренные.

Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей, умеренно соленый.

Запах: картофеля и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 20

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с крупой.

Номер рецептуры: 101.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 123 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	76,0	60,0	7600,0	6000,0
- с 1 сентября по 31 октября	80,0	60,0	8000,0	6000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	84,0	60,0	8400,0	6000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	88,2	60,0	8820,0	6000,0
- с 1 марта	92,6	60,0	9260,0	6000,0
Крупы				
- пшеничная, перловая, гречневая	8,0	8,0	800,0	800,0
- или рисовая, пшено	4,0	4,0	400,0	400,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1050,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Масло растительное	2,0	2,0	200,0	200,0
Вода или бульон	150,0	150,0	15000,0	15000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	95,0	75,0	9500,0	7500,0
- с 1 сентября по 31 октября	100,0	75,0	10000,0	7500,0
- с 1 ноября до 31 декабря	105,0	75,0	10500,0	7500,0
- с 1 января по 28-29 февраля	110,3	75,0	11030,0	7500,0
- с 1 марта	115,8	75,0	11580,0	7500,0
Крупы				
- пшеничная, перловая, гречневая	10,0	10,0	1000,0	1000,0
- или рисовая, пшено	5,0	5,0	500,0	500,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,1	10,0	1310,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Масло растительное	2,5	2,5	250,0	250,0
Вода или бульон	187,5	187,5	18750,0	18750,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
С пшеничной крупой											
200	2,14	2,24	13,71	83,60	20,9	22,80	66,12	1,04	0,09	6,60	0
250	2,68	2,80	17,14	104,5	26,1	28,50	82,65	1,30	0,11	8,25	0
С перловой крупой											
200	2,00	2,23	13,60	82,60	20,7	21,20	69,88	0,81	0,08	6,66	0
250	2,50	2,79	17,00	103,25	25,9	26,50	87,35	1,01	0,10	8,33	0
С рисовой крупой											
200	1,58	2,19	11,66	72,60	18,44	20,00	50,04	0,71	0,08	6,60	0
250	1,98	2,74	14,58	90,75	23,05	25,00	62,55	0,89	0,10	8,25	0

<i>С пшеном</i>											
200	1,74	2,27	11,43	73,20	19,20	21,32	53,36	0,77	0,09	6,60	0
250	2,18	2,84	14,29	91,50	24,00	26,65	66,70	0,96	0,11	8,25	0
<i>С гречневой крупой</i>											
200	4,5	3,7	15,6	115	21,36	18,22	44,78	0,7	0,07	6,6	0
250	5,8	4,7	19,5	144	26,7	22,78	55,6	0,87	0,09	8,25	0

Технология приготовления:

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют или припускают. Картофель нарезают кубиками.

В кипящую воду кладут подготовленную, в соответствии с требованиями СанПиН крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5 - 10 минут до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в воду одновременно с пассерованными овощами.

Температура подачи + 60 - + 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

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

Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, вареной крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобами.

Номер рецептуры: 102.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 123 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	50,73	40,0	5073,0	4000,0
- с 1 сентября по 31 октября	53,4	40,0	5340,0	4000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	56,1	40,0	5610,0	4000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	58,9	40,0	5890,0	4000,0
- с 1 марта	61,8	40,0	6180,0	4000,0
Горох лущеный или фасоль	16,2	16,0	1620,0	1600,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1050,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
Вода или бульон	140,0	140,0	14000,0	14000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	63,5	50,0	6350,0	5000,0
- с 1 сентября по 31 октября	66,8	50,0	6680,0	5000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	70,14	50,0	7014,0	5000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	73,65	50,0	7365,0	5000,0
- с 1 марта	77,3	50,0	7730,0	5000,0
Горох лущеный или фасоль	20,3	20,0	2030,0	2000,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,3	10,0	1330,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Вода или бульон	175,0	175,0	17500,0	17500,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	4,39	4,22	13,06	107,8	30,5	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0
250	5,49	5,28	16,33	134,75	38,1	35,30	87,18	2,03	0,23	5,81	0

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.

Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные или припущенные морковь и лук и варят до готовности. Температура подачи + 60 - + 65°C.

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) № 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями.

Номер рецептуры: 103.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 124 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	76,0	60,0	7600,0	6000,0
- с 1 сентября по 31 октября	80,0	60,0	8000,0	6000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	84,0	60,0	8400,0	6000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	88,2	60,0	8820,0	6000,0
- с 1 марта	92,6	60,0	9260,0	6000,0
Макаронные изделия	8,0	8,0	800,0	800,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1050,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Масло растительное	2,0	2,0	200,0	200,0
Вода или бульон	150,0	150,0	15000,0	15000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	95,0	75,0	9500,0	7500,0
- с 1 сентября по 31 октября	100,0	75,0	10000,0	7500,0
- с 1 ноября до 31 декабря	105,0	75,0	10500,0	7500,0
- с 1 января по 28-29 февраля	110,3	75,0	11030,0	7500,0
- с 1 марта	115,8	75,0	11580,0	7500,0
Макаронные изделия	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,3	10,0	1330,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Масло растительное	2,5	2,5	250,0	250,0
Вода или бульон	188,0	188,0	18800,0	18800,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	2,15	2,27	13,71	83,8	19,68	21,6	53,32	0,87	0,09	6,6	0
250	2,69	2,84	17,14	104,75	24,6	27,0	66,65	1,09	0,11	8,25	0

Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель – брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют и мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящую воду кладут подготовленные макаронные изделия и варят 10 - 15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные или припущенные морковь,

лук, соль и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями добавляют за 10 - 15 минут до готовности супа. Температура подачи + 60 - + 65°С.

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: овощей и макаронных изделий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с мясными фрикадельками.

Номер рецептуры: 104.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 124 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	101,3	80,0	10130,0	8000,0
- с 1 сентября по 31 октября	106,6	80,0	10660,0	8000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	111,9	80,0	11190,0	8000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	117,5	80,0	11750,0	8000,0
- с 1 марта	123,4	80,0	12340,0	8000,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1050,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Томатное пюре	2,0	2,0	200,0	200,0
Масло растительное	2,0	2,0	200,0	200,0
Вода или бульон	150,0	150,0	15000,0	15000,0
Фрикадельки мясные готовые рец. 105	-	20,0	-	2000,0
Выход, гр.		200/20	-	20000/2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	126,6	100,0	12660,0	10000,0
- с 1 сентября по 31 октября	133,3	100,0	13330,0	10000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	139,9	100,0	13990,0	10000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	146,9	100,0	14690,0	10000,0
- с 1 марта	154,2	100,0	15420,0	10000,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,3	10,0	1330,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Томатное пюре	2,5	2,5	250,0	250,0
Масло растительное	2,5	2,5	250,0	250,0
Вода или бульон	187,5	187,5	18750,0	18750,0
Фрикадельки мясные готовые рец. 105	-	25	-	2500,0
Выход, гр.		250/25	-	25000/2500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200/20	5,83	4,56	13,59	118,80	25,52	32,01	103,97	1,29	0,12	9,87	3,96
250/25	7,29	5,70	16,99	148,50	31,90	40,01	129,96	1,61	0,15	12,34	4,95

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют нарезанные кубиками слегка пассерованные или припущенные овощи и варят до готовности. За 5 - 10 минут до окончания варки добавляют прогретое томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре. Температура подачи + 60 - + 65°С.

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: бульона – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

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

Запах: мясных продуктов, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки мясные.

Номер рецептуры: 105.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 125

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	31,0	22,8	3100,0	2280,0
Лук репчатый	2,38	2,0	238,0	200,0
Вода	2,0	2,0	200,0	200,0
Яйца	1,6	1,6	160,0	160,0
Масса полуфабриката	-	26,8	-	2680,0
Выход, гр.	-	20	-	2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	38,7	28,5	3870,0	2850,0
Лук репчатый	2,98	2,5	298,0	250,0
Вода	2,5	2,5	250,0	250,0
Яйца	2,0	2,0	200,0	200,0
Масса полуфабриката	-	33,5	-	3350,0
Выход, гр.	-	25	-	2500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
20	3,99	2,34	0,15	39,2	4,3	6,44	41,5	0,31	0,01	0,1	0
25	4,99	2,93	0,19	49,0	5,38	8,1	51,9	0,39	0,01	0,13	0

Технология приготовления:

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: изделия в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: фрикаделек – серый.

Вкус: свойственный свежеприготовленному изделию из котлетной массы.

Запах: соответствующий изделию из котлетной массы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник Ленинградский.

Номер рецептуры: 96.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 121

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	80,0	60,0	8000,0	6000,0
- с 1 сентября по 31 октября	85,7	60,0	8570,0	6000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	92,3	60,0	9230,0	6000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	100,0	60,0	10000,0	6000,0
- с 1 марта	105,0	60,0	10500,0	6000,0
Крупа перловая <i>или</i> рисовая	4,0	4,0	400,0	400,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1050,0	800,0
Лук репчатый	4,8	4,0	480,0	400,0
Огурцы соленые	13,4	12,0	1340,0	1200,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
Вода или бульон	150,0	150,0	15000,0	15000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- молодой до 1 сентября	100,0	75,0	10000,0	7500,0
- с 1 сентября по 31 октября	107,1	75,0	10710,0	7500,0
- с 1 ноября до 31 декабря	115,3	75,0	11530,0	7500,0
- с 1 января по 28-29 февраля	125,0	75,0	12500,0	7500,0
- с 1 марта	131,3	75,0	13130,0	7500,0
Крупа перловая <i>или</i> рисовая	5,0	5,0	500,0	500,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,3	10,0	1330,0	1000,0
Лук репчатый	6,0	5,0	600,0	500,0
Огурцы соленые	16,8	15,0	1680,0	1500,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Вода или бульон	187,5	187,5	18750,0	18750,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
<i>С перловой крупой</i>											
200	1,68	4,09	13,27	96,60	21,16	20,72	57,56	0,78	0,08	6,03	0
250	2,10	5,11	16,59	120,75	26,45	25,90	71,95	0,98	0,10	7,54	0
<i>С крупой рисовой</i>											
200	1,60	4,09	13,54	97,40	19,96	21,12	50,64	0,75	0,08	6,03	0
250	2,00	5,11	16,93	121,75	24,95	26,40	63,30	0,94	0,10	7,54	0

Технология приготовления:

В кипящую 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.

Температура подачи + 60 - + 65°C.

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: огуречного рассола, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой.

Номер рецептуры: 98.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 122

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	30,0	24,0	3000,0	2400,0
Картофель				
- молодой до 1 сентября	25,3	20,0	2530,0	2000,0
- с 1 сентября по 31 октября	26,6	20,0	2660,0	2000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	28,0	20,0	2800,0	2000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	29,4	20,0	2940,0	2000,0
- с 1 марта	30,9	20,0	3090,0	2000,0
Крупа ячневая, перловая <i>или</i> рисовая	8,0	8,0	800,0	800,0
Морковь				
- до 1 января	10,0	8,0	1000,0	800,0
- с 1 января	10,5	8,0	1050,0	800,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
Вода или бульон	170,0	170,0	17000,0	17000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	37,5	30,0	3750,0	3000,0
Картофель				
- молодой до 1 сентября	31,6	25,0	3160,0	2500,0
- с 1 сентября по 31 октября	33,3	25,0	3330,0	2500,0
- с 1 ноября до 31 декабря	35,0	25,0	3500,0	2500,0
- с 1 января по 28-29 февраля	36,8	25,0	3680,0	2500,0
- с 1 марта	38,6	25,0	3860,0	2500,0
Крупа ячневая, перловая <i>или</i> рисовая	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Морковь				
- до 1 января	12,5	10,0	1250,0	1000,0
- с 1 января	13,1	10,0	1310,0	1000,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Вода или бульон	212,5	212,5	21250,0	21250,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С крупой ячневой											
200	1,68	4,09	13,27	96,60	21,16	20,72	57,56	0,78	0,08	6,03	0
250	2,10	5,11	16,59	120,75	26,45	25,90	71,95	0,98	0,10	7,54	0
С крупой перловой											
200	1,60	4,09	13,54	97,40	19,96	21,12	50,64	0,75	0,08	6,03	0
250	2,00	5,11	16,93	121,75	24,95	26,40	63,30	0,94	0,10	7,54	0
С крупой рисовой											
200	1,19	3,93	4,87	61,0	28,7	11,3	26,9	0,46	0,03	7,9	0
250	1,49	4,91	6,1	76,3	35,9	14,1	33,6	0,58	0,04	9,88	0

Технология приготовления:

Крупу ячневую, перловую промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую нарезанную шашками белокочанную капусту, нарезанный брусочками картофель и варят до готовности. За 5 - 10 минут до окончания варки кладут слегка пассерованные или припущенные морковь и лук. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами. Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной. Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель и овощи, крупа в виде разваренных зерен.

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

Цвет: золотистый.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с крупой.

Номер рецептуры: 121.

Наименование сборника рецептур Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 131

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Вода	110,0	110,0	11000,0	11000,0
Крупы:				
- рисовая	12,0	12,0	1200,0	1200,0
- манная	12,0	12,0	1200,0	1200,0
- кукурузная	12,0	12,0	1200,0	1200,0
- гречневая	16,0	16,0	1600,0	1600,0
- пшено	16,0	16,0	1600,0	1600,0
Сахар	2,0	2,0	200,0	200,0
Масло сливочное	1,6	1,6	160,0	160,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	125,0	125,0	12500,0	12500,0
Вода	137,5	137,575,0	13750,0	13750,0
Крупы:				
- рисовая	15,0	15,0	1500,0	1500,0
- манная	15,0	15,0	1500,0	1500,0
- кукурузная	15,0	15,0	1500,0	1500,0
- гречневая	20,0	20,0	2000,0	2000,0
- пшено	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Сахар	2,0	2,0	200,0	200,0
Масло сливочное	2,5	2,5	250,0	250,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С крупой манной											
200	5,21	5,08	16,42	132,20	160,1	19,60	130,04	0,25	0,07	0,91	30,6
250	6,51	6,35	20,53	165,25	200,2	24,50	162,55	0,31	0,09	1,14	38,3
С крупой рисовой											
200	4,82	1,02	16,83	132,4	158,8	23,06	137,46	0,25	0,06	0,91	30,6
250	6,03	1,28	21,04	165,50	198,5	28,83	171,83	0,31	0,08	1,14	38,3
С крупой кукурузной											
200	4,97	5,10	16,50	131,80	161,7	28,90	154,66	0,55	0,09	0,91	30,6
250	6,21	6,38	20,63	164,75	202,1	36,13	193,33	0,69	0,11	1,14	38,3
С крупой гречневой											
200	5,97	5,48	17,08	141,60	160,9	46,46	165,66	1,13	0,11	0,91	30,6
250	7,46	6,85	21,35	177,0	201,1	58,08	207,08	1,41	0,14	1,14	38,3
С пшеном											
200	5,80	5,48	18,57	146,80	161,9	29,6	155,78	0,54	0,11	0,91	30,6
250	7,25	6,85	23,21	183,50	202,4	37,0	194,73	0,68	0,14	1,14	38,3

Технология приготовления:

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупы. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой стружкой в кипящую смесь при быстром

помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1:0,38. Температура подачи + 60 - + 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – масло сливочное.

Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями.

Номер рецептуры: 120.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 131

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Вода	84,0	84,0	8400,0	8400,0
Вермишель, фигурные изделия, макаронные изделия	16,0	16,0	1600,0	1600,0
Сахар	1,2	1,2	120,0	120,0
Масло сливочное	1,6	1,6	160,0	160,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	125,0	125,0	12500,0	12500,0
Вода	105,0	105,0	10500,0	10500,0
Вермишель, фигурные изделия, макаронные изделия	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Сахар	1,5	1,5	150,0	150,0
Масло сливочное	2,0	2,0	200,0	200,0
Выход, гр.	-	250	-	25000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
<i>С вермишелью</i>											
200	5,75	5,21	18,84	145,20	161,6	24,14	137,98	0,51	0,09	0,91	30,6
250	7,19	6,51	23,55	181,50	202,0	30,18	172,48	0,64	0,11	1,14	38,3
<i>С макаронными изделиями</i>											
200	5,75	5,21	18,84	145,20	161,6	24,14	137,98	0,51	0,09	0,91	30,6
250	7,19	6,51	23,55	181,50	202,0	30,18	172,48	0,64	0,11	1,14	38,3

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15 - 20 минут, лапшу – 10 - 12 минут, вермишель – 5 - 7 минут), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения. Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части распределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

Консистенция: макаронных изделий – мягкая.

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла – желтый.

Вкус: умеренно сладковатый, молока и масла сливочного.

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам.

Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий, яиц

Блюда из овощей и картофеля

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, тушению, запеканию.

При тепловой обработке в овощах происходят физико-химические изменения, в результате которых они приобретают новые свойства, характерные для кулинарно обработанных продуктов.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамины легко растворяются в воде, поэтому очищенные овощи не рекомендуется оставлять на длительный срок в холодной воде; особенно это относится к картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Тщательное соблюдение технологических правил кулинарной обработки овощей способствует более полному сохранению витаминов, минеральных солей и других питательных веществ в приготовляемых овощных блюдах.

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожуре. При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6 - 0,7 л воды на 1 кг). Уровень воды должен быть на 1 - 1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (зеленый горошек, капусту) варят в большом количестве воды (3 - 4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Для припускания и тушения овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (воду – в количестве 10-15 % от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3 % растворе уксусной кислоты или 10 % растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

готовые овощи блюда рекомендуется посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2 – 3 г на порцию) или зеленым луком (10 г нетто на порцию). Температура подачи не ниже 65°C.

Блюда из круп

Каши варят из крупы любого вида. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и вода, возможно замена (каждый литр цельного молока заменить 0,380 гр. молока гущенного).

По консистенции каши делят на рассыпчатые, вязкие, жидкие – в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

Перед варкой каши, крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10 - 30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также овсяные хлопья, не промывают. Крупы промывают проточной водой.

При изготовлении блюд из круп чаще всего используют сваренную вязкую кашу. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

При варке вязкой каши следует учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 минут), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются крупы манная и дробленые крупы, овсяные хлопья, ячневая крупа засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90 - 95° С почти полностью набухает, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 минут.

Из таких каш готовят крупеники, запеканки и пудинги (запеченные).

Температура подачи не ниже 65°С.

Блюда из макаронных изделий

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки.

Макаронные варят 20 - 30 минут, лапшу – 20 - 25 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали кусков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

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

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2 - 2,3 л воды и 30 г соли).

Количество масла сливочного и сметаны можно изменять: масла сливочного - 10 - 20 г, сметаны - 20 или 40 г на порцию, при этом соответственно изменяется выход блюда.

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см. Температура подачи не ниже 65°С.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус, сметанный с томатом.

Номер рецептуры: 331.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 250

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	12,5	12,5	1250,0	1250,0
Мука пшеничная	3,75	3,75	375,0	375,0
Вода	37,5	37,5	3750,0	3750,0
Томатное пюре	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	50	-	5000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сметана	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Мука пшеничная	4,5	4,5	450,0	450,0
Вода	45,0	45,0	4500,0	4500,0
Томатное пюре	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	60	-	6000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50	0,88	2,5	3,51	40,1	14,6	4,9	14,7	0,2	0,02	0,7	16,9
60	1,06	3,0	4,2	48,1	17,5	5,9	17,6	0,24	0,02	0,84	20,3

Технология приготовления:

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, с привкусом томата, свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с овощами.

Номер рецептуры: 205.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 181

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	52,5	52,5	5250,0	5250,0
Лук репчатый	14,3	12,0	1430,0	1200,0
Морковь				
- до 1 января	18,8	15,0	1880,0	1500,0
- с 1 января	19,7	15,0	1970,0	1500,0
Зеленый горошек	6,75	6,0	675,0	600,0
Томатное пюре	10,5	10,5	1050,0	1050,0
Масло растительное	7,5	7,5	750,0	750,0
Масса готовых овощей	-	37,5	-	3750,0
Выход, гр.	-	150/37,5	-	15000/3750

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	63,0	63,0	6300,0	6300,0
Лук репчатый	17,2	14,4	1720,0	1440,0
Морковь				
- до 1 января	22,6	18,0	2260,0	1800,0
- с 1 января	23,6	18,0	2360,0	1800,0
Зеленый горошек	8,1	7,2	810,0	720,0
Томатное пюре	12,6	12,6	1260,0	1260,0
Масло растительное	9,0	9,0	900,0	900,0
Масса готовых овощей	-	45,0	-	4500,0
Выход, гр.	-	180/45	-	18000/4500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150/37,5	6,5	7,5	35,7	235,5	24,3	21,7	63,6	1,3	0,09	3,39	0
180/45	7,8	9,0	42,8	282,5	29,2	26,0	76,3	1,6	0,11	4,07	0

Технология приготовления:

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 5 - 7 минут. Зеленый горошек прогревают. Макароны отваривают в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли), добавляют к ним подготовленные овощи с томатным пюре и перемешивают. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой.

Консистенция: макарон - мягкая, упругая, в меру плотная; овощей – мягкая.

Цвет: светло-красный, с вкраплениями зеленого горошка.

Вкус: умеренно соленый, с кисловатым привкусом, свойственный макаронным изделиям и овощам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 31

Наименование кулинарного изделия (блюда): Лапшевник с творогом.

Номер рецептуры: 208.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 182

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия (<i>лапша, вермишель</i>)	38,0	38,0	3800,0	3800,0
Вода	83,0	83,0	8300,0	8300,0
Творог	51,0	50,0	5100,0	5000,0
Сахар	5,0	5,0	500,0	500,0
Масло растительное (<i>для смазки противня</i>)	3,0	3,0	300,0	300,0
Сухари панировочные	3,0	3,0	300,0	300,0
Сметана	3,0	3,0	300,0	300,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	185,0	-	18500,0
<i>Масса готового лапшевника</i>	-	150,0	-	15000,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	150/5	-	15000/500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150/5	17,34	13,41	31,55	316,52	249,8	34,54	247,50	1,46	0,11	0,25	84,2

Технология приготовления:

Макаронные изделия для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде, не откидывая (2,2 – 3 л воды, 30 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Протертый творог, смешивают с сахаром и солью. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на смазанный и посыпанный сухарями противень (толщиной не более 3 - 4 см). Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Запекают при температуре 220 - 280°C в течение 20 - 30 минут до образования румяной корочки.

При подаче нарезанный кусками лапшевник можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы маслом сливочным.

Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая.

Цвет: корочки - румяно – золотистый, на разрезе от светло - кремового до кремового.

Вкус: умеренно сладкий, с естественной кислотностью свежеприготовленного творога.

Запах: запеченной творожной массы с макаронными изделиями.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с сыром.

Номер рецептуры: 204.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 181

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	52,5	52,5	5250,0	5250,0
Сыр неострых сортов	33,0	30,0	3300,0	3000,0
Масло сливочное	7,5	7,5	750,0	750,0
Выход, гр.	-	150/30	-	15000/3000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	63,0	63,0	6300,0	6300,0
Сыр неострых сортов	33,0	30,0	3300,0	3000,0
Масло сливочное	9,0	9,0	900,0	900,0
Выход, гр.	-	180/30	-	18000/3000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150/30	9,67	10,19	41,36	281,30	161,0	18,33	148,95	1,13	0,09	0,23	4,52
180/30	10,70	11,27	45,96	311,88	177,3	20,30	164,55	1,26	0,10	0,25	4,53

Технология приготовления:

Макаронны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий), заправляют маслом сливочным, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям солоноватый от сыра.

Запах: отварных макаронных изделий с ароматом сыром.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка со свежими плодами со сгущённым молоком.

Номер рецептуры: 395.

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. 171

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа				
- рисовая	43,2	43,2	4320,0	4320,0
- или пшено	48,0	48,0	4800,0	4800,0
Вода				
-на кашу рисовую	160,0	160,0	16000,0	16000,0
- на кашу пшеничную	150,0	150,0	15000,0	15000,0
Сахар	8,0	8,0	800,0	800,0
Масло сливочное	4,0	4,0	400,0	400,0
Сухари пшеничные	3,2	3,2	320,0	320,0
Яблоки	34,4	24,0	3440,0	2400,0
Яйцо	1/12 шт.	3,2	8 шт.	320,0
Молоко сгущенное	20,0	20,0	4000,0	4000,0
Выход, гр.	-	200/20	-	20000/2000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
<i>С крупой рисовой</i>											
200/20	6,20	10,62	56,75	268,69	115,3	24,56	85,12	0,66	0,03	0,72	0,09
<i>С крупой пшеничной</i>											
200/20	8,55	11,72	57,62	289,78	124,5	25,14	82,13	1,40	0,12	0,72	0,09

Технология приготовления:

На смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу (половину от всей массы), затем яблоки, нарезанные мелкими кубиками без кожицы и семенных гнезд, яблоки покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20 - 30 минут.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом, прокипяченной сметаной или яблочным соусом. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто – желтый, на разрезе – желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога, яблок.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 34

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша из смеси круп с изюмом.

Номер рецептуры: 177.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015, с. 166

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	28,0	28,0	2800,0	2800,0
Пшено	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Молоко	140,0	140,0	14000,0	14000,0
Изюм	3,2	3,0	320,0	300,0
Сахар	8,0	8,0	800,0	800,0
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Яйца	¼ шт.	10,0	25 шт.	1000,0
Выход, гр.	-	200/10	-	20000/1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
200/5	10,44	11,11	41,30	307,0	158,6	86,70	257,3	2,75	0,26	1,20	81,0

Технология приготовления:

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 80 °С, вводя яйца, перемешивают и проваривают 2 - 3 минуты.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены, каша уложена горкой.

Консистенция: каша – вязкая, изюм – мягкий.

Цвет: светло-желтый вперемежку с зернами гречневой крупы.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из крупы манной.

Номер рецептуры: 181.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 170

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	31,0	31,0	3100,0	3100,0
Молоко	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Вода	75,0	75,0	7500,0	7500,0
Сахар	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Масса каши	-	200,0	-	20000,0
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Сахар	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход : с маслом или сахаром	-	200/10	-	20000/1000
<i>с маслом и сахаром</i>	-	<i>200/10/10</i>		<i>20000/1000/1000</i>

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200/10	6,24	6,10	19,70	158,64	192,2	23,5	156,1	0,3	0,08	1,09	36,7

Технология приготовления:

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу: засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении, на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1:0,38. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: крупа разваренная, на поверхности – масло сливочное.

Консистенция: жидкая, на тарелке не расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом масла сливочного.

Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 36

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая из крупы рисовой с фруктами.

Номер рецептуры: 167.

Наименование сборника рецептур: 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, с. 192

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	60,0	60,0	6000,0	6000,0
Сахар	5,0	5,0	500,0	500,0
Яблоки	43,0	36,0	4300,0	4300,0
Изюм	20,3	20,2	2030,0	2020,0
Масло сливочное	3,0	3,0	300,0	300,0
Вода	145,0	145,0	14500,0	14500,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	7,43	12,57	57,59	373,32	46,93	2,83	0,19	0,05	1,67	200	7,43

Технология приготовления:

Крупу рисовую промывают и отваривают рассыпчатую кашу. Чернослив и изюм перебирают, удаляют примеси, промывают в холодной проточной воде и замачивают при температуре 30°С в течение 20 минут. Яблоки перебирают, удаляют плодоножку и семенное гнездо, промывают, нарезают дольками и соединяют с сахаром и подготовленным черносливом, изюмом и сливочным маслом.

Вместе с рассыпчатой кашей фрукты доводят под крышкой до готовности.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: каша рассыпчатая с сохранившими форму фруктами.

Консистенция: рассыпчатая.

Цвет: от светло-кремового до серого.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная с морковью.

Номер рецептуры: 178.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с.168

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа овсяная или пшеничная, или пшено	44,0	44,0	4400,0	4400,0
Морковь				
- до 1 января	45,0	36,0	4500,0	3600,0
- с 1 января	48,0	36,0	4800,0	3600,0
Молоко	70,0	70,0	7000,0	7000,0
Сахар	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Масло сливочное	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	8,00	6,83	38,63	248,0	178,0	35,50	167,7	0,72	0,19	1,57	43,0

Технология приготовления:

Морковь мелко шинкуют, добавляют сахар, сливочное масло и тушат на слабом огне 8 - 10 минут, вливают горячее молоко, доводят до кипения, всыпают при постоянном помешивании манную крупу и варят до загустения. Заправляют сливочным маслом и прогревают. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, разваренные.

Консистенция: однородная, вязкая, морковь – мягкая.

Цвет: желтый.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 38

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная с крупой.

Номер рецептуры: 173.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с.163

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупы:				
- пшено	50,0	50,0	5000,00	5000,00
- овсяная	50,0	50,0	5000,00	5000,00
- гречневая	50,0	50,0	5000,00	5000,00
- рисовая	44,0	44,0	4400,00	4400,00
- хлопья «Геркулес»	44,0	44,0	4400,00	4400,00
Молоко	100,0	100,0	100,0	100,0
Сахар	6,0	6,0	600,0	600,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Масса каши		200		20000
Масло сливочное	10	10	1000,0	1000,0
Сахар	10	10	1000,0	1000,0
Выход: с маслом	-	210	-	21000
<i>с маслом и сахаром</i>		220		22000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
С крупой пшенной											
210	8,64	11,06	44,32	312,0	146,8	44,33	221,30	2,34	0,14	0,96	54,8
220	8,64	11,06	54,30	352,0	147,0	44,33	221,30	2,37	0,14	0,96	54,8
С крупой овсяной											
210	9,04	13,44	40,16	318,0	158,6	72,05	264,86	2,09	0,21	0,96	54,8
220	9,04	13,44	50,14	358,0	158,9	72,05	264,86	2,12	0,21	0,96	54,8
Из овсяных хлопьев «Геркулес»											
210	8,31	13,12	37,63	303,0	149,6	70,82	234,98	1,73	0,18	0,96	54,8
220	8,31	13,12	47,61	342,0	149,9	70,82	234,98	1,76	0,18	0,96	54,8
С крупой рисовой											
210	6,0	10,85	42,95	294,0	130,6	36,46	157,44	0,6	0,06	0,96	54,8
220	6,0	10,85	52,93	334,0	130,9	36,46	157,44	0,63	0,06	0,96	54,8

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.

Температура подачи не ниже 65°C.

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) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная с изюмом.

Номер рецептуры: 177.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 166

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Пшено	44,0	44,0	4400,0	4400,0
Молоко	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Вода	55,0	55,0	5500,0	5500,0
Изюм	10,2	10,0	1020,0	1000,0
Сахар	6,0	6,0	600,0	600,0
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	200/10	-	20000/1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
200/10	8,19	11,9	46,19	326,0	146,42	54,89	206,37	1,63	0,18	0,96	54,8

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены.

Консистенция: каша – вязкая, изюм – мягкий.

Цвет: светло-желтый

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая с изюмом.

Номер рецептуры: 177.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 166

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	42,0	42,0	4200,0	4200,0
Молоко	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Вода	55,0	55,0	5500,0	5500,0
Изюм	10,2	10,0	1020,0	1000,0
Сахар	6,0	6,0	600,0	600,0
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	200/10	-	20000/1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценност ь, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
200/10	6,09	10,88	47,9	315,0	137,99	39,53	167,24	0,87	0,07	0,96	54,8

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены.

Консистенция: каша – вязкая, изюм – мягкий.

Цвет: свойственный крупе и изюму.

Вкус: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Блюда из творога и яиц.

Для приготовления блюд из яиц используются свежие куриные яйца.

Не допускаются к использованию в питании яйца водоплавающих птиц, а также яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Яйца используют в виде омлетов или в вареном виде.

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;

Не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

Омлеты готовят в жарочном шкафу в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5 - 3 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Яйцо варят 10 минут после закипания воды.

Из творога готовят горячие блюда. В питании детей школьного возраста рекомендуется творог не более 9% жирности; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке, кроме сырков творожных.

Не допускается использование творога из не пастеризованного молока, фляжного творога (Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито или протирающую машину. При протирании образуются потери 1 - 2%.

Вторые горячие блюда готовят отварными (ленивые вареники), с также запеченными (сырники, пудинги, запеканки).

Запеканки и пудинги из творога готовят в жарочном шкафу - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41

Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйца вареные.

Номер рецептуры: 209.

Наименование сборника рецептур Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 184

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное	1 шт.	40	100 шт.	4000,0
Выход	-	1 шт. (40 г)	-	100 шт. (4000,0)

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
40	5,10	4,60	0,30	63,0	22,0	4,80	76,8	1,0	0,03	0	0,10

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40 - 50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

Требования к качеству:

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

Консистенция: умеренно плотная.

Цвет: белок – белый, желток – желтый.

Вкус: свежего вареного яйца, приятный.

Запах: слабовыраженный – сероводорода.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный с маслом сливочным.

Номер рецептуры: 210.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 184

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2 шт.	80,0	200 шт.	8000,0
Молоко	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Масса омлетной смеси	-	110,0	-	11000,0
Масло сливочное	4,0	4,0	400,0	400,0
Масса готового омлета	-	106,0	-	10600,0
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	106/10	-	10600/1000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	3 шт.	120,0	300 шт.	12000,0
Молоко	45,0	45,0	4500,0	4500,0
Масса омлетной смеси	-	165,0	-	16500,0
Масло сливочное	6,0	6,0	600,0	600,0
Масса готового омлета	-	160,0	-	16000,0
Масло сливочное	15,0	15,0	150,0	150,0
Выход, гр.	-	160/15	-	16000/1500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
106/10	14,27	22,16	2,65	267,93	114,2	19,5	260,5	2,94	0,1	0,25	345,0
160/15	18,99	28,32	3,51	345,90	151,7	25,9	346,5	3,91	0,13	0,33	452,9

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5 - 3 см и запекают в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С до образования легкой румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65°С.

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) № 43

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный с сыром.

Номер рецептуры: 211.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 184

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	2 шт.	80,0	200 шт.	8000,0
Молоко	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Сыр неострых сортов	17,0	16,0	1700,0	1700,0
Масло сливочное	4,0	4,0	400,0	400,0
Масса готового омлета	-	110,0	-	11000,0
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	110/10	-	11000/1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
110/10	20,64	24,95	3,05	320,2	396,3	21,0	241,94	5,51	0,12	0,48	0,32

Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль, тертый сыр, перемешивают. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5 - 3 см и запекают в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200°C до образования легкой румяной корочки.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов. Отрезанный кусок хорошо держит форму.

Консистенция: однородная, сочная, нежная, пористая, упругая

Цвет: цвет корочки светло-золотистый, срез – от светло-кремового до кремового.

Вкус: умеренно соленый, с привкусом молока, сыра и масла сливочного.

Запах: свежих запеченных яиц, сыра и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 44

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с соусом № 337

Номер рецептуры: 223.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 189

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	112,8	110,4	14100,0	13800,0
Крупа манная	0,72	9,0	900,0	900,0
<i>или</i> мука пшеничная	0,96	12,0	1200,0	1200,0
Сахар	0,96	12,0	1200,0	1200,0
Яйца , шт	1/12	6,0	12 шт.	600,0
Масло сливочное	4,8	4,8	480,0	480,0
Сухари	4,8	4,8	480,0	480,0
Сметана	64,8	4,8	480,0	480,0
Соус № 337	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Выход, гр.	-	130/20	-	15000/2000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
130/20	27,84	18,00	32,40	279,60	226,4	48,92	344,91	0,84	0,09	0,74	0,33

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными в соответствии с требованиями СанПиНа яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3 - 4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С.

При отпуске нарезанную запеканку поливают сахарным сиропом или прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки, сохранена форма, поверхность без трещин.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога с йогуртом.

Номер сборника рецептур: 223.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 189

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	103,4	101,2	10340,0	10120,0
Крупа манная	6,6	6,6	660,0	660,0
<i>или</i> мука пшеничная	8,8	8,8	880,0	880,0
Сахар	8,8	8,8	880,0	880,0
Яйца	1/9 шт.	4,4	11 шт.	440,0
Масло сливочное	4,4	4,4	440,0	440,0
Сухари	4,4	4,4	440,0	440,0
Сметана	4,4	4,4	440,0	440,0
Йогурт	40,0	40,0	4000,0	4000,0
Выход, гр.	-	110/40	-	11000/4000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
110/40	15,45	13,05	26,7	286,9	160,0	27,96	210,07	1,11	0,09	0,39	78,5

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными в соответствии с требованиями СанПиНа яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3 - 4 см на смазанные маслом и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20 - 30 минут до образования на поверхности румяной корочки при температуре 220 - 280 °С.

Отпускают запеканку с молочным или сладким соусом, с молоком или йогуртом.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки, сохранена форма, поверхность без трещин.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов, входящих в блюдо

Запах: творога, продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога (запеченный).

Номер рецептуры: 222.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 189

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	77,0	76,0	7700,0	7600,0
Крупа манная	8,0	8,0	800,0	800,0
Сахар	8,0	8	800,0	800,0
Яйца	1/10 шт.	4,0	10 шт.	400,0
Изюм	10,2	10,0	1020,0	1000,0
Масло сливочное	4,0	4,0	400,0	400,0
Ванилин	0,02	0,02	2,0	2,0
Сухари	4,0	4,0	400,0	400,0
Сметана	4,0	4,0	400,0	400,0
<i>Масса готового пудинга</i>	-	100	-	10000,0
Молоко сгущенное	20,0	20,0	2000,0	2000,0
<i>или повидло</i>	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Выход, гр.	-	100/20	-	10000/2000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	154,0	152,0	15400,0	15200,0
Крупа манная	16,0	16,0	1600,0	1600,0
Сахар	16,0	16,0	1600,0	1600,0
Яйца	1/5 шт.	8,0	20 шт.	800,0
Изюм	20,4	20,0	2040,0	2000,0
Масло сливочное	8,0	8,0	800,0	800,0
Ванилин	0,04	0,04	4,0	4,0
Сухари	8,0	8,0	800,0	800,0
Сметана	8,0	8,0	800,0	800,0
<i>Масса готового пудинга</i>	-	200,0	-	20000,0
Молоко сгущенное	30,0	30,0	3000,0	3000,0
<i>или повидло</i>	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Выход, гр.	-	200/30	-	20000/3000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100/20	12,94	10,12	33,15	275,7	181,4	26,98	200,8	0,81	0,07	0,44	59,57
200/30	25,88	20,24	66,3	551,4	362,9	53,96	401,6	1,62	0,14	0,88	119,1

Технология приготовления:

В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную манную муку, размягченное сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до образования густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень (или формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25 - 35 минут. Готовый пудинг выдерживают 5 - 10 минут и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Отпускают пудинг молоком сгущенным, или повидлом. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные куски подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы молоком сгущенным или повидлом.

Консистенция: однородная, нежная, пышная, с вкраплениями изюма.

Цвет: корочки – золотисто – желтый, на разрезе – белый с коричневыми вкраплениями изюма.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: слабовыраженный – творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники из творога со сметаной или сгущенным молоком.

Номер рецептуры: 219.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 187

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	153,0	150,0	15300,0	15000,0
Мука пшеничная	21,0	21,0	2100,0	2100,0
Яйца	1/7 шт.	6,0	15 шт.	600,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	171,0	-	17100,0
Масло растительное	9,0	9,0	900,0	900,0
<i>Масса готовых сырников</i>	-	150,0	-	15000,0
Молоко сгущенное	30,0	30,0	3000,0	3000,0
Выход, гр.	-	150/30	-	15000/3000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	163,2	160,0	16320,0	16000,0
Мука пшеничная	22,4	22,4	2240,0	2240,0
Яйца	1/6 шт.	6,4	16 шт.	640,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	182,4	-	18240,0
Масло растительное	9,6	9,6	960,0	960,0
<i>Масса готовых сырников</i>	-	160,0	-	16000,0
Молоко сгущенное	40,0	40,0	4000,0	4000,0
Выход, гр.	-	160/40	-	16000/4000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
<i>Со сметаной</i>											
150/30	28,44	19,51	17,10	357,16	248,8	39,60	350,7	1,17	0,11	0,39	89,95
<i>Со сгущенным молоком</i>											
160/40	33,64	22,81	20,52	421,20	280,4	46,80	410,6	1,39	0,13	0,45	102,6

Технология приготовления:

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сохранена форма, поверхность без трещин.

Консистенция: нежная, пышная.

Цвет: светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый

Вкус: умеренно сладкий.

Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо.

Блюда из рыбы

Рыбу для питания школьников приготавливают отварной, припущенной, тушеной и запеченной. Рекомендуется следующие виды рыбы: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

На пищеблоки школ поступает рыба в замороженном виде. Ее размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л.

Для варки пригодны все виды рыб. Варят рыбу целыми тушками или же порционными кусками. Для этого подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, не пластуя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1 - 1,5 кг рекомендуется сначала пластовать. Рыбу варят в котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке рыбы, можно использовать для супов и соусов.

Припускание – разновидность варки, но в отличие от последней производится в меньшем количестве жидкости. Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при таком способе тепловой обработки в рыбе полнее сохраняются питательные вещества. Рыбу припускают порционными кусками с кожей. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, перед припусканьем ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков вовремя припускания. Рыбу припускают в котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную рыбу укладывают посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость прикрыла рыбу на ¼ объема.

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, так как готовится с добавлением лука, томатного пюре и т.д. для тушения используется сырая или предварительно слегка обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества рыбы значительно улучшаются.

Горячие вторые блюда при раздаче имеют температуру не ниже +65°C.

При тепловой обработке рыбы используют специи из следующего расчета на порцию: соли – 2 г., лаврового листа – 0,01 г.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 48

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба тушеная в томате с овощами.

Номер рецептуры: 229.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 194

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (<i>минтай</i>)	123,0	62,0	12300,0	6200,0
Вода или бульон	19,0	19,0	1900,0	1900,0
Морковь				
- до 1 января	28,8	22,5	2880,0	2250,0
- с 1 января	30,7	24,0	3070,0	2400,0
Лук репчатый	10,0	8,0	1000,0	800,0
Томатное пюре	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Лимонная кислота	2,0	2,0	200,0	200,0
Сахар	2,0	2,0	200,0	200,0
Гвоздика	0,01	0,01	1,0	1,0
Корица	0,01	0,01	1,0	1,0
Лавровый лист	0,01	0,01	1,0	1,0
Масса тушеной рыбы	-	50,0	-	5000,0
Масса готовой рыбы с тушенными овощами	-	100,0	-	10000,0
Выход, гр.	-	50/50	-	5000/5000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (<i>минтай</i>)	184,5	93,0	18450,0	9300,0
Вода или бульон	28,5	28,5	2850,0	2850,0
Морковь				
- до 1 января	28,8	22,5	2880,0	2250,0
- с 1 января	30,7	24,0	3070,0	2400,0
Лук репчатый	10,0	8,0	1000,0	800,0
Томатное пюре	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Лимонная кислота	2,0	2,0	200,0	200,0
Сахар	2,0	2,0	200,0	200,0
Гвоздика	0,01	0,01	1,0	1,0
Корица	0,01	0,01	1,0	1,0
Лавровый лист	0,01	0,01	1,0	1,0
Масса тушеной рыбы	-	75,0	-	7500,0
Масса готовой рыбы с тушенными овощами	-	125,0	-	12500,0
Выход, гр.	-	75/50	-	7500/5000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая (<i>минтай</i>)	246,0	124,0	24600,0	12400,0
Вода или бульон	38,0	38,0	3800,0	3800,0
Морковь				
- до 1 января	43,2	33,8	4320,0	3380,0
- с 1 января	46,0	36,0	4600,0	3600,0

Лук репчатый	15,0	12,0	1500,0	1200,0
Томатное пюре	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Масло растительное	8,0	8,0	800,0	800,0
Лимонная кислота	3,0	3,0	300,0	300,0
Сахар	3,0	3,0	300,0	300,0
Гвоздика	0,02	0,02	2,0	2,0
Корица	0,02	0,02	2,0	2,0
Лавровый лист	0,02	0,02	2,0	2,0
Масса тушеной рыбы	-	100,0	-	10000,0
Масса готовой рыбы с тушенными овощами	-	175,0	-	17500,0
Выход, гр.	-	100/75	-	10000/7500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50/50	9,75	4,95	3,8	105,0	39,07	48,53	162,2	0,85	0,05	3,73	5,82
75/50	13,87	7,85	6,53	150,0	52,11	59,77	238,5	0,96	0,10	3,35	8,73
100/75	18,03	10,21	8,49	195,0	67,74	77,70	310,0	1,25	0,13	4,36	0,01

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, лимонную кислоту, сахар, соль, посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45 – 60 минут); за 5 – 7 минут добавляют лавровый лист, перец горошком. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей.

Консистенция: нежная, мягкая.

Цвет: от светло-красного до темно-красного.

Вкус: в меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 49

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, припущенная с овощами.

Номер рецептуры: 227.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 193

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хек тихоокеанский	54,0	40,0	5400,0	4000,0
<i>или</i> треска	52,6	40,0	5260,0	4000,0
<i>или</i> минтай	42,1	40,0	4210,0	4000,0
Вода	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Морковь				
<i>до 1 января</i>	40,0	32,0	4000,0	3200,0
<i>с 1 января</i>	42,7	32,0	4270,0	3200,0
Лук репчатый	5,0	4,0	500,0	400,0
Масса полуфабриката	-	96,0	-	9600,0
Выход, гр.	-	80	-	8000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хек тихоокеанский	67,6	50,0	6760,0	5000,0
<i>или</i> треска	65,6	50,0	6560,0	5000,0
<i>или</i> минтай	52,6	50,0	5260,0	5000,0
Вода	25,0	25,0	2500,0	2500,0
Морковь				
<i>до 1 января</i>	50,0	40,0	5000,0	4000,0
<i>с 1 января</i>	53,4	40,0	5340,0	4000,0
Лук репчатый	6,3	5,0	630,0	500,0
Масса полуфабриката	-	120	-	12000,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Хек тихоокеанский											
80	6,12	0,81	2,54	42,0	10,3	8,0	67,4	0,43	0,04	0,77	3,0
100	7,65	1,01	3,18	52,5	12,88	10,0	84,25	0,54	0,05	0,96	3,75
Треска											
80	4,43	0,18	1,89	27,0	7,20	5,70	45,30	0,28	0,02	0,61	2,0
100	5,54	0,23	2,36	33,75	9,0	7,13	56,63	0,35	0,03	0,76	2,50
Минтай											
80	6,12	0,81	2,54	42,0	10,30	8,00	67,4	0,43	0,1	0,77	3,0
100	7,65	1,01	3,18	52,50	12,88	10,00	84,3	0,54	0,1	0,96	3,75

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10 - 15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения.

При отпуске на рыбу кладут готовые овощи. Можно отпускать с прокипячённым сливочным маслом, соусом белым, сметанным или томатным.

Гарниры – картофель отварной в молоке, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохранившие форму.

Консистенция: мягкая, допускается легкое расслаивание.

Цвет: филе рыбы на разрезе – светло-серый, овощей, входящих в блюдо.

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, в меру соленый.

Запах: припущенной рыбы с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 50

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба, припущенная с маслом сливочным.

Номер рецептуры: 227.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 193

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба:				
- хек тихоокеанский	132,4	98,0	13240,0	9800,0
- <i>или</i> треска	128,9	98,0	12890,0	9800,0
- <i>или</i> судак	127,1	98,0	12710,0	9800,0
Лук репчатый	4,8	3,2	480,0	320,0
Масса припущенной рыбы	-	80,0	-	8000,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	80/5	-	8000/500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба:				
- хек тихоокеанский	165,5	122,5	16550,0	12250,0
- <i>или</i> треска	161,2	122,5	16120,0	12250,0
- <i>или</i> судак	158,9	122,5	15890,0	12250,0
Лук репчатый	6,0	4,0	600,0	400,0
Масса припущенной рыбы	-	100,0	-	10000,0
Масло сливочное	10,0	10,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	100/10	-	10000/1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Хек тихоокеанский											
80/5	14,03	1,90	0,25	74,0	13,5	10,4	137,6	0,57	0,07	0,28	6,0
100/10	17,54	2,38	0,31	92,5	16,88	13,0	172,0	0,71	0,09	0,35	7,50
Треска											
80/5	13,52	0,52	0,25	60,0	11,40	9,0	120,5	0,41	0,05	0,45	6,0
100/10	16,90	0,65	0,31	75,0	14,25	11,25	150,6	0,51	0,06	0,56	7,5
Минтай											
80/5	15,54	0,95	0,25	72,0	15,60	7,50	131,9	0,41	0,04	1,13	6,0
100/10	19,43	1,19	0,31	90,00	19,50	9,38	164,9	0,51	0,05	1,41	7,50

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду, солят, добавляют лук репчатый и припускают 10 - 15 минут.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом.

Гарниры – картофель отварной с маслом, пюре картофельное, овощи отварные с маслом. Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки филе рыбы, сохранившие форму.

Консистенция: мягкая, сочная, не дряблая.

Цвет: от белого до серого.

Вкус: рыбы в сочетании с луком, в меру соленый.

Запах: припущенной рыбы с ароматом лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 51

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель рыбный натуральный с маслом сливочным.

Номер рецептуры: 235.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 199

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая				
- треска или пикша	87,0	64,5	8700,0	6450,0
- или минтай	139,5	64,5	13950,0	6450,0
Лук репчатый	15,0	13,5	1500,0	1350,0
Петрушка (зелень)	3,0	1,5	300,0	150,0
Молоко или вода	6,0	6,0	600,0	600,0
Яйца	1/12 шт.	3,0	7,5 шт.	300,0
Сухари	9,0	9,0	900,0	900,0
Масса полуфабриката	-	94,5	-	9450,0
Масло растительное	7,5	7,5	750,0	750,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	75/5	-	7500/500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая				
- треска или пикша	92,8	68,8	9280,0	6880,0
- или минтай	148,8	68,8	14880,0	6880,0
Лук репчатый	16,0	14,4	1600,0	1440,0
Петрушка (зелень)	3,2	1,6	320,0	160,0
Молоко или вода	6,4	6,4	640,0	640,0
Яйца	1/12 шт.	3,2	8 шт.	320,0
Сухари	9,6	9,6	960,0	960,0
Масса полуфабриката	-	100,8	-	10080,0
Масло растительное	8,0	8,0	800,0	800,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	80/5	-	8000/500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая				
- треска или пикша	117,3	85,3	11730,0	8530,0
- или минтай	185,3	85,3	18530,0	8530,0
Лук репчатый	20,0	18,0	2000,0	1800,0
Петрушка (зелень)	4,0	2,0	400,0	200,0
Молоко или вода	8,0	8,0	800,0	800,0
Яйца	1/10 шт.	4,0	10 шт.	400,0
Сухари	12,0	12,0	1200,0	1200,0
Масса полуфабриката	-	126,0	-	12600,0
Масло растительное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Масло сливочное	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	100/6	-	10000/600

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
75/5	11,33	3,68	7,70	108,75	36,47	27,09	154,31	0,82	0,08	2,46	11,3
80/5	12,08	3,92	8,21	116,0	38,90	28,90	164,60	0,87	0,08	2,62	12,0
100/6	15,10	4,90	10,26	145,0	48,63	36,13	205,75	1,09	0,10	3,28	15,0

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, доводят с обеих сторон до румяной корочки, а затем запекают при температуре 250 – 280 °С в течение 10 - 15 минут. При отпуске шницель поливают растопленным маслом сливочным.

Гарниры — картофель отварной, овощи, припущенные с жиром.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие имеет круглую форму, без трещин и разрывов на поверхности. Не допускается отслаивание панировки.

Консистенция: однородная, рыхлая, сочная.

Цвет: белый с сероватым оттенком.

Вкус: в меру соленый, сочный, свойственный рыбе.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Блюда из мяса и птицы

Из мяса и птицы готовят разнообразный ассортимент отварных, припущенных, тушеных и запеченных блюд.

В отварном виде готовят мякоть грудинки, лопаточную и подлопаточную части, покромку туш 1 категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части. Мясо нарезают кусками не более 2 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1 - 1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и репчатый лук. Готовность мяса проверяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

На гарнир к мясу рекомендуется подавать отварные и припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

В тушеном виде готовят верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку туш 1 категории, подлопаточную часть.

Часто в питании детей школьного возраста используются блюда из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины или птицы на мясорубке. При этом готовят натуральные рубленые изделия – без добавления хлеба и с добавлением хлеба (например, котлеты). Для приготовления котлетного мяса используют следующие части туши: мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и соединительной ткани. Полученное путем измельчения мясо называется котлетным. В котлетном мясе содержание соединительной и жировой части не должно превышать 10%.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов: например, измельченное мясо и котлетную массу охлаждают.

Также следует соблюдать приемы тепловой обработки, предусмотренные: при изготовлении вторых блюд из вареного мяса или птицы, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем до раздачи не более 1 часа.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока при проколе поварской иглой и серый цвет на разрезе.

Также в ассортимент блюд из мяса входит запеченное мясо. Запекают его с картофелем, овощами, крупами и макаронными изделиями. Мясо в таком случае предварительно варят или припускают. Подготовленные полуфабрикаты запекают в жарочных шкафах слоем не более 4 см при температуре 250-280⁰ С в течение 20 - 25 минут.

Внешними признаками готовности запеченных блюд является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и т.д. Длительное хранение запеченных блюд запрещено, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 60 - 65⁰С.

Норма расхода соли, лаврового листа, а также зелени на оформление блюда в рецептурах не указана. На каждое блюдо следует предусмотреть соли 3 г, зелени (лук, петрушка, укроп) – 4 г нетто, а кроме того, по мере надобности – лаврового листа – 0, 02 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мясо отварное.

Номер рецептуры: 241.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 205

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к (покромка, лопаточная часть, грудинка)	176,0	129,6	17600,0	12960,0
Морковь				
- до 1 января	4,8	3,2	480,0	320,0
- с 1 января	5,0	3,2	500,0	320,0
Лук репчатый	4,0	3,2	400,0	320,0
Выход, гр.	-	80	-	8000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина б/к (покромка, лопаточная часть, грудинка)	220,0	162,0	22000,0	16200,0
Морковь				
- до 1 января	6,0	4,0	600,0	400,0
- с 1 января	6,3	4,0	630,0	400,0
Лук репчатый	5,0	4,0	500,0	400,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
80	22,77	3,06	0,45	120,0	10,50	24,20	186,40	1,89	0,07	0,45	0
100	28,46	3,83	0,56	150,0	13,13	30,25	233,00	2,36	0,09	0,56	0

Технология приготовления:

Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 минут до окончания варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо нарезают по 1 - 2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70°C в закрытой посуде.

Можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Гарниры – каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи в молочном соусе, капуста тушеная. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: отварное мясо, нарезанное поперек волокон.

Консистенция: мягкая, нежная, сочная.

Цвет: от серого до темно-серого.

Вкус: в меру соленый, мясной.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 53

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мясо духовое.

Номер рецептуры: 258.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 214

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	170,3	160,0	17030,0	16000,0
Масло растительное	10,8	10,8	1080,0	1080,0
Картофель:				
- до 1 сентября	203,3	160,0	20330,0	16000,0
- с 1 сентября по 31 октября	214,0	160,0	21400,0	16000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	224,7	160,0	22470,0	16000,0
- с 1 января по 28 февраля	235,9	160,0	23590,0	16000,0
- с 1 марта	247,7	160,0	24770,0	16000,0
Морковь				
- до 1 января	44,0	34,0	4400,0	3400,0
- с 1 января	46,2	34,0	4620,0	3400,0
Лук репчатый	24,0	20,0	2400,0	2000,0
Масса тушеного мяса	-	75,0	-	7500,0
Масса соуса и овощей	-	250,0	-	25000,0
Выход, гр.	-	325	-	32500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	227,1	213,3	22710,0	21330,0
Масло растительное	10,8	10,8	1080,0	1080,0
Картофель:				
- до 1 сентября	203,3	160,0	20330,0	16000,0
- с 1 сентября по 31 октября	214,0	160,0	21400,0	16000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	224,7	160,0	22470,0	16000,0
- с 1 января по 28 февраля	235,9	160,0	23590,0	16000,0
- с 1 марта	247,7	160,0	24770,0	16000,0
Морковь				
- до 1 января	44,0	34,0	4400,0	3400,0
- с 1 января	46,2	34,0	4620,0	3400,0
Лук репчатый	24,0	20,0	2400,0	2000,0
Масса тушеного мяса	-	100,0	-	10000,0
Масса соуса и овощей	-	250,0	-	25000,0
Выход, гр.	-	350	-	35000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
325	28,22	21,5	19,50	384,8	55,0	63,31	261,3	2,71	0,17	6,76	26,0
350	30,76	23,44	21,26	419,43	59,95	69,01	284,82	2,95	0,19	7,37	28,3

Технология приготовления:

Мясо, нарезанное кусочками, обжаривают, укладывают в неглубокую посуду, заливают бульоном и тушат около часа. Затем добавляют обжаренные овощи и тушат еще

20 - 30 минут. Подают вместе с соусом, в котором мясо тушилось. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски тушеного мяса должны быть нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон.

Консистенция: мяса – сочная, мягкая; овощи хорошо протушены, но сохранившие форму нарезки.

Цвет: от серого до темно-серого.

Вкус: в меру соленый, мясной.

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Жаркое по – домашнему.

Номер рецептуры: 259.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 214

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107,0	79,0	10700,0	7900,0
Картофель:				
- с 1 сентября по 31 октября	212,8	120,0	21280,0	12000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	228,0	120,0	22800,0	12000,0
- с 1 января по 28 февраля	245,5	120,0	24550,0	12000,0
- с 1 марта	266,0	120,0	26600,0	12000,0
Лук репчатый	14,4	12,0	1440,0	1200,0
Томатное пюре	7,2	7,2	720,0	720,0
Масло растительное	7,2	7,2	720,0	720,0
Масса тушеного мяса	-	50,0	-	5000,0
Масса соуса и овощей	-	150,0	-	15000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	160,5	118,5	16050,0	11850,0
Картофель:				
- с 1 сентября по 31 октября	212,8	120,0	21280,0	12000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	228,0	120,0	22800,0	12000,0
- с 1 января по 28 февраля	245,5	120,0	24550,0	12000,0
- с 1 марта	266,0	120,0	26600,0	12000,0
Лук репчатый	14,4	12,0	1440,0	1200,0
Томатное пюре	7,2	7,2	720,0	720,0
Масло растительное	7,2	7,2	720,0	720,0
Масса тушеного мяса	-	75,0	-	7500,0
Масса соуса и овощей	-	150,0	-	15000,0
Выход, гр.	-	225	-	22500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	18,51	20,67	18,9	337,1	34,9	48,55	235,1	4,4	0,13	7,73	0,0
225	20,82	23,25	21,26	379,2	39,3	54,6	264,4	4,95	0,14	8,7	0,0

Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2 - 4 куса на порцию массой по 30 - 40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи припускают по отдельности.

Припущенное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5 - 10 минут до

окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: небольшие порционные куски мяса политы соусом.

Консистенция: мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена.

Цвет: мяса от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мясо в сочетании с жареным луком и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 55

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из говядины.

Номер рецептуры: 260.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 215

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	107,0	79,0	10700,0	7900,0
Масло растительное	5,0	5,0	500,0	500,0
Лук репчатый	12,0	10,0	1200,0	1000,0
Томатное пюре	8,0	8,0	800,0	800,0
Мука пшеничная	2,0	2,0	200,0	200,0
Масса тушеного мяса	-	50,0	-	5000,0
Масса соуса и овощей	-	50,0	-	5000,0
Выход, гр.	-	100	-	10000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	128,4	94,8	16050,0	11850,0
Масло растительное	6,0	6,0	600,0	600,0
Лук репчатый	14,4	12,0	1440,0	1200,0
Томатное пюре	9,6	9,6	960,0	960,0
Мука пшеничная	2,4	2,4	240,0	240,0
Масса тушеного мяса	-	60,0	-	6000,0
Масса соуса и овощей	-	60,0	-	6000,0
Выход, гр.	-	120	-	12000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	214,0	158,0	21400,0	15800,0
Масло растительное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Лук репчатый	24,0	20,0	2400,0	2000,0
Томатное пюре	16,0	16,0	1600,0	1600,0
Мука пшеничная	4,0	4,0	400,0	400,0
Масса тушеного мяса	-	100,0	-	10000,0
Масса соуса и овощей	-	100,0	-	10000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	18,51	20,67	18,9	337,1	34,8	48,54	235,1	4,41	0,13	7,72	0
120	22,21	24,80	22,7	404,5	41,7	58,25	282,1	5,3	0,15	9,26	0
200	37,02	41,34	37,8	674,2	69,6	97,08	470,2	8,82	0,26	15,44	0

Технология приготовления:

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

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25 - 30 минут. За 5 - 10 минут до

окончания тушения 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. Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо в соусе, нарезанное кубиками, рядом на тарелку уложен гарнир.

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

Цвет: мяса от светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с жареным луком и томата.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки, шницели с маслом сливочным.
Номер рецептуры: 268.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 220

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	50,0	37,0	5000,0	3700,0
Хлеб пшеничный	9,0	9,0	900,0	900,0
Молоко <i>или</i> вода	12,0	12,0	1200,0	1200,0
Сухари	5,0	5,0	500,0	500,0
Масса полуфабриката	-	62,0	-	6200,0
Масло растительное	3,0	3,0	300,0	300,0
Масса жареных котлет	-	50,0	-	5000,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	50/5	-	5000/500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	75,0	55,5	7500,0	5550,0
Хлеб пшеничный	13,5	13,5	1350,0	1350,0
Молоко <i>или</i> вода	18,0	18,0	1800,0	1800,0
Сухари	7,5	7,5	750,0	750,0
Масса полуфабриката	-	93,0	-	9300,0
Масло растительное	4,5	4,5	450,0	450,0
Масса жареных котлет	-	75,0	-	7500,0
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	75/5	-	7500/500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	100,0	74,0	10000,0	7400,0
Хлеб пшеничный	18,0	18,0	1800,0	1800,0
Молоко <i>или</i> вода	24,0	24,0	2400,0	2400,0
Сухари	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Масса полуфабриката	-	124,0	-	12400,0
Масло растительное	6,0	6,0	600,0	600,0
Масса жареных котлет	-	100,0	-	10000,0
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	100/10	-	10000/1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50/5	8,25	12,1	7,16	172,0	21,57	27,89	94,4	1,4	0,04	0,17	22,4
75/5	11,96	17,5	10,4	249,4	31,3	40,4	136,9	2,03	0,06	0,25	32,5
100/10	16,5	24,2	14,3	344,0	43,14	55,8	188,8	2,8	0,08	0,34	44,8

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, доводят на разогретых, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280⁰С в течение 20 - 25 минут. Температура подачи не ниже 65⁰С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, пышная, однородная.

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

Вкус: мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: мяса, запанированного в сухарях.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 57

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки в соусе.

Номер рецептуры: 280/331.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015, с. 226

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (<i>котлетное мясо</i>)	70,9	51,8	7090,0	5180,0
Хлеб пшеничный	10,9	10,9	1090,0	1090,0
Молоко <i>или</i> вода	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Лук репчатый	6,8	5,5	680,0	550,0
Мука пшеничная	6,8	6,8	680,0	680,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	97,5	-	9750,0
Масло растительное	6,8	6,8	680,0	680,0
<i>Масса готовых фрикаделек</i>		75,0	-	7500,0
<i>Соус № 331</i>		75,0	-	7500,0
Сметана	18,8	18,8	1880,0	1880,0
Мука пшеничная	5,6	5,6	560,0	560,0
Вода	56,0	56,0	5600,0	5600,0
Томатное пюре	7,5	7,5	750,0	750,0
<i>Выход, гр.</i>	-	150		15000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (<i>котлетное мясо</i>)	94,5	69,1	9450,0	6910,0
Хлеб пшеничный	14,5	14,5	1450,0	1450,0
Молоко <i>или</i> вода	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Лук репчатый	9,1	7,3	910,0	730,0
Мука пшеничная	9,1	9,1	910,0	910,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	118,2	-	11820,0
Масло растительное	9,1	9,1	910,0	910,0
<i>Масса готовых фрикаделек</i>		100,0	-	10000,0
<i>Соус № 331</i>		100,0	-	10000,0
Сметана	25,1	25,1	2510,0	2510,0
Мука пшеничная	7,5	7,5	750,0	750,0
Вода	74,7	74,7	7470,0	7470,0
Томатное пюре	10,0	10,0	1000,0	1000,0
<i>Выход, гр.</i>	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
150	10,51	11,78	13,75	202,5	34,02	25,85	119,38	1,07	0,07	0,97	47,9
200	13,98	15,67	18,29	269,33	45,25	34,38	158,78	1,42	0,09	1,29	63,7

Технология приготовления:

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука дважды пропускают через мясорубку, разделявают в виде шариков массой 10 - 12 г, затем панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду в 1 – 2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (10 - 20 г на порцию) и тушат 5 - 10 минут до готовности.

Отпускают фрикадельки с соусом, в котором тушились, и гарниром.

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, в меру плотная, однородная.

Цвет: коричневый, соуса – кремовый или розовый от томата.

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

Запах: тушеного мяса с соусом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 58

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели мясные в соусе.

Номер рецептуры: 278/331.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015, с. 225

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	52,0	38,0	5200,0	3800,0
Хлеб пшеничный	8,0	8,0	800,0	800,0
Молоко <i>или</i> вода	12,0	12,0	1200,0	1200,0
Лук репчатый	24,0	20,0	2400,0	2000,0
Масло растительное	3,0	3,0	300,0	300,0
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	10,0	-	1000,0
Мука пшеничная	4,0	4,0	400,0	400,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	71,0	-	7100,0
Масло растительное	3,0	3,0	300,0	300,0
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	60,0	-	6000,0
<i>Соус сметанный с луком № 331</i>	-	50,0	-	5000,0
Сметана	12,5	12,5	1250,0	1250,0
Мука пшеничная	3,75	3,75	375,0	375,0
Вода	37,5	37,5	3750,0	3750,0
Томатное пюре	5,0	5,0	500,0	500,0
<i>Выход, гр.</i>	-	110	-	11000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	69,3	50,7	6930,0	5070,0
Хлеб пшеничный	10,7	10,7	1070,0	1070,0
Молоко <i>или</i> вода	16,0	16,0	1600,0	1600,0
Лук репчатый	32,0	26,7	3200,0	2670,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
<i>Масса пассерованного лука</i>	-	13,3	-	1330,0
Мука пшеничная	5,3	5,3	530,0	530,0
<i>Масса полуфабриката</i>	-	94,7	-	9470,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	80,0	-	8000,0
<i>Соус сметанный с луком № 331</i>	-	70,0	-	7000,0
Сметана	18,4	18,4	1840,0	1840,0
Мука пшеничная	4,83	4,83	483,0	483,0
Вода	48,3	48,3	483,0	483,0
<i>Выход, гр.</i>	-	150	-	15000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
110	8,13	9,01	10,72	157,0	40,24	19,8	97,8	0,88	0,06	0,78	35,8
150	11,1	12,3	14,6	213,8	54,8	27,0	133,4	1,2	0,08	1,06	48,8

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, панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду в 1 - 2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10 – 20 г воды и тушат 8 – 10 минут.

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

Температура подачи не ниже 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: тефтели в виде шариков без трещин, мягкой корочкой, пропитаны соусом, сбоку уложен гарнир.

Консистенция: сочная, в меру плотная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса – кремово - белый.

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

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка картофельная с мясом.

Номер рецептуры: 284.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 228

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	52,0	38,0	5200,0	3800,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
Масса готового мяса	-	50	-	5000,0
Картофель				
- до 1 сентября	290,0	232,0/225,0*	29000,0	23200,0/22500,0*
- с 1 сентября по 31 октября	304,5	232,0/225,0*	30450,0	23200,0/22500,0*
- с 1 ноября до 31 декабря	319,7	232,0/225,0*	31970,0	23200,0/22500,0*
- с 1 января по 28-29 февраля	335,7	232,0/225,0*	33570,0	23200,0/22500,0*
- с 1 марта	352,5	232,0/225,0*	35250,0	23200,0/22500,0*
Масса вареного картофеля	-	220,0	-	22000,0
Лук репчатый	21,0	18,0	2000,0	1800,0
Масло сливочное	2,0	2,0	200,0	200,0
Масса пассерованного лука	-	8,4	-	840,0
Масло растительное	3,0	3,0	300,0	300,0
Сухари	3,0	3,0	300,0	300,0
Масса полуфабриката	-	238,0	-	23800,0
Масса запеченного блюда	-	203,0	-	20300,0
Масло сливочное	7,0	7,0	700,0	700,0
Выход, гр.	-	210		21000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
210	20,54	28,74	372,49	33,20	63,26	203,9	3,65	0,24	5,62	0,04	20,5

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°C 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°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: запеканка нарезаны ровными кусками, поверхность изделий – нерастрескавшаяся, изделия политы маслом или соусом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: корочки – свойственный запеченному картофелю, румяный, оранжево – коричневый.

Вкус: в меру соленый, свойственный запеченному картофелю, мяса.

Запах: запеченного картофеля, мяса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 60

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рубленые, запеченные с соусом молочным.

Номер рецептуры: 273.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 222

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	57,1	42,3	5710,0	4230,0
Хлеб пшеничный	10,3	10,3	1030,0	1030,0
Молоко <i>или</i> вода	13,7	13,7	1370,0	1370,0
Котлетная масса	-	65,1	-	6510,0
Фарш – соус № 329	-	29,7	-	2970,0
Масло сливочное	5,7	5,7	570,0	570,0
Сыр	3,8	3,4	380,0	340,0
Масса полуфабриката	-	102,9	-	10290,0
Масса запеченных котлет	-	80,0	-	8000,0
Соус сметанный с томатом и луком № 333	-	30,0	-	3000,0
Сметана	7,9	7,9	790,0	790,0
Мука пшеничная	2,1	2,1	210,0	210,0
Вода	21,0	21,0	2100,0	2100,0
Масса белого соуса	-	21,0	-	2100,0
Лук репчатый	7,14	6,0	714,0	600,0
Масло сливочное	0,6	0,60	60,0	60,0
Томатное пюре	3,0	3,0	300,0	300,0
Выход, гр.	-	110	-	11000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина (котлетное мясо)	71,4	52,9	7140,0	5290,0
Хлеб пшеничный	12,9	12,9	1290,0	1290,0
Молоко <i>или</i> вода	17,1	17,1	1710,0	1710,0
Котлетная масса	-	81,4	-	8140,0
Фарш – соус № 329	-	37,1	-	3710,0
Масло сливочное	7,1	7,1	710,0	710,0
Сыр	4,8	4,3	480,0	430,0
Масса полуфабриката	-	128,6	-	12860,0
Масса запеченных котлет	-	100,0	-	10000,0
Соус сметанный с томатом и луком № 333	-	30,0	-	3000,0
Сметана	7,9	7,9	790,0	790,0
Мука пшеничная	2,1	2,1	210,0	210,0
Вода	21,0	21,0	2100,0	2100,0
Масса белого соуса	-	21,0	-	2100,0
Лук репчатый	7,14	6,0	714,0	600,0
Масло сливочное	0,6	0,6	60,0	60,0
Томатное пюре	3,0	3,0	300,0	300,0
Выход, гр.	-	130,0	-	13000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
110	3,7	9,5	10,4	143,0	80,1	63,8	53,4	0,41	0,03	1,15	61,9

130	4,4	11,2	12,3	169,0	94,7	75,4	63,1	0,48	0,04	1,36	73,2
-----	-----	------	------	-------	------	------	------	------	------	------	------

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют масло. Из полученной котлетной массы формируют котлеты, кладут на противень. В середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают без предварительного обжаривания при температуре 180 – 200 °С в течение 15 - 20 минут.

Температура подачи не ниже 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, сверху густой молочный соус.

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) № 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная с маслом сливочным.

Номер рецептуры: 288.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 232

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриные окорочка	71,0	64,0	7100,0	6400,0
Лук репчатый	2,5	2	250,0	200,0
Масса вареной птицы	-	50,0		
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	50/5		5000/500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриные окорочка	106,5	96,0	10650,0	9600,0
Лук репчатый	4,0	3,0	400,0	300,0
Масса вареной птицы	-	75,0		
Масло сливочное	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	75/5		7500/500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриные окорочка	142,0	128,0	14200,0	12800,0
Лук репчатый	5,0	4,0	500,0	400,0
Масса вареной птицы	-	100,0		
Масло сливочное	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	100/10 гр.		10000/1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50/5	11,74	12,91	0,24	164,0	28,0	10,14	83,5	0,95	0,02	1,18	49,1
75/5	17,02	18,72	0,35	237,8	40,6	14,7	121,08	1,38	0,03	1,71	71,2
100/10	23,48	25,82	0,48	328,0	56,0	20,3	167,0	1,90	0,04	2,36	29,2

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2 - 2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочок) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Температура подачи + 60 - + 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера филе и окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: от серо-белого до светло-кремового.

Вкус: в меру соленый, мясной.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 62

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица отварная с соусом

Номер рецептуры: 288.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 232

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриные окорочка	99,4	89,6	9940,0	8960,0
Лук репчатый	3,5	2,8	350,0	280,0
Масса вареной птицы	-	70,0	-	70000,0
Соус № 331	-	30,0	-	30000,0
Сметана	7,5	7,5	750,0	750,0
Мука пшеничная	2,25	2,25	225,0	225,0
Вода	22,5	22,5	2250,0	2250,0
Томатное пюре	3,0	3,0	300,0	300,0
Выход, гр.	-	100	-	100000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
70/30	15,16	18,50	2,50	188,75	41,3	19,60	162,50	1,7	0,08	2,95	75,6

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2 - 2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочок) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски равномерные, не разваренные, одинакового размера филе и окорочок), уложенные на тарелку, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Цвет: от серо-белого до светло-кремового.

Вкус: в меру соленый, мясной.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 63

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ.

Номер рецептуры: 291.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 233

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриные окорочки	114,0	102,0	11400,0	10200,0
Масло растительное	10,5	10,5	1050,0	1050,0
Лук репчатый	12,0	10,5	1200,0	1050,0
Морковь				
- до 1 января	18,8	15,0	1880,0	1500,0
- с 1 января	19,9	16,0	1990,0	1590,0
Томатное пюре	7,5	7,5	750,0	750,0
Крупа рисовая	52,5	52,5	5250,0	5250,0
Масса тушеной птицы	-	75,0	-	7500,0
Масса готового риса с овощами	-	150,0	-	15000,0
Выход, гр.	-	225	-	22500

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриные окорочки	136,8	122,4	13680,0	12240,0
Масло растительное	12,6	12,6	1260,0	1260,0
Лук репчатый	14,4	12,6	1440,0	1260,0
Морковь				
- до 1 января	22,56	18,0	2256,0	1800,0
- с 1 января	23,9	19,2	2390,0	1920,0
Томатное пюре	9,0	9,0	900,0	900,0
Крупа рисовая	63,0	63,0	630,0	630,0
Масса тушеной птицы	-	90,0	-	9000,0
Масса готового риса с овощами	-	180,0	-	18000,0
Выход, гр.	-	270	-	27000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
225	20,30	17,0	35,69	377,0	45,10	47,50	199,30	2,19	0,06	1,01	48,0
270	25,38	21,25	44,61	471,25	56,38	59,38	249,13	2,74	0,08	1,26	60,0

Технология приготовления:

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, 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. Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: рис рассыпчатый, мясо птицы 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 изделия (блюда) № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рубленые из птицы, запеченные с соусом молочным.

Номер рецептуры: 296.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015, с. 236

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер –цыпленок ¹	88,0	42,3	8800,0	4230,0
Хлеб пшеничный	10,3	10,3	1030,0	1030,0
Молоко <i>или</i> вода	14,9	14,9	1490,0	1490,0
Масса котлетной массы	-	65,1	-	6510,0
Фарш – соус № 329	-	28,6	-	2860,0
Масло сливочное	5,7	5,7	570,0	570,0
Сыр	3,8	3,4	380,0	340,0
Масса полуфабриката	-	102,9	-	10290,0
Масса запеченных котлет	-	80,0	-	8000,0
Соус сметанный с луком № 332	-	30,0	-	3000,0
Сметана	7,9	7,9	790,0	790,0
Мука пшеничная	2,1	2,1	210,0	210,0
Вода	21,0	21,0	2100,0	2100,0
Масса белого соуса	-	21,0	-	2100,0
Лук репчатый	7,2	6,0	720,0	600,0
Масло сливочное	0,6	0,6	60,0	60,0
Выход, гр.	-	110	-	11000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер – цыпленок ¹	110,0	52,9	11000,0	5290,0
Хлеб пшеничный	12,9	12,9	1290,0	1290,0
Молоко <i>или</i> вода	18,6	18,6	1860,0	1860,0
Масса котлетной массы	-	81,4	-	8140,0
Фарш – соус № 329	-	35,8	-	3580,0
Масло сливочное	7,1	7,1	710,0	710,0
Сыр	4,8	4,3	480,0	430,0
Масса полуфабриката	-	128,6	-	12860,0
Масса запеченных котлет	-	100,0	-	10000,0
Соус сметанный с луком № 332	-	30,0	-	3000,0
Сметана	7,9	7,9	790,0	790,0
Мука пшеничная	2,1	2,1	210,0	210,0
Вода	21,0	21,0	2100,0	2100,0
Масса белого соуса	-	21,0	-	2100,0
Лук репчатый	7,2	6,0	720,0	600,0
Масло сливочное	0,6	0,6	60,0	60,0
Выход, гр.	-	130	-	13000

¹ - мякоть без кожи и костей

Химический состав блюда

Выход,	Пищевые вещества	Минеральные вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	--------------------------	--------------

<i>z</i>	<i>Белки, z</i>	<i>Жиры, z</i>	<i>Углеводы, z</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	<i>Ca</i>	<i>Mg</i>	<i>P</i>	<i>Fe</i>	<i>В1</i>	<i>С</i>	<i>А</i>
110	10,6	13,9	8,81	211,2	86,7	19,2	88,6	31,9	0,15	0,99	89,5
130	12,5	16,4	10,4	24,96	102,5	22,7	104,7	37,7	0,18	1,17	105,8

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо смешивают с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, придавая форму котлет.

Готовые полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом растительным противни, в середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом сливочным и запекают при температуре 250-280 °С в течение 20 - 25 минут. Температура подачи + 60 - + 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным густым соусом.

Консистенция: мягкая, сочная, нежная.

Цвет: светло-коричневый, на разрезе светло-серый.

Вкус: в меру соленый, свойственный запеченному мясу птицы.

Запах: свойственный запеченному мясу птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 65

Наименование кулинарного изделия (блюда): Птица, тушенная в соусе.

Номер рецептуры: 290.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 233

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	109,0	75,0	10900,0	7500,0
Масло растительное	2,0	2,0	200,0	200,0
<i>Масса готовой птицы</i>	-	50,0	-	5000,0
Соус № 331	-	50,0	-	5000,0
Сметана	12,5	12,5	1250,0	1250,0
Мука пшеничная	3,75	3,75	375,0	375,0
Вода	37,5	37,5	3750,0	3750,0
Томатное пюре	5,0	5,0	500,0	500,0
Выход, гр.	-	100	-	10000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер – цыпленок	158,4	113,6	15840,0	11360,0
Масло растительное	3,2	3,2	320,0	320,0
<i>Масса готовой птицы</i>	-	80,0	-	8000,0
Соус № 331	-	80,0	-	8000,0
Сметана	20,1	20,1	2010,0	2010,0
Мука пшеничная	6,0	6,0	600,0	600,0
Вода	60,0	60,0	6000,0	6000,0
Томатное пюре	8,0	8,0	800,0	800,0
Выход, гр.	-	160	-	16000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Бройлер – цыпленок	198,0	142,0	19800,0	14200,0
Масло растительное	4,0	4,0	400,0	400,0
<i>Масса готовой птицы</i>	-	100,0	-	10000,0
Соус № 331	-	100,0	-	10000,0
Сметана	25,1	25,1	2510,0	2510,0
Мука пшеничная	7,5	7,5	750,0	750,0
Вода	74,7	74,7	7470,0	7470,0
Томатное пюре	10,0	10,0	1000,0	1000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	11,65	11,66	3,51	166,0	30,32	16,19	79,0	0,7	0,04	0,68	30,1
160	18,64	18,66	5,62	265,6	48,51	25,9	126,4	1,12	0,06	1,09	48,2
200	44,8	23,32	7,02	332,0	60,6	32,38	158,0	1,4	0,08	1,36	60,2

Технология приготовления:

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду. Добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 15 - 20 минут при слабом кипении.

Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

Консистенция: мягкая, сочная, нежная

Цвет: сероватый – для мякоти ножки, белый – филе, соуса сметанного – белый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый

Вкус: в меру соленый.

Запах: свойственный мясу птицы, соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень по – строгановски.

Номер рецептуры: 255.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 212

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	89,0	74,0	8900,0	7400,0
Или свиная	84,0	74,0	8400,0	7400,0
Масло растительное	6,0	6,0	600,0	600,0
Масса готовой печени	-	50,0	-	5000,0
Соус № 332	-	50,0	-	5000,0
Выход, гр.	-	100		10000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	107,0	88,8	10700,0	8880,0
Или свиная	100,8	88,8	10080,0	8880,0
Масло растительное	7,2	7,2	720,0	720,0
Масса готовой печени	-	60,0	-	6000,0
Соус № 332	-	50,0	-	5000,0
Выход, гр.	-	110		11000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	133,5	111,0	13350,0	11100,0
Или свиная	126,0	111,0	12600,0	11100,0
Масло растительное	9,0	9,0	900,0	900,0
Масса готовой печени	-	75,0	-	7500,0
Соус № 332	-	50,0	-	5000,0
Выход, гр.	-	125,0		12500,0

Химический состав, витамины

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Печень по-строгановски говяжья с соусом № 332											
100	13,26	11,23	3,52	185,0	33,24	17,47	239,32	5,0	0,2	8,45	5782,0
110	14,58	12,35	3,87	203,5	36,56	19,21	263,25	5,5	0,2	9,29	6360,2
125	16,57	14,03	4,4	231,3	41,55	21,84	299,15	6,25	0,25	10,6	7227,5
Печень по-строгановски свиная с соусом № 332											
100	15,6	11,3	3,52	171,0	18,48	19,58	262,5	14,1	0,2	5,61	2443,0
110	17,2	12,4	3,87	188,1	20,33	21,54	288,8	15,5	0,2	6,17	2687,3
125	19,5	14,12	4,4	213,8	23,1	24,5	328,1	17,6	0,25	7,01	3053,8

Технология приготовления:

Подготовленную печень нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин. Затем заливают соусом сметанным с луком и доводят до кипения. Отпускают вместе с соусом, гарнир располагают сбоку. Температура подачи + 60 - + 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: печень, нарезанная тонкими брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, гарнир расположен с боку.

Консистенция: печени – мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: печени – коричневый, соуса – кремовый с матовым оттенком (от сметаны).

Вкус: жареной печени, умеренно соленый.

Запах: печень с ароматом сметаны.

Гарниры

Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво аппетитно оформить блюдо и тем самым вызвать аппетит у малыша и повысить усвояемость пищи.

В питании детей используют крупяные и овощные гарниры.

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые и вязкие каши. Каши можно варить из любого вида крупы. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой:

пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе после промывания остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10 - 30% от массы крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают.

Макаронные изделия используют для гарнира отварными, бобовые – отварными и в виде пюре.

Широкое применение находят овощные гарниры для их приготовления используют свежие, квашенные, отварные, припущенные овощи.

Следует соблюдать следующие правила обработки овощей:

- овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа;

- не допускается предварительное замачивание овощей;

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

- при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи;

- для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6), без последующей промывки.

Для приготовления гарниров рекомендуется использовать масло сливочное, в некоторых случаях – масло растительное.

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

Технологическая карта кулинарного блюда № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая.

Номер рецептуры: 171.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 162

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупы:				
- гречневая	71,0	71,0	7100,0	7100,0
- пшеничная	60,0	60,0	6000,0	6000,0
- пшенная	60,0	60,0	6000,0	6000,0
- рисовая	54,0	54,0	5400,0	5400,0
- перловая	50,0	50,0	5000,0	5000,0
- ячневая	50,0	50,0	5000,0	5000,0
Масло сливочное	5,25	5,25	525,0	525,0
Выход, гр.	-	150		15000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупы:				
- гречневая	85,2	85,2	8520,0	8520,0
- пшеничная	72,0	72,0	7200,0	7200,0
- пшенная	72,0	72,0	7200,0	7200,0
- рисовая	64,8	64,8	6480,0	6480,0
- перловая	60,0	60,0	6000,0	6000,0
- ячневая	60,0	60,0	6000,0	6000,0
Масло сливочное	6,3	6,3	630,0	630,0
Выход, гр.	-	180		

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупы:				
- гречневая	94,6	94,6	9460,0	9460,0
- пшеничная	80,0	80,0	8000,0	8000,0
- пшенная	80,0	80,0	8000,0	8000,0
- рисовая	72,0	72,0	7200,0	7200,0
- перловая	66,6	66,6	6660,0	6660,0
- ячневая	66,6	66,6	6660,0	6660,0
Масло сливочное	7,0	7,0	700,0	700,0
Выход, гр.	-	200		20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Крупа гречневая											
150	7,46	5,61	35,84	230,45	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0	0,02
180	8,95	6,73	43,0	276,53	15,57	81,00	250,2	4,73	0,22	0	0,02
200	9,94	7,48	47,78	307,26	17,30	90,00	278,0	5,26	0,24	0	0,02
Крупа пшеничная											
150	6,60	4,38	35,27	213,71	1,22	0,03	162,0	2,43	0,11	0	0,02
180	7,92	5,26	42,32	256,45	1,46	0,04	194,4	2,92	0,13	0	0,02
200	8,80	5,84	47,02	284,94	1,62	0,04	216,0	3,24	0,14	0	0,02

<i>Крупа пшеничная</i>											
150	6,60	5,72	37,88	229,50	16,64	47,34	134,4	1,55	0,17	0	21,0
180	7,92	6,86	45,45	275,40	19,96	56,81	161,3	1,85	0,20	0	25,20
200	8,80	7,62	50,50	306,0	22,18	63,12	179,2	2,06	0,22	0	28,0
<i>Крупа рисовая</i>											
150	3,78	7,78	39,29	242,0	17,04	27,89	82,38	0,59	0,03	0	40,0
180	4,54	9,33	47,14	290,4	20,45	23,24	98,86	0,71	0,04	0	48,0
200	5,04	10,38	52,39	322,6	22,72	37,19	109,8	0,79	0,04	0	53,3
<i>Крупа перловая</i>											
150	4,64	7,79	32,91	220,0	31,72	21,10	161,2	0,95	0,04	0	40,0
180	5,57	9,34	39,49	264,0	38,06	25,32	193,4	1,14	0,05	0	48,0
200	6,19	10,39	43,88	293,3	42,29	28,13	214,9	1,27	0,05	0	53,3
<i>Крупа ячневая</i>											
150	4,79	4,26	30,83	187,02	39,14	0,02	168,0	0,83	0,09	0	0,02
180	5,74	5,11	36,99	224,42	46,96	0,02	201,6	0,99	0,11	0	0,02
200	6,38	5,68	41,10	249,36	52,18	0,02	224,0	1,10	0,12	0	0,02

Технология приготовления:

Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, посуду плотно закрывают крышкой и дают каше упреть около 2,5 часов. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: свойственный данному виду крупы.

Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой.

Запах: свойственный данному виду крупы.

Технологическая карта кулинарного блюда № 68

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные.

Номер рецептуры: 309.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 242

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия отварные	52,5	52,5	5250,0	5250,0
Масло сливочное	5,3	5,3	530,0	530,0
Выход, гр.	-	150		15000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия отварные	63,0	63,0	6300,0	6300,0
Масло сливочное	6,4	6,4	640,0	640,0
Выход, гр.	-	180		18000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия отварные	70,0	70,0	7000,0	7000,0
Масло сливочное	7,1	7,1	710,0	710,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Макаронные изделия отварные											
150	5,1	7,5	0,9	201,9	12	7,5	34,5	0,75	0,06	0	0
180	6,12	9,0	1,08	242,3	14,4	9	41,4	0,9	0,07	0	0
200	6,79	9,9	1,2	268,5	15,9	9,9	45,8	0,99	0,08	0	0

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 минут, лапшу – 20 - 25 минут, вермишель – 10 - 12 минут.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом. Температура подачи + 60 - + 65°C.

Требования к качеству:

Внешний вид: вареные макаронные изделия, сохранившие свою форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным.

Консистенция: мягкая, но упругая.

Цвет: от белого до светло-кремового.

Вкус: варенных макаронных изделия с маслом сливочным, умеренно соленый.

Запах: варенных макаронных изделий с маслом сливочным.

Технологическая карта кулинарного блюда № 69

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный.

Номер рецептуры: 305.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 241

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	52,5	52,5	5250,0	5250,0
Масло сливочное	5,25	5,25	525,0	525,0
Выход, гр.	-	150	-	15000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	63,0	63,0	6300,0	6300,0
Масло сливочное	6,3	6,3	630,0	630,0
Выход, гр.	-	180	-	18000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	70,0	70,0	7000,0	7000,0
Масло сливочное	7,0	7,0	700,0	700,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Макаронные изделия отварные											
150	24,26	28,66	244,46	1333,0	16,1	126,7	404,0	3,42	0,16	0	0
180	29,11	34,39	293,35	1599,6	19,32	152,0	484,8	4,10	0,19	0	0
200	32,35	38,21	325,95	1777,3	21,46	168,9	538,6	4,56	0,21	0	0

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую (рец. № 171). Остальные 50 % масла добавляют в готовую кашу. Температура подачи + 60 - + 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом

Технологическая карта кулинарного блюда № 70

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное.

Номер рецептуры: 312.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 243

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- до 1 сентября	162,5	128,3	16250,0	1283,0
- с 1 сентября по 31 октября	171,0	128,3	1710,0	1283,0
- с 1 ноября до 31 декабря	179,6	128,3	17960,0	1283,0
- с 1 января по 28-29 февраля	188,6	128,3	18860,0	1283,0
- с 1 марта	198,0	128,3	19800,0	1283,0
Молоко	23,7	22,5 ¹	2370,0	2250,0
Масло сливочное	5,3	5,3	530,0	530,0
Выход, гр.	-	150		15000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- до 1 сентября	195,0	154,0	19500,0	15400,0
- с 1 сентября по 31 октября	204,8	154,0	20480,0	15400,0
- с 1 ноября до 31 декабря	215,0	154,0	21500,0	15400,0
- с 1 января по 28-29 февраля	225,8	154,0	22580,0	15400,0
- с 1 марта	237,1	154,0	23710,0	15400,0
Молоко	28,4	27,0 ¹	2840,0	2700,0
Масло сливочное	6,3	6,3	630,0	630,0
Выход, гр.	-	180		18000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- до 1 сентября	216,7	171,1	21670,0	17110,0
- с 1 сентября по 31 октября	227,5	171,1	22750,0	17110,0
- с 1 ноября до 31 декабря	238,9	171,1	23890,0	17110,0
- с 1 января по 28-29 февраля	250,8	171,1	25080,0	17110,0
- с 1 марта	263,3	171,1	26330,0	17110,0
Молоко	31,6	30,0 ¹	3160,0	3000,0
Масло сливочное	7,0	7,0	700,0	700,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

¹ масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Картофельное пюре											
150	3,2	9,46	18,58	178,6	38,25	26,7	76,95	0,86	1,16	3,75	25,50
180	3,67	5,76	24,53	164,70	44,37	33,30	103,	1,21	1,92	4,5	30,60
200	4,08	6,40	27,26	183,00	49,30	37,00	115,5	1,34	1,54	4,98	34,00

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. Температура подачи + 60 - + 65°C.

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 № 71

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной.

Номер рецептуры: 310.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 242

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- до 1 сентября	187,5	150,0	18750,0	15000,0
- с 1 сентября по 31 октября	200,0	150,0	20000,0	15000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	214,3	150,0	21430,0	15000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	230,8	150,0	23080,0	15000,0
- с 1 марта	250,0	150,0	25000,0	15000,0
Масло сливочное	5,3	5,3	530,0	530,0
Выход, гр.	-	150	-	15000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- до 1 сентября	225,0	180,0	22500,0	18000,0
- с 1 сентября по 31 октября	240,0	180,0	24000,0	18000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	257,1	180,0	25710,0	18000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	277,0	180,0	27700,0	18000,0
- с 1 марта	300,0	180,0	30000,0	18000,0
Масло сливочное	6,3	6,3	630,0	630,0
Выход, гр.	-	180	-	18000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель				
- до 1 сентября	250,0	200,0	25000,0	20000,0
- с 1 сентября по 31 октября	266,7	200,0	26670,0	20000,0
- с 1 ноября до 31 декабря	285,7	200,0	28570,0	20000,0
- с 1 января по 28-29 февраля	307,7	200,0	30770,0	20000,0
- с 1 марта	333,3	200,0	33330,0	20000,0
Масло сливочное	7,0	7,0	700,0	700,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Картофель отварной											
150	3,0	0,6	23,7	112,2	18,0	33,0	81,0	1,2	0,15	21,8	0
180	3,43	5,18	27,62	134,6	21,6	35,19	95,67	1,39	0,18	25,2	0
200	3,81	5,76	30,68	149,2	23,94	39,10	106,3	1,54	0,20	28,0	0

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, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5 - 7 минут на менее горячем участке плиты.

Отпускают картофель целыми клубнями, политыми сливочным или растительным маслом. Температура подачи + 60 - + 65°С.

Требования к качеству:

Внешний вид: очищенный картофель, клубни мягкие, не разваренные.

Консистенция: плотная, рыхлая, но не разварившаяся.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.

Запах: вареного картофеля, сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного блюда № 72

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная.

Номер рецептуры: 321.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 246

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста				
- свежая белокочанная	214,9	171,9	21490,0	17190,0
- или квашеная ¹	214,4	150,0	21440,0	15000,0
Масло растительное	5,3	5,3	530,0	530,0
Морковь				
- до 1 января	3,8	3,0	380,0	300,0
- с 1 января	4,0	3,0	400,0	300,0
Лук репчатый	7,2	6,0	720,0	600,0
Томатное пюре	9,0	9,0	900,0	900,0
Мука пшеничная	1,8	1,8	180,0	180,0
Сахар	4,5	4,5	450,0	450,0
Выход, гр.	-	150	-	15000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста				
- свежая белокочанная	257,9	206,3	25790,0	20630,0
- или квашеная ¹	238,2	180,0	23820,0	18000,0
Масло растительное	6,4	6,4	640,0	640,0
Морковь				
- до 1 января	4,6	3,6	460,0	360,0
- с 1 января	4,8	3,6	480,0	360,0
Лук репчатый	8,6	7,2	860,0	720,0
Томатное пюре	10,8	10,8	1080,0	1080,0
Мука пшеничная	2,2	2,2	220,0	220,0
Сахар	5,4	5,4	540,0	540,0
Выход, гр.	-	180	-	18000

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста				
- свежая белокочанная	286,6	229,2	28660,0	22920,0
- или квашеная	264,7	200,0	26470,0	20000,0
Масло растительное	7,1	7,1	710,0	710,0
Морковь				
- до 1 января	5,1	4,0	510,0	400,0
- с 1 января	5,3	4,0	530,0	400,0
Лук репчатый	9,6	8,0	960,0	800,0
Томатное пюре	12,0	12,0	1200,0	1200,0
Мука пшеничная	2,4	2,4	240,0	240,0
Сахар	6,0	6,0	600,0	600,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход,	Пищевые вещества	Минеральные вещества, мг	Витамины, мг
--------	------------------	--------------------------	--------------

<i>z</i>	<i>Белки, z</i>	<i>Жиры, z</i>	<i>Углеводы, z</i>	<i>Энерг. ценность, ккал</i>	<i>Ca</i>	<i>Mg</i>	<i>P</i>	<i>Fe</i>	<i>B₁</i>	<i>C</i>	<i>A</i>
<i>Картофель отварной</i>											
150	2,78	6,48	34,52	213,53	21,96	43,99	119,6	1,73	0,23	31,5	31,50
180	3,33	7,77	41,42	256,23	26,35	52,79	143,5	2,08	0,28	37,8	37,80
200	3,70	8,64	46,03	284,70	29,28	58,65	159,5	2,31	0,31	42,0	42,0

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. Температура подачи + 60 - + 65°C.

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.

Сладкие блюда

В состав сладких блюд включены свежие плоды и ягоды, компоты, кисели, пудинги.

Для их приготовления используют сахар, различные плоды, ягоды в свежем и сушеном виде, различные плодово-ягодные соки, а также яйца, молоко, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, цедра плодов цитрусовых.

В качестве желирующих веществ разрешен крахмал картофельный (в соответствии СанПиН).

Сладкие блюда дополняют питание необходимыми пищевыми веществами, улучшают усвояемость пищи.

Плоды и ягоды перед использованием перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной водой.

Компоты готовят из свежих, сушеных плодов и ягод как в различном сочетании, так и из одного какого-либо вида. Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя сорные примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для улучшения вкуса компоты из смеси сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

Кисели готовят из свежих и сушеных плодов и ягод, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и жидкие кисели. Жидкие кисели можно использовать в качестве сладких соусов при отпуске сладких блюд, запеканок и крупяных блюд.

Густые и средней густоты кисели используются в качестве самостоятельного блюда.

Воздушные пироги (суфле), пудинги – горячие сладкие блюда.

Технологическая карта кулинарного блюда № 73

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плоды или ягоды свежие.

Номер рецептуры: 338.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015, с. 253

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Фрукты:				
- яблоки	100,0	100,0	10000,0	10000,0
- груши	100,0	100,0	10000,0	10000,0
- абрикосы	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Выход, гр.	-	100		

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
Яблоки свежие											
100	0,4	0,4	9,8	47,0	16,0	9,0	11,0	2,2	0,03	10,0	0
Груши свежие											
100	0,4	0,3	10,3	47,0	19,0	12,0	16,0	2,3	0,02	5,0	0
Абрикосы свежие											
100	0,9	0,1	9,0	44	28,0	8,0	26,0	0,7	0,03	10,0	0

Технология приготовления:

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

Температура подачи не выше 14⁰С.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов или ягод.

Цвет: соответствует виду плодов или ягод.

Вкус: соответствует виду плодов или ягод.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Технологическая карта кулинарного блюда № 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих плодов.

Номер рецептуры: 342.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 255

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	45,4	40,0	4540,0	4000,0
<i>или</i> груши	44,4	40,0	4440,0	4000,0
Вода	172,0	172,0	17200,0	17200,0
Сахар	24,0	24,0	2400,0	2400,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	20,0	20,0
Выход, гр.	-	200		20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	0,16	0,16	27,88	114,6	6,4	3,6	4,4	0,18	0,01	1,8	0

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 минут и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6 - 8 минут. 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. Температура подачи не выше 14⁰С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки и груши зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками.

Консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: приятный, сладкий или кисло-сладкий.

Запах: фруктов – концентрированный, приятный.

Технологическая карта кулинарного блюда № 75

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов.

Номер рецептуры: 349.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 258

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Вода	200,0	200,0	20000,0	20000,0
Сахар	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	20,0	20,0
Выход, гр.	-	200		

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	1,16	0,3	47,26	196,38	5,84	52,38	266,8	3,53	0,02	0,8	0

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. Температура подачи не выше 14⁰С.

Требования к качеству:

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция: компота – жидкая, плодов - мягкая.

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

Вкус: сладкий или кисло-сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов

Запах: сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного блюда № 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из смеси сухофруктов.

Номер рецептуры: 874.

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 и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Сахар	20,0	20,0	20000,0	20000,0
Крахмал картофельный	9,0	9,0	900,0	900,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	20,0	20,0
Вода	220,0	220,0	22200,0	22200,0
Выход, гр.	-	200	-	20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
200	0,20	0	32,6	132,0	18,0	0	4,29	0,60	0	0	0

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и оставляют на 2 - 3 часа для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Температура подачи не выше 14⁰С.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов.

Консистенция: однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: сушеных яблок.

Технологическая карта кулинарного блюда № 77

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из свежих яблок.

Номер рецептуры: 352.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 260

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	22,7	20,0		
Сахар	20,0	20,0		
Крахмал картофельный	9,0	9,0		
Вода	220,0	220,0		
Выход, гр.	-	200		

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	0,14	0,04	27,50	110,8	13,98	4,16	9,06	0,14	0,01	1,83	0

Технология приготовления:

Яблоки 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 минут и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6 - 8 минут.

Затем варят до готовности, протирают, соединяют с отваром, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов.

Консистенция: однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная.

Цвет: от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок.

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом.

Запах: соответствует виду плодов или ягод.

Технологическая карта кулинарного блюда № 78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай сахаром.

Номер рецептуры: 376.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 270

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	50,0	50,0
Сахар	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Вода	150,0	150,0	15000,0	15000,0
Выход, гр.	-	200/15		20000/1500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	0,07	0,02	15,0	60,0	11,1	1,4	2,8	0,28	0	0,03	0

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 № 79

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Номер рецептуры: 377.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 270

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	50,0,5	0,5	50,0	50,0
Сахар	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Лимон свежий	8,0	7,0	800,0	700,0
Вода	150,0	150,0	15000,0	15000,0
Выход, гр.	-	200/15/7		20000/1500/700

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
200	0,07	0,02	15	60,0	11,1	1,4	2,8	0,28	0	0,03	0

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 блюда № 80

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком.

Номер рецептуры: 378.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 270

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	50,0	50,0
Сахар	15,0	15,0	1500,0	1500,0
Молоко	51,0	50,0	5100,0	5000,0
Вода	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Выход, гр.	-	150/50/15	-	15000/5000/1500

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
200	1,40	1,60	16,40	86,0	33,	10,50	67,5	0,40	0,02	0	0,08

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 блюда № 81

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 272

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	4,0	4,0	400,0	400,0
Молоко	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Вода	110,0	110,0	11000,0	11000,0
Сахар	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Выход, гр.	-	200	-	20000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	4,08	3,54	17,58	118,6	133,3	25,6	111,1	2,0	0,02	1,33	0

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком 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 № 82

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток с молоком.

Номер рецептуры: 379.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 271

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кофейный напиток	5,0	5,0	500,0	500,0
Сахар	20,0	20,0	2000,0	2000,0
Молоко	100,0	100,0	10000,0	10000,0
Вода	120,0	120,0	12000,0	12000,0
Выход, гр.	-	200		20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	3,16	2,67	15,94	100,6	158,67	29,3	132	2,4	0,03	1,47	0

Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

Можно приготавливать кофе 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: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока.

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного блюда № 83

Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко кипяченое.

Номер рецептуры: 385.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 273

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	211,0	200,0	21100,0	20000,0
Выход, гр.	-	200		20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	5,80	5,00	9,60	108,0	240,0	28,0	180,0	0,20	0,08	2,60	0,02

Технология приготовления:

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%.

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без пленки на поверхности

Консистенция: жидкая

Цвет: белый, с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: приятный, кипяченого молока

Технологическая карта кулинарного блюда № 84

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кефир, ряженка.

Номер рецептуры: 386.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015, с. 273

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	207,0	200,0	20700,0	20000,0
Ряженка	206,0	200,0	20600,0	20000,0
Выход, гр.	-	200		20000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Кефир											
200	5,80	5,0	8,0	100,0	240,0	28,0	180,0	40	0,08	1,40	0,04
Ряженка											
200	5,80	5,0	8,40	108,00	248,0	28,0	184,	0,20	0,04	0,60	0,08

Технология приготовления:

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Требования к качеству:

Внешний вид: густая жидкость белого или светло-кремового цвета.

Консистенция: жидкая, сметанообразная.

Цвет: кефира - белый, ряженки - со светло-кремовым оттенком.

Вкус: молочно-кислый.

Запах: кисломолочных продуктов.

Мучные изделия

Выпечка

Мучные изделия приготавливают из муки тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, сахара, масла, яиц, сметаны, дрожжей.

Мучные изделия в школьном питании используются следующих видов:

- мучные блюда – блины, блинчики, оладьи;
- мучные кулинарные изделия – пирожки, ватрушки, булочки.

В рецептурах расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%. При использовании муки с влажностью менее 14,5% ее расход снижается в размере 1% на каждый процент снижения влажности муки. При этом на такое же количество увеличивается расход влаги (воды или молока). При использовании муки с влажностью более 14,5% расход ее соответственно увеличивается, количество влаги, следовательно, уменьшается.

К сырью, используемому для приготовления мучных изделий, предъявляются следующие требования:

- в холодное время года, если мука имеет низкую температуру, ее следует выдержать в теплом помещении, чтобы ее температура была как минимум 12°C;

- перед употреблением муку просеивают. Благодаря этому удаляются сорные примеси, а также мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает процесс замеса теста и способствует его лучшему подъему;

- прессованные дрожжи перед использованием разводят в теплой воде. Сухих дрожжей берут по массе в три раза меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят теплой водой, дают 1 час настояться и затем процеживают. Для приготовления опары рекомендуется смешать сухие дрожжи с мукой и развести в теплой воде (на 100 г дрожжей 1 кг муки и 3 л воды), а через 1 час процедить;

- сахар, соду предварительно растворяют в воде с температурой не выше 25 °С, раствор процеживают;

- растопленное сливочное масло, молоко процеживают через сито с размером ячеек не более 0,1 мм и 1 мм соответственно;

- яйцо обрабатывают в соответствии с требованиями СанПиН. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

60	3,71	1,93	33,19	165,0	11,7	14,46	36,84	0,83	0,07	0,05	10,20
65	4,02	2,09	35,96	178,75	12,68	15,67	39,91	0,9	0,07	0,05	11,05
70	4,33	2,25	38,72	192,5	13,65	16,87	42,98	0,97	0,08	0,06	11,90

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной в 1 см, кладут на смазанный растительным маслом лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема, подогретых до температуры 30°C. Края теста загибают на 1,5 - 2 см. Из узких полосок теста делают поверхность начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность яйцом и выпекают при температуре 220 - 250°C в течение 10 - 15 минут.

Охлажденные пироги нарезают на порционные куски массой 60, 65 или 70 г.

Требования к качеству:

Внешний вид: куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая.

Консистенция: мягкая, пышная.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста и повидлу.

Запах: приятный, свойственный свежесвепеченному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта кулинарного блюда № 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тесто для оладий.

Номер рецептуры: 400.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи рлюс, 2015, с. 273

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	481,0	481,0
Яйцо	3/5 шт.	24,0
Молоко или вода	481,0	481,0
Дрожжи (прессованные)	14,0	14,0
Сахар-песок	17,0	17,0
Соль	9,0	9,0
Выход, гр.	-	1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
1000	69,76	21,8	370,90	1959,0	743,3	291,0	1094,9	11,9	1,5	6,25	156,0

Технология приготовления:

В месильное корыто заливают подогретую до температуры 30 - 35°C воду, добавляют муку и остальное сырье согласно рецептуре, исключая сливочное масло. Массу тщательно перемешивают.

Затем вносят растопленное сливочное масло и вымешивают тесто, накрывают марлей и оставляют на 3 - 4 часа для брожения теплом месте. Во время брожения тесто один или два раза обминают.

Тесто разделяют на круглые булочки и укладывают на противни, смазанные растительным маслом. После расстойки смазывают поверхность яйцом и выпекают.

Требования к качеству:

Внешний вид: тесто пышное, хорошо перемешенное.

Консистенция: равномерно-пористая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: сырого дрожжевого теста.

Запах: сырого дрожжевого теста.

Технологическая карта кулинарного блюда № 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Полоска песочная с повидлом (массой 50 г).

Номер рецептуры: 449.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011, с. 319

Наименование сырья	Массов.доля сухих в-в %	Расход сырья на полуфабрикаты. г		Расход сырья на 100 шт. готов изд. г.	
		тесто	крошка	В натуре	В сух.в-в
Мука пшеничная	85,0	2300,0	100,0	2400,0	2040,0
Сахар-песок	99,85	800,0	50,0	850,0	848,73
Маргарин	84,0	1250,0	50,0	1300,0	1092,0
Меланж	27,0	345,0		345,0	93,15
Эссенция	0	7,1		7,1	0
Аммоний углекислый	0	7,1		7,1	0
Соль	96,5	3,0		3,0	2,895
<i>Итого сырья</i>	-	<i>4712,2</i>		<i>4912,2</i>	<i>4076,8</i>
Повидло	67,1		200,0	1000,0	671,0
<i>Масса полуфабриката</i>				<i>5800,0</i>	<i>4271,0</i>
Выход, гр.	71	-	-	-	3550

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
50	2,91	10,69	21,05	192,0	9,2	10,4	28,1	0,61	0,04	0,03	7,0

Технология приготовления:

Размягченное сливочное масло сахар-песок взбивают в течение 10 - 15 минут, затем добавляют меланж, соду, аммоний, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3 - 5 минут.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5см, режут на полоски, на середину которых из кондитерского мешка отсаживают повидло и накрывают другой полоской. Сверху смазывают меланжем и посыпают крошкой.

Выпекают при температуре 220-250⁰ С в течение 15 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: кекс прямоугольный или другой формы, посыпан рафинадной пудрой.

Консистенция: мякиш плотный.

Цвет: желтый.

Вкус: сладкий.

Запах: свежесыпеченного теста, приятный.

Технологическая карта кулинарного блюда № 88

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с корицей.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2005, с. 381

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готов изд. массой 100 г
Мука пшеничная	5848,0
Масло сливочное	1000,0
<i>или</i> маргарин	877,0
Сахар-песок	3046,0
Молоко	760,0
Корица	100,0
Дрожжи сухие	58,5
Соль	58,0
Ванильный сахар	4,0
Яйцо ,шт.	23,4
Масло растительное для смазки листов	50,0
Выход, гр.	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	7,5	13,2	60,9	392,0	12,9	8,07	45,13	0,59	0,08	0,18	5,5

Технология приготовления:

Приготовление теста производят безопасным способом в молоко 35⁰ С растворяют соль, сахар, растворенные и процеженные дрожжи, замешивают тесто до однородной консистенции. Через 1,5 часа производят первую обминку, через 40 минут вторичную. Готовое тесто раскатывают в пласт, толщиной 1,5 - 2 см, смазывают растопленным маслом сливочным, посыпают сахаром, сахаром ванильным, корицей. Тесто свертывают в виде рулета. разрезают на куски массой 108 г. укладывают на лист, поверхность смазывают молоком, посыпают сахаром, корицей, делают расстойку, выпекают при 200-220⁰С в течение 20 - 25 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: Булочка в виде рулета, поверхность посыпана смесью сахарного песка, корицы, сахара ванильного с боков видна начинка, без трещин и притисков.

Консистенция: мякиш плотный.

Цвет: светло-желтый до светло-коричневого.

Вкус: сладкий.

Запах: свежеспеченного теста, приятный.

Технологическая карта кулинарного блюда № 89

Наименование изделия: Сосиска запечённая в тесте.

Номер рецептуры: 420.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011, с. 292

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Расход сырья и полуфабрикатов, г
Сосиска	5128,0/5000,0 ¹
Тесто № 405	5800,0
Мука на подпыл	174,0
Масло растительное для смазки листов	100,0
Яйцо для смазки изделий, шт.	7,5 шт.
Выход, гр.	100 шт. по 100 г или 200 шт. по 50 г

1 – в числителе указана масса брутто, в знаменателе – масса готового продукта

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	9,6	6,92	11,81	135,0	12,1	52,23	0,75	3,75	0,07	0	0,81

Технология приготовления блюда:

Приготавливают опарным способом тесто средней консистенции. Из готового теста формируют булочки, которые раскрывают в лепешки, на середину каждой кладут сосиски, защипывают края. Укладывают на смазанный противень маслом и дают тесту расстояться, перед выпечкой смазывают изделия яйцом, выпекают 7 – 8 минут при температуре 200 – 240⁰ С.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в виде пирожков овальной формы.

Консистенция: мякиша – мягкая.

Цвет: от желтого до светло-коричневого.

Вкус: выпеченного изделия с мясопродуктами.

Запах: выпеченного изделия с мясопродуктами.

Технологическая карта кулинарного блюда № 90

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с маком.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 1985. – 295 с.

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готов изделий массой 100 г
Мука пшеничная	5848,0
Масло сливочное	877,0
Сахар-песок	2046,
Молоко	760,0
Дрожжи сухие	58,5
Мак	540,0
Соль	58,0
Ванилин	2,9
Яйцо, шт.	23,4
Масло растительное для смазки листов	25,0
Выход, гр.	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность , ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	7,5	13,2	60,9	392,0	12,9	8,07	45,13	0,59	0,08	0,18	5,5

Технология приготовления:

Приготовление теста производят безопасным способом. В молоко 35 °С растворяют соль, сахар, растворенные и процеженные дрожжи, замешивают тесто до однородной консистенции. Через 1,5 часа производят первую обминку, через 40 минут вторичную. Из готового теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 40 – 50 минут. Поверхность смачивают меланжем, посыпают маком и кунжутом. Выпекают при 200-220 °С в течение 20 - 25 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: Булочка в виде овальной формы, поверхность посыпана смесью сахарного песка, маком, сахара ванильного с боков видна начинка, без трещин и притисков.

Консистенция: мякиш плотный.

Цвет: светло-желтый до светло-коричневого.

Вкус: сладкий.

Запах: свежесыпеченного теста, приятный.

Технологическая карта кулинарного блюда № 91

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка с повидлом.

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2005, с. 381

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готов изделий массой 100 г
Мука пшеничная	5848,0
Масло сливочное <i>или</i> маргарин	1000,0/877,0
Сахар-песок	2046,0
Молоко	760,0
Дрожжи сухие	58,5
Повидло	2520,0
Соль	58,0
Ванильный сахар	2,9
Яйцо, шт.	23,4
Сахарная пудра	300,0
<i>Масса полуфабриката</i>	<i>10000,0</i>
Масло растительное для смазки листов	50,0
Выход, гр.	10000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	7,5	13,2	60,9	392,0	21,3	28,2	76,8	1,39	0,16	0,04	0

Технология приготовления:

Приготовление теста производят безопасным способом. В молоко 35⁰ С растворяют соль, сахар, растворенные и процеженные дрожжи, замешивают тесто до однородной консистенции. Через 1,5 часа производят первую обминку, через 40 минут вторичную. Готовое тесто раскатывают в пласт, толщиной 1,5 - 2 см, смазывают растопленным маслом сливочным, посыпают сахаром, сахаром ванильным Тесто формируют в шарики .кладут их швом на смазанные жиром листы на расстоянии 10мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки., Из расстойшихся шариков делают лепёшки овальной формы ,на углубление в центре кладут повидло и сворачивают полукругом. Ставят в теплое место для окончательной расстойки , выпекают при 170 – 200⁰ С в течение 20-25 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: булочка в виде овальной формы, поверхность глянцевая.

Консистенция: мякиш плотный.

Цвет: светло-желтый до светло-коричневого.

Вкус: сладкий.

Запах: свежеспеченного теста, приятный.

Технологическая карта кулинарного блюда № 92

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пицца «Школьная».

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2005,

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий (массой 100 г)	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий (массой 120 г)	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий (массой 140 г)
Тесто №405	6000,0	7200,0	8400,0
Курица филе	2600,0	3120,0	3640,0
Сыр твердый	1040,0	1250,0	1456,0
Соус томатный	1000,0	1200,0	1400,0
Лук репчатый	710,0	852,0	994,0
Сметана	1000,0	1200,0	1400,0
Масло растительное для смазки	25,0	30,0	25,0
Яйцо, шт.	3,75шт./150,0	4,5шт./180	5,25 шт./210,0
Масса полуфабриката	12525,0	15030,0	17525,0
Выход, гр.	100	120	140

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
140	39,4	11,19	29,2	211,3	98,29	25,92	128,0	1,33	0,12	0,19	34,3
100	28,1	8,0	20,9	150,9	70,2	18,5	91,4	0,95	0,09	0,14	24,5

Требования приготовления:

Из дрожжевого теста, приготовленного безопасным или опарным способом, формируют шарики массой 60 г, которые раскатывают до толщины 0,5 - 0,7 мм, укладывают на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем делают углубление, которое смазывают соусом томатным добавляют филе куриное отварное, нарезанное мелкими кубиками, репчатый лук, нарезанный полукольцами, поливают майонезом, посыпают тертым сыром. Края верха пиццы смазывают яйцом и выпекают при температуре 230-240 °С 8 - 10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: лепешка правильной круглой формы, поверхность золотистая.

Консистенция: мякиш плотный. Начинки - сочная.

Цвет: светло-желтый до светло-коричневого корочки

Запах: свежесыпеченного теста, приятный.

Технологическая карта кулинарного блюда № 93

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тесто дрожжевое.

Номер рецептуры: 405.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015,

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г, в г		
	для пирожков печеных		для ватрушек, пирожков, кулебяк
	простых	сдобных	
Мука пшеничная	633,0	640,0	641,0
Сахар-песок	44,0	46,0	34,0
Маргарин столовый	19,0	69,0	29,0
Меланж	-	69,0	34,0
Соль	10,0	8,0	10,0
Дрожжи сухие	19,0	23,0	19,0
Вода	300,0	170,0	258,0
Выход, гр.	1000	1000	1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
100	79,73	73,46	487,44	2930,0	243,8	304,1	971,3	16,3	1,79	0	173

Технология приготовления:

Приготовление теста производят безопасным способом и опарным. В воде 35⁰ С растворяют соль, сахар, растворенные и процеженные дрожжи, масло сливочное, замешивают тесто до однородной консистенции. Через 1,5 часа производят первую обминку, через 40 минут вторичную обминку.

Требования к качеству:

Внешний вид: тесто пышное, хорошо вымешено.

Консистенция: равномерно пористая, эластичная.

Цвет: кремовый.

Вкус: сырого дрожжевого теста.

Запах: сырого дрожжевого теста.

Технологическая карта кулинарного блюда № 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики полуфабрикат

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015.-279 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	416,0	416,0
Яйцо	2,1 шт.	83
Сахар - песок	25,0	25,0
Соль	8,0	8,0
<i>Масса теста</i>	-	1538
Масло растительное	16,0	16,0
Выход, гр.	-	1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
1000	53,0	29,39	303,95	1692,0	218,03	190,86	631,2	10,9	1,08		203,0

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную волю, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 60%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительными маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: круглые изделия, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные

Консистенция: пористая, эластичная.

Цвет: поверхности – золотистый, равномерный, на разрезе – желтоватый.

Вкус: жареного изделия из пресного теста.

Запах: жареного изделия из пресного теста.

Технологическая карта кулинарного блюда № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики с овощным, фруктовым фаршем или повидлом

Номер рецептуры: 398

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015.-279 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Блинчики (полуфабрикат) № 397	-	100,0	-	10000,0
Фарш №470	50,5	50,0	5050,0	5000,0
или джем, повидло, варенье	50,5	50,0	5050,0	5000,0
Масса полуфабриката	-	150	-	15000,0
Масло сливочное	5	5	500,0	500,0
<i>Масса жареных блинчиков с фаршем</i>	-	135		13500,0
Масло сливочное	5	5	500,0	500,0
или сахар	5	5	500,0	500,0
Выход, гр.: с маслом или сахаром	-	140	-	14000,0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Блинчики (полуфабрикат) № 397	-	103,7	-	10370,3
Фарш №470	52,3	51,8	5230,0	5180,0
или джем, повидло, варенье	52,3	51,8	5230,0	5180,0
Масса полуфабриката	-	155,5	-	15550,0
Масло сливочное	5	5	500,0	500,0
<i>Масса жареных блинчиков с фаршем</i>	-	145,0		14500,0
Масло сливочное	5	5	500,0	500,0
или сахар	5	5	500,0	500,0
Выход, гр.: с маслом или сахаром	-	150,0	-	14000,0

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
140	5,25	9,72	47,50	298,0	31,09	22,7	69,86	60,3	0,12	1,27	60,3
150	5,62	10,4	50,9	319,3	33,3	24,3	74,8	64,6	0,13	1,36	64,6

Технология приготовления:

На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде трубочек, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

Отпускают блинчики по 1-2 шт. на порцию с маслом или сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: блинчики с завернутым в них фаршем в виде трубочки.

Консистенция: блинчиков- мягкая, фарша – нежная, однородная.

Цвет: поверхности – золотистый, равномерный, или светло-коричневый.

Вкус: жареного блинчика с фаршем.

Запах: жареного блинчика с фаршем.

Технологическая карта кулинарного блюда № 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): Блинчики полуфабрикат

Номер рецептуры: 397

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015.-279 с.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	416,0	416,0
Яйцо	2,1 шт.	83
Сахар - песок	25,0	25,0
Соль	8,0	8,0
<i>Масса теста</i>	-	1538
Масло растительное	16,0	16,0
Выход, гр.	-	1000

Химический состав блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
1000	53,0	29,39	303,95	1692,0	218,03	190,86	631,2	10,9	1,08		203,0

Технология приготовления:

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют (50% нормы) холодную волю, всыпают муку, взбивают до получения однородной массы, добавляя оставшуюся воду. Готовое жидкое тесто (влажность 60%) процеживают. Блинчики выпекают на смазанных растительными маслом и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: круглые изделия, толщиной 1 мм, диаметром 24-26 см, хорошо пропеченные

Консистенция: пористая, эластичная.

Цвет: поверхности – золотистый, равномерный, на разрезе – желтоватый.

Вкус: жареного изделия из пресного теста.

Запах: жареного изделия из пресного теста.