|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **142** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 169,85 | | | 110,4 | | 16,99 | | 11,04 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 184 | | | 110,4 | | 18,4 | | 11,04 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 138 | | | 110,4 | | 13,8 | | 11,04 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 147,2 | | | 110,4 | | 14,72 | | 11,04 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 157,71 | | | 110,4 | | 15,77 | | 11,04 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 6,4 | | | 4,8 | | 0,64 | | 0,48 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 6 | | | 4,8 | | 0,6 | | 0,48 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 5,8 | | | 4,8 | | 0,58 | | 0,48 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,2 | | | 3,2 | | 0,32 | | 0,32 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **30** | |  | | **3** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 7,6 | | | 7,6 | | 0,76 | | 0,76 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | | 0,13 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 22,6 | | | 22,6 | | 2,26 | | 2,26 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| **Выход: 120/30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,25 | |  | В1, мг | | 0,16 |  | Са, мг | | | 32,43 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 12,54 | |  | С, мг | | 19,89 |  | Р, мг | | | 88,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 22,57 | |  | А, мг | | 25,1 |  | Mg, мг | | | 31,33 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 216,1 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель и овощи слегка запекают, лук пассеруют, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.  **Соус сметанный**  Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают ¼ часть горячей воды.  Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Внешний вид: овощи сохранили первоначальную форму нарезки, набор компонентов и их соотношение соблюдено.

Консистенция: мягкая, в меру плотная.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный для используемых компонентов и соуса.

Запах: аромат овощей, соуса, не допускается запах подгорелых овощей.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **СОК ОВОЩНОЙ ФРУКТОВЫЙ И ЯГОДНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **389** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| Сок томатный, морковный, сливовый , яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т.д | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1 | |  | В1, мг | | 0,02 |  | Са, мг | | | 14 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | С, мг | | 4 |  | Р, мг | | | 14 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 20,2 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 84,8 | |  | E, мг | | 0,2 |  | Fе, мг | | | 2,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +15 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сок налит в стакан.  Консистенция: жидкая.  Цвет: соответствует соку.  Вкус: соответствует соку.  Запах: соответствует соку. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ЧАЙ С САХАРОМ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **375** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ - ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | | **5** | | |
| ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 54 | | | 54 | | 5,4 | | 5,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 150 | | | 150 | | 15 | | 15 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,07 | |  | В1, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 11,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,02 | |  | С, мг | | 0,03 |  | Р, мг | | | 2,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 15 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 1,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 60,46 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,28 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку.  **Чай - заварка**  Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5- 10 мин и доливают кипятком. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку.  Консистенция: жидкая.  Цвет: золотисто-коричневый.  Запах: свойственный чаю.  Вкус: сладкий, чуть терпкий. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **МОЛОКО СГУЩЕННОЕ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 50 | | | 50 | | 5 | | 5 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 14,93 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | С, мг | | 1,6 |  | Р, мг | | | 12,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 26,2 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 4,83 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 105,64 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,14 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Используется в качестве соуса к сладким блюдам и изделиям из творога. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция жидкой сметаны, однородная,  Вкус сладкий | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **222** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ТВОРОГ | | | | | | | | | | | 121,8 | | | 120 | | 12,18 | | 12 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 12,8 | | | 12,8 | | 1,28 | | 1,28 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ | | | | | | | | | | | 0,23 шт. | | | 8 | | 23 шт. | | 0,8 | | |
| ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ) | | | | | | | | | | | 16,2 | | | 16 | | 1,62 | | 1,6 | | |
| ВАНИЛИН | | | | | | | | | | | 0,02 | | | 0,02 | | 0,002 | | 0,002 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 6,4 | | | 6,4 | | 0,64 | | 0,64 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 7,5 | | | 7,5 | | 0,75 | | 0,75 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,3 | | | 5,3 | | 0,53 | | 0,53 | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 9,6 | | | 9,6 | | 0,96 | | 0,96 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| **Выход: 160** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,0 | |  | В1, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 11,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 32,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 23,1 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 7,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 152,2 | |  | E, мг | | 0,3 |  | Fе, мг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В горячей воде растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.  В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, 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 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест  Консистенция: однородная, нежная, с вкраплениями изюма.  Цвет: корочки - золотисто-желтый, на разрезе - белый с коричневыми вкраплениями изюма.  Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  Запах: слабовыраженный - творога. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАКАО С МОЛОКОМ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **382** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАКАО-ПОРОШОК | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 150 | | | 150 | | 15 | | 15 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 110 | | | 110 | | 11 | | 11 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 13 | | | 13 | | 1,3 | | 1,3 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 4,08 | |  | В1, мг | | 0,06 |  | Са, мг | | | 152,22 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,54 | |  | С, мг | | 1,59 |  | Р, мг | | | 124,56 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 17,58 | |  | А, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 21,34 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 118,52 | |  | E, мг | | 0,4 |  | Fе, мг | | | 0,48 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченное горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло-шоколадный.  Запах: свойственный какао.  Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **СЫР (ПОРЦИЯМИ) ГОЛЛАНДСКИЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ или российский, пошехонский, и т.д | | | | | | | | | | | 21,7 | | | 20 | | 2,17 | | 2 | | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 5,2 | |  | В1, мг | | 0,01 |  | Са, мг | | | 264 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,32 | |  | С, мг | | 0,21 |  | Р, мг | | | 150 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 0 | |  | А, мг | | 0,07 |  | Mg, мг | | | 10,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 68,68 | |  | E, мг | | 0,15 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сыр нарезают тонкими ломтиками толщиной 2-3 см за 30-40 мин до отпуска и хранят его в холодильнике. Не допускается подсыхание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид — Характерный данному блюду.  Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.  Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **312** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 197,38 | | | 128,3 | | 19,74 | | 12,83 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 213,83 | | | 128,3 | | 21,38 | | 12,83 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 160,38 | | | 128,3 | | 16,04 | | 12,83 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 171,07 | | | 128,3 | | 17,11 | | 12,83 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 183,29 | | | 128,3 | | 18,33 | | 12,83 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 22,5 | | | 22,5 | | 2,25 | | 2,25 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,3 | | | 5,3 | | 0,53 | | 0,53 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,09 | |  | В1, мг | | 0,14 |  | Са, мг | | | 37,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,83 | |  | С, мг | | 18,27 |  | Р, мг | | | 87,12 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 20,57 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 27,92 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 138,05 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 1,01 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| .  Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают, протирают, перемешивают, добавляя кипяченое молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков картофеля.  Цвет от кремого до белого, без темных включений.  Вкус слегка соленый, нежный, аромат молока и масла. Не допускается запах пригоревшего молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | | 2,5 | | |
| **Выход: 25** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,39 | |  | В1, мг | | 0,13 |  | Са, мг | | | 5,71 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,28 | |  | С, мг | | 0,18 |  | Р, мг | | | 26,29 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 12,25 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 6,21 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 57,06 | |  | E, мг | | 0,13 |  | Fе, мг | | | 0,78 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба.  Консистенция: хлеба - мягкая | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **349** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СУХОФРУКТЫ | | | | | | | | | | | 18 | | | 18 | | 1,8 | | 1,8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 13,5 | | | 13,5 | | 1,35 | | 1,35 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 180 | | | 180 | | 18 | | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0,02 |  | Са, мг | | | 29,44 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | С, мг | | 0,62 |  | Р, мг | | | 23,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 26,4 | |  | А, мг | | 0,04 |  | Mg, мг | | | 18,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 106 | |  | E, мг | | 0,52 |  | Fе, мг | | | 0,62 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| .  Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности.  Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкость часть прозрачная.  Консистенция: напитка – жидкая, плодов – мягкая.  Цвет: коричневый.  Запах: сухофруктов.  Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | | 2 | | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,12 | |  | В1, мг | | 0,11 |  | Са, мг | | | 4,61 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,23 | |  | С, мг | | 0,15 |  | Р, мг | | | 21,22 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,89 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 5,01 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 46,06 | |  | E, мг | | 0,11 |  | Fе, мг | | | 0,63 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба.  Консистенция: хлеба - мягкая | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **45** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 59,4 | | | 47,1 | | 5,94 | | 4,71 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 8 | | | 6 | | 0,8 | | 0,6 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 7,5 | | | 6 | | 0,75 | | 0,6 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ (КИПЯЧЕННАЯ) | | | | | | | | | | | 5,8 | | | 5,8 | | 0,58 | | 0,58 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,14 | |  | В1, мг | | 0,02 |  | Са, мг | | | 34,87 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,34 | |  | С, мг | | 3,1 |  | Р, мг | | | 22,58 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,94 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 10,69 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 62,39 | |  | E, мг | | 0,87 |  | Fе, мг | | | 0,44 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 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, добавляют сахар и растительное масло. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: капуста и морковь нарезаны тонкой соломкой, Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом  Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная  Цвет: белый со слегка оранжевым оттенком.  Вкус: приятно-кисловатый, умеренно соленый, без горечи.  Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с заправкой. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| или ГРУШИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| или ПЕРСИКИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| или АБРИКОСЫ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| или БАНАНЫ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| или ВИНОГРАД СТОЛОВЫЙ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| или МАНДАРИН | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| или АПЕЛЬСИН | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,5 | |  | В1, мг | | 0,03 |  | Са, мг | | | 19,84 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,5 | |  | С, мг | | 12,4 |  | Р, мг | | | 13,65 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 12,15 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 11,16 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 55,06 | |  | E, мг | | 0,25 |  | Fе, мг | | | 2,73 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| .  При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку  Консистенция: соответствует виду плодов или ягод  Цвет: соответствует виду плодов или ягод  Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **47** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА КВАШЕННАЯ | | | | | | | | | | | 68,5 | | | 48 | | 6,85 | | 4,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 7,2 | | | 6 | | 0,72 | | 0,6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,04 | |  | В1, мг | | 0,02 |  | Са, мг | | | 31,53 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,02 | |  | С, мг | | 11,96 |  | Р, мг | | | 20,49 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 5,12 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 9,68 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 51,73 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,41 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: салат уложен горкой. Поверхность блестящая от растительного масла, лук зеленый мелко шинкован, лук репчатый - полукольцами.  Консистенция: хрустящая, сочная.  Цвет: белый со слегка темноватым оттенком.  Вкус: квашеной капусты, приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью. Умеренно соленый.  Запах: свойственный квашеной капусте в смеси с растительным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № 310** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **310** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 230,77 | | | 150 | | 23,08 | | 15 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 250 | | | 150 | | 25 | | 15 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 187,5 | | | 150 | | 18,75 | | 15 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 200 | | | 150 | | 20 | | 15 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 214,29 | | | 150 | | 21,43 | | 15 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,3 | | | 5,3 | | 0,53 | | 0,53 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | | 0,09 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,9 | |  | В1, мг | | 0,2 |  | Са, мг | | | 17,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,9 | |  | С, мг | | 12 |  | Р, мг | | | 79,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 23,8 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 31,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 150,4 | |  | E, мг | | 0,3 |  | Fе, мг | | | 1,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенный картофель варят, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду следует сливать примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле. Варить картофель следует небольшими партиями по мере спроса.  При отпуске картофель поливают маслом | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), политы маслом  Консистенция: рыхлая или умеренно плотная.  Цвет: от белого до светло-кремового.  Вкус: свежесваренного картофеля, умеренно соленый.  Запах: свежесваренного картофеля. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ОМЛЕТ СМЕШАННЫЙ С КОЛБАСОЙ ИЛИ СОСИСКАМИ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **212** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ | | | | | | | | | | | 2,45 шт. | | | 85,6 | | 245 шт. | | 8,56 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 42 | | | 42 | | 4,2 | | 4,2 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,6 | | | 8,6 | | 0,86 | | 0,86 | | |
| СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ или колбаса вареная | | | | | | | | | | | 35,3 | | | 34,4 | | 3,53 | | 3,44 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | | 0,07 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 13,27 | |  | В1, мг | | 0,15 |  | Са, мг | | | 95,85 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 18,51 | |  | С, мг | | 0,21 |  | Р, мг | | | 246,47 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4,59 | |  | А, мг | | 0,3 |  | Mg, мг | | | 1,97 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 249,07 | |  | E, мг | | 0,3 |  | Fе, мг | | | 0,91 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенную колбасу или сосиски нарезают мелкими кубиками или ломтиками, отваривают, затем добавляют масло сливочное, заливают омлетной смесью, перемешивают и запекают, как омлет натуральный  **Омлет натуральный:**  К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на смазанный противень и запекают в жарочном шкафу, высотой 2,5-3 см, полностью пропекая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.  Консистенция: однородная, сочная с вкраплениями ломтиков или кубиков отварной колбасы или сосисок.  Цвет: золотисто-желтоватый.  Вкус: свежих запеченных яиц, колбасы или сосисок.  Запах: свежих запеченных яиц, колбасы или сосисок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ГОРОХ ОВОЩНОЙ ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **131** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 88 | | | 57,1 | | 8,8 | | 5,71 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,9 | | | 2,9 | | 0,29 | | 0,29 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,4 | |  | В1, мг | | 0,07 |  | Са, мг | | | 21,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 2,5 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 56,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 7,7 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 18,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 66,9 | |  | E, мг | | 0,12 |  | Fе, мг | | | 1,14 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консервированный зеленый горошек прогревают в собственном отваре. Подают отварной горошек с кусочком сливочного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: горошек сохранил форму.  Консистенция: мягкая.  Цвет: зеленый с желтыми колечками.  Вкус: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.  Запах: отварного горошка, сливочного масла. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **375** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 4,9 | |  | В1, мг | | 0,04 |  | Са, мг | | | 110,78 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 102,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 32,5 | |  | А, мг | | 0,07 |  | Mg, мг | | | 23,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 190,0 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,23 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При заваривании кофейный напиток кладут в соответствующую посуду, заливают кипятком, размешивают, доводят до кипения, кипятят 3- 5 мин и дают отстояться в течение 5-8 мин. После этого готовый кофейный напиток сливают в другую посуду через ткань или сито. Запрещается длительное кипячение кофейного напитка или многократное его подогревание. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 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. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ЧАЙ С ЛИМОНОМ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **377** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| **ЧАЙ - ЗАВАРКА** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | | **5** | | |
| ЧАЙ ВЫСШЕГО или 1 СОРТА | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 54 | | | 54 | | 5,4 | | 5,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 8 | | | 7 | | 0,8 | | 0,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 150 | | | 150 | | 15 | | 15 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,13 | |  | В1, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 14,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,02 | |  | С, мг | | 2,83 |  | Р, мг | | | 4,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 15,2 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 2,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 61,5 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,36 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течение 1-2 мин.  Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан или чашку приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.  **Чай - заварка**  Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5- 10 мин и доливают кипятком. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку, где плавает кружочек лимона.  Консистенция: жидкая.  Цвет: золотисто-коричневый.  Запах: свойственный чаю и лимону.  Вкус: сладкий с привкусом лимона. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **181** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА МАННАЯ | | | | | | | | | | | 28,2 | | | 28,2 | | 2,82 | | 2,82 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 170 | | | 170 | | 17 | | 17 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | | 0,54 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 9,1 | | | 9,1 | | 0,91 | | 0,91 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 5,63 | |  | В1, мг | | 0,07 |  | Са, мг | | | 143,49 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 11,83 | |  | С, мг | | 1,28 |  | Р, мг | | | 152,39 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 36,87 | |  | А, мг | | 0,02 |  | Mg, мг | | | 33,23 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 276,38 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,52 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин. Кашу отпускают с сахаром и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.  Консистенция: жидкая, на тарелке 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 сливочного масла.  Запах: манной каши в сочетании с молоком и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| или ГРУШИ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| или ПЕРСИКИ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| или АБРИКОСЫ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| или БАНАНЫ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| или ВИНОГРАД СТОЛОВЫЙ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| или МАНДАРИН | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| или АПЕЛЬСИН | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| **Выход: 120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,6 | |  | В1, мг | | 0,04 |  | Са, мг | | | 23,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,6 | |  | С, мг | | 14,94 |  | Р, мг | | | 16,44 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 14,64 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 13,45 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 66,34 | |  | E, мг | | 0,3 |  | Fе, мг | | | 3,29 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| При приемке фрукты подвергают осмотру. В школьном питании используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают дважды: в производственной ванне, а затем проточной водой. Яблоки, груши, персики, абрикосы и бананы перед подачей не очищают, виноград свежий столовый разделяют на кисточки, и подают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды или ягоды, уложенные на десертную тарелку или вазочку  Консистенция: соответствует виду плодов или ягод  Цвет: соответствует виду плодов или ягод  Вкус и запах: соответствует виду плодов или ягод | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ИКРА КАБАЧКОВАЯ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ИКРА КАБАЧКОВАЯ | | | | | | | | | | | 61,5 | | | 60 | | 6,15 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,76 | |  | В1, мг | | 0,02 |  | Са, мг | | | 17,36 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,04 | |  | С, мг | | 1,58 |  | Р, мг | | | 22,74 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,18 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 12,05 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 40,08 | |  | E, мг | | 0,3 |  | Fе, мг | | | 0,38 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Икру прогревают и отпускают по 60- 80 г на порцию, уложив на тарелку горкой. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: икра уложена горкой.  Консистенция: мягкая, однородная.  Цвет: светло-коричневый.  Запах: кабачков, без посторонних запахов.  Вкус: кабачков, умеренно соленый. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАША ГРЕЧНЕВАЯ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **182** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ | | | | | | | | | | | 37,5 | | | 37,5 | | 3,75 | | 3,75 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,4 | | | 5,4 | | 0,54 | | 0,54 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 8,85 | |  | В1, мг | | 0,07 |  | Са, мг | | | 9,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,15 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 50,32 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 37,85 | |  | А, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 50,82 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 212,15 | |  | E, мг | | 0,22 |  | Fе, мг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Крупу перебирают и промывают сначала в теплой воде, а затем в горячей. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Готовую кашу поливают растопленным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.  Цвет: свойственный данному виду крупы.  Консистенция: однородная, вязкая, зерна – мягкие.  Запах: свойственный данному виду крупы.  Вкус: свойственный данному виду крупы (без привкусов прогорклости и затхлости) и др. компонентов в соответствии с рецептурой. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КАША ПШЕННАЯ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **172** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ПШЕНО | | | | | | | | | | | 37,5 | | | 37,5 | | 3,75 | | 3,75 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 120 | | | 120 | | 12 | | 12 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 4,9 | | | 4,9 | | 0,49 | | 0,49 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 6,81 | |  | В1, мг | | 0,23 |  | Са, мг | | | 41,09 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 9,15 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 553,53 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 49 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 179,28 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 305,64 | |  | E, мг | | 0,28 |  | Fе, мг | | | 3,69 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом. Кашу отпускают с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом  Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.  Вкус: умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.  Запах: соответствующей каши в сочетании с маслом | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ШНИЦЕЛЬ МЯСНОЙ РУБЛЕНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **268** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА(боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная | | | | | | | | | | | 65,05 | | | 59,2 | | 6,51 | | 5,92 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 14,4 | | | 14,4 | | 1,44 | | 1,44 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 19,2 | | | 19,2 | | 1,92 | | 1,92 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 8 | | | 8 | | 0,8 | | 0,8 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 11,09 | |  | В1, мг | | 0,02 |  | Са, мг | | | 27,24 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 16,26 | |  | С, мг | | 4,17 |  | Р, мг | | | 65,98 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,63 | |  | А, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 28,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 229,16 | |  | E, мг | | 0,18 |  | Fе, мг | | | 0,78 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Из готовой котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло- приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели), панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: форма - плоскоовальная, сбоку подлит соус, уложен гарнир.  Консистенция: сочная, пышная, однородная.  Цвет: корочки – коричневый, на разрезе – светло-серый.  Запах: запеченного го мяса, запанированого в сухарях.  Вкус: запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ И КУРАГОЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **61** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 59,2 | | | 44,4 | | 5,92 | | 4,44 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 55,5 | | | 44,4 | | 5,55 | | 4,44 | | |
| ЯБЛОКО | | | | | | | | | | | 8,6 | | | 6 | | 0,86 | | 0,6 | | |
| КУРАГА | | | | | | | | | | | 3,4 | | | 3,4 | | 0,34 | | 0,34 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | | 0,07 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,27 | |  | В1, мг | | 0,02 |  | Са, мг | | | 55,31 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 1,74 | |  | С, мг | | 2,54 |  | Р, мг | | | 84,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 22,05 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 59,18 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 112,9 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 1,32 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезают тонкими ломтиками. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: морковь нарезана соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: оранжевый.  Вкус: свойственный моркови, яблокам и кураге  Запах: моркови, яблок и кураги. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | 2,5 | | 2,5 | | |
| **Выход: 25** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,69 | |  | В1, мг | | 0,03 |  | Са, мг | | | 5,76 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,21 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 21,77 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 12,55 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8,26 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 58,87 | |  | E, мг | | 0,33 |  | Fе, мг | | | 0,28 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба.  Консистенция: хлеба - мягкая | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **234** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ТРЕСКА ПОТРЕШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ | | | | | | | | | | | 90 | | | 66 | | 9 | | 6,6 | | |
| или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 67,8 | | | 66 | | 6,78 | | 6,6 | | |
| или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ | | | | | | | | | | | 98,51 | | | 66 | | 9,85 | | 6,6 | | |
| или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 74,58 | | | 66 | | 7,46 | | 6,6 | | |
| или РЫБА ХЕК СЕРЕБРИСТЫЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ | | | | | | | | | | | 103,13 | | | 66 | | 10,31 | | 6,6 | | |
| или РЫБА ХЕК ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 73,99 | | | 66 | | 7,4 | | 6,6 | | |
| или РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ | | | | | | | | | | | 110 | | | 66 | | 11 | | 6,6 | | |
| или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 74,49 | | | 66 | | 7,45 | | 6,6 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 18 | | | 18 | | 1,8 | | 1,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 26 | | | 26 | | 2,6 | | 2,6 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 8,3 | | | 8,3 | | 0,83 | | 0,83 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 8,3 | | | 8,3 | | 0,83 | | 0,83 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 8,65 | |  | В1, мг | | 0,06 |  | Са, мг | | | 49,34 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 6,93 | |  | С, мг | | 0,64 |  | Р, мг | | | 111,68 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 12,01 | |  | А, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 18,21 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 144,98 | |  | E, мг | | 0,3 |  | Fе, мг | | | 0,89 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Филе из рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, запекают в жарочном шкафу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой, котлеты – овально приплюснутой формы с заостренным концом,  Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.  Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.  Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.  Запах: приятный, рыбы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ПЕЧЕНЬЕ | | | | | | | | | | | 15 | | | 15 | | 1,5 | | 1,5 | | |
| **Выход: 15** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,69 | |  | В1, мг | | 0,05 |  | Са, мг | | | 4,91 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 1,89 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 18,66 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 17,94 | |  | А, мг | | 0,3 |  | Mg, мг | | | 6,93 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 95,32 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,36 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Печенье извлекают из упаковки и подают на пирожковой тарелке. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Форма печенья должна быть правильная, без изломов. Печенье должно иметь чёткий рисунок на лицевой стороне.  Вкус и запах приятные. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **БИТОЧКИ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПОД СОУСОМ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **296** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| БРОЙЛЕР – ЦЫПЛЕНОК ПОТРЕШЕННЫЙ 1 КАТЕГОРИИ 1 | | | | | | | | | | | 90,49 | | | 37,1 | | 9,05 | | 3,71 | | |
| или КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА 1 | | | | | | | | | | | 56,21 | | | 37,1 | | 5,62 | | 3,71 | | |
| или ФИЛЕ ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ) | | | | | | | | | | | 38,25 | | | 37,1 | | 3,83 | | 3,71 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 9,1 | | | 9,1 | | 0,91 | | 0,91 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 15,1 | | | 15,1 | | 1,51 | | 1,51 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 | | |
| **СОУС СМЕТАННЫЙ** | | | | | | | | | | |  | | | **30** | |  | | **3** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 5,5 | | | 5,5 | | 0,55 | | 0,55 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | | 0,1 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 21,9 | | | 21,9 | | 2,19 | | 2,19 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | | 0,07 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 мякоть с кожей | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 10,05 | |  | В1, мг | | 0,08 |  | Са, мг | | | 24 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 11,34 | |  | С, мг | | 0,04 |  | Р, мг | | | 100,56 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 11,88 | |  | А, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 34,35 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 189,74 | |  | E, мг | | 2,1 |  | Fе, мг | | | 0,08 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо птицы или кролика нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Массу разделывают на биточки (1-2 шт. на порцию), припускают 15-20 мин.  **Соус сметанный**  Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60-70 С, выливают ¼ часть горячей воды.  Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: биточки – кругло-приплюснутой, аккуратно уложены, сбоку – гарнир и соус.  Консистенция: сочная, однородная.  Цвет: серый, на разрезе – светло-серый.  Запах: приятный, птицы или кролика и сливочного масла.  Вкус: припущенной котлетной массы из птицы, умеренно соленый | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **52** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 83,47 | | | 62,6 | | 8,35 | | 6,26 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 78,25 | | | 62,6 | | 7,83 | | 6,26 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,07 | |  | В1, мг | | 0,02 |  | Са, мг | | | 26,75 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,54 | |  | С, мг | | 5,03 |  | Р, мг | | | 30,66 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,24 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 15,62 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 70,01 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 1,01 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют маслом растительным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: свекла мелко измельчена. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: темно-малиновый.  Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле  Запах: свеклы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 186,3 | | | 180 | | 18,63 | | 18 | | |
| или ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 186,3 | | | 180 | | 18,63 | | 18 | | |
| или РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 185,9 | | | 180 | | 18,6 | | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 5,04 | |  | В1, мг | | 0,07 |  | Са, мг | | | 217,73 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,5 | |  | С, мг | | 1,82 |  | Р, мг | | | 163,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 7,02 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 25,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 90 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,18 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +15 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета  Консистенция: жидкая, сметанообразная  Цвет: от белого до светло-кремового  Вкус: молочнокислый  Запах: кисломолочных продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **294** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| БРОЙЛЕР – ЦЫПЛЕНОК ПОТРЕШЕННЫЙ 1 КАТЕГОРИИ 1 | | | | | | | | | | | 130,98 | | | 53,7 | | 13,1 | | 5,37 | | |
| или КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА 1 | | | | | | | | | | | 81,36 | | | 53,7 | | 8,14 | | 5,37 | | |
| или ФИЛЕ ПТИЦЫ (ПОЛУФАБРИКАТ) | | | | | | | | | | | 55,36 | | | 53,7 | | 5,54 | | 5,37 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 11,6 | | | 11,6 | | 1,16 | | 1,16 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 17,5 | | | 17,5 | | 1,75 | | 1,75 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 7,3 | | | 7,3 | | 0,73 | | 0,73 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5,3 | | | 5,3 | | 0,53 | | 0,53 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,7 | | 0,07 | | 0,07 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 7,63 | |  | В1, мг | | 0,09 |  | Са, мг | | | 26,19 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 7,34 | |  | С, мг | | 0,4 |  | Р, мг | | | 35,05 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 7,87 | |  | А, мг | | 0,02 |  | Mg, мг | | | 9,73 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 128,07 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 1,59 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формуют котлеты. которые доводят до готовности в жарочном шкафу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.  Консистенция: сочная, мягкая.  Цвет: корочки – золотистый, на разрезе – серый.  Запах: запеченного мяса птицы, приятный.  Вкус: мяса запеченной птицы, умеренно соленый. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ТЕФТЕЛИ (1 ВАРИАНТ)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **278** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА(боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная | | | | | | | | | | | 41,65 | | | 37,9 | | 4,17 | | 3,79 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 7,9 | | | 7,9 | | 0,79 | | 0,79 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 12 | | | 12 | | 1,2 | | 1,2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 23,9 | | | 19,9 | | 2,39 | | 1,99 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, МЯСА)** | | | | | | | | | | |  | | | **20** | |  | | **2** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 9,1 | | | 9,1 | | 0,91 | | 0,91 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 2,2 | | 0,22 | | 0,22 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 2,2 | | 0,22 | | 0,22 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 9,1 | | | 9,1 | | 0,91 | | 0,91 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| **Выход: 60/20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 6,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 33,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 9,0 | |  | С, мг | | 0,9 |  | Р, мг | | | 36,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 7,9 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 7,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 162,9 | |  | E, мг | | 0,2 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Приготовление тефтелей мясных. Мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют соль, мелко нарезанный припущенный лук, перемешивают и разделывают тефтели в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Шарики панируют в муке, запекают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом с добавлением воды (4-5 грамм на порцию) и тушат 8-10 мин до готовности.  **Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)**  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: тефтели в виде шариков, поверхность без трещин, пропитаны соусом.  Консистенция: в меру плотная, сочная.  Цвет: тефтелей- коричневый, соуса- в зависимости от его вида.  Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.  Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **233** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ТРЕСКА ПОТРЕШЕННАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ | | | | | | | | | | | 97 | | | 74 | | 9,7 | | 7,4 | | |
| или РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 76 | | | 74 | | 7,6 | | 7,4 | | |
| или РЫБА ГОРБУША ПОТРОШЕННАЯ С ГОЛОВОЙ | | | | | | | | | | | 110,5 | | | 74 | | 11,05 | | 7,4 | | |
| или РЫБА ГОРБУША ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 83,6 | | | 74 | | 8,36 | | 7,4 | | |
| или РЫБА ХЕК СЕРЕБРИСТЫЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ | | | | | | | | | | | 115,6 | | | 74 | | 11,56 | | 7,4 | | |
| или РЫБА ХЕК ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 83 | | | 74 | | 8,3 | | 7,4 | | |
| или РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ | | | | | | | | | | | 123,3 | | | 74 | | 12,33 | | 7,4 | | |
| или РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ | | | | | | | | | | | 83,5 | | | 74 | | 8,35 | | 7,4 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 14,3 | | | 12 | | 1,43 | | 1,2 | | |
| СЫР | | | | | | | | | | | 4,2 | | | 4 | | 0,42 | | 0,4 | | |
| **СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, МЯСА)** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | | **5** | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 22,6 | | | 22,6 | | 2,26 | | 2,26 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 22,6 | | | 22,6 | | 2,26 | | 2,26 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 13,15 | |  | В1, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 40,83 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 9,11 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 123,04 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 0,66 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 9,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 137,39 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,78 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром, поливают маслом и запекают в жарочном шкафу.  **Соус молочный (для запекания рыбы, овощей, мяса)**  Просеянную муку подсушивают в жарочном шкафу до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком или молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: припущенная рыба в виде целого куска и соусом.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: корочки - золотистый, рыбы на разрезе - белый или светло-серый.  Вкус: свойственный продуктам из рыбы, умеренно соленый.  Запах: запеченной рыбы, соуса, пассерованного лука. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **133** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 96,8 | | | 58,1 | | 9,68 | | 5,81 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,9 | | 0,19 | | 0,19 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 4,39 | |  | В1, мг | | 0,013 |  | Са, мг | | | 3,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 6,48 | |  | С, мг | | 7,1 |  | Р, мг | | | 99,54 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 24,05 | |  | А, мг | | 0,05 |  | Mg, мг | | | 33,62 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 126,5 | |  | E, мг | | 0,13 |  | Fе, мг | | | 0,59 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего его сливают, а зерна заправляют сливочным маслом | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна политы маслом  Консистенция: мягкая.  Цвет: желтый.  Вкус: умеренно соленый.  Запах: отварной кукурузы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КИСЕЛЬ ИЗ СОКА ПЛОДОВОГО НАТУРАЛЬНОГО** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **358** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СОК ПЛОДОВЫЙ ИЛИ ЯГОДНЫЙ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | | 0,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,31 | |  | В1, мг | | 0,01 |  | Са, мг | | | 22,46 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | С, мг | | 2,4 |  | Р, мг | | | 18,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 39,4 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 7,26 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 158,84 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,19 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок (50 % от нормы, указанной в рецептуре) разбавляют водой, добавляют сахар и доводят до кипения. В полученный сироп вводят подготовленный крахмал, добавляют остальной сок и вновь доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.  Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная.  Цвет: сока плодового или ягодного.  Запах: сока плодового или ягодного.  Вкус: сладкий с кисловатым привкусом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 40 | | | 40 | | 4 | | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,7 | |  | В1, мг | | 0,03 |  | Са, мг | | | 7,34 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,33 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 27,77 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 20,02 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 10,53 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 93,86 | |  | E, мг | | 0,41 |  | Fе, мг | | | 0,35 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба.  Консистенция: хлеба - мягкая | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ** **ПРИПУЩЕННЫМИ** | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Номер рецептуры: | | **205** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 38,5 | | | 38,5 | | 3,85 | | 3,85 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 60 | | | 45 | | 6 | | 4,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 56,25 | | | 45 | | 5,63 | | 4,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 17,9 | | | 15 | | 1,79 | | 1,5 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 6,2 | | | 6,2 | | 0,62 | | 0,62 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4,4 | | | 4,4 | | 0,44 | | 0,44 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| **Выход: 110/60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 7,49 | |  | В1, мг | | 0,11 |  | Са, мг | | | 28,09 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 8,04 | |  | С, мг | | 3,92 |  | Р, мг | | | 73,61 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 41,26 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 25,08 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 267,38 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 1,49 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу - 20-25 мин, вермишель - 10-12 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5-7 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и добавляют к ним подготовленные овощи и перемешивают | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, равномерно перемешаны с овощами, овощи нарезаны соломкой.  Консистенция: макарон - мягкая, упругая, в меру плотная; овощей - мягкая.  Цвет: розовый от томатного пюре.  Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и овощам, входящим в состав блюда, умеренно соленый.  Запах: отварных макаронных изделий, овощей и томата. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,67 | |  | В1, мг | | 0,16 |  | Са, мг | | | 6,88 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,34 | |  | С, мг | | 0,22 |  | Р, мг | | | 31,67 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 14,76 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 7,48 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 68,75 | |  | E, мг | | 0,16 |  | Fе, мг | | | 0,94 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба.  Консистенция: хлеба - мягкая | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 207 | | | 200 | | 20,7 | | 20 | | |
| или ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 207 | | | 200 | | 20,7 | | 20 | | |
| или РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 206,6 | | | 200 | | 20,66 | | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 5,6 | |  | В1, мг | | 0,08 |  | Са, мг | | | 241,92 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5 | |  | С, мг | | 2,02 |  | Р, мг | | | 181,44 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 7,8 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 28,22 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 100 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов кефир наливают непосредственно в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +15 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета  Консистенция: жидкая, сметанообразная  Цвет: от белого до светло-кремового  Вкус: молочнокислый  Запах: кисломолочных продуктов | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **МЯСО ДУХОВОЕ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **258** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА(боковой и наружный кусок тазобедренной части) охлажденная, бескостная | | | | | | | | | | | 76,26 | | | 69,4 | | 7,63 | | 6,94 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 29.02 | | | | | | | | | | | 106,77 | | | 69,4 | | 10,68 | | 6,94 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 115,67 | | | 69,4 | | 11,57 | | 6,94 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 86,75 | | | 69,4 | | 8,68 | | 6,94 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 92,53 | | | 69,4 | | 9,25 | | 6,94 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 99,14 | | | 69,4 | | 9,91 | | 6,94 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 19,6 | | | 14,7 | | 1,96 | | 1,47 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 18,38 | | | 14,7 | | 1,84 | | 1,47 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 10,3 | | | 8,6 | | 1,03 | | 0,86 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | | 0,1 | | |
| СОЛЬ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 14,75 | |  | В1, мг | | 0,09 |  | Са, мг | | | 29,05 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 16,44 | |  | С, мг | | 4,84 |  | Р, мг | | | 193,12 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 13,87 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 44,41 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 262,44 | |  | E, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 3,25 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Отварные порционные куски говядины (30-40 г) тушат с бульоном и пассерованным томатным пюре почти до полной готовности. Картофель, овощи, нарезанные дольками, запекают по отдельности. На бульоне, полученном после тушения мяса, приготовляют соус, заливают им мясо, кладут морковь и репчатый лук припущенные . После 10 мин тушения добавляют запеченный картофель, тушат до готовности овощей. При отпуске на тушеные овощи кладут мясо и поливают соусом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи блюда + 65 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: мясо - нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.  Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.  Цвет: мяса - коричневый, овощей и соуса - темно-красный, овощей в разрезе - натуральный.  Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.  Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СОЛЕНЫЕ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания** **школьников / Под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 628** **с. ISBN 5-94343-089-Х** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ или ТОМАТЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 66 | | | 60 | | 6,6 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,4 | |  | В1, мг | | 0,01 |  | Са, мг | | | 11,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,05 | |  | С, мг | | 1,75 |  | Р, мг | | | 12 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 0,85 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 5,45 | |  | E, мг | | 0,05 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы и помидоры промывают и удаляют место прикрепления плодоножки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 15 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: огурцы или помидоры сохранили форму.  Консистенция: огурцы - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.  Цвет: огурцов - оливковый, помидоров - красный.  Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кислосоленый.  Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **441** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и** **кулинарных изделий для питания детей в дошкольных** **образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А.** **Тутельяна. – М.: ДЕЛИ ПЛЮС Москва, 2016. – 640 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 23,3 | | | 23,3 | | 2,33 | | 2,33 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,03 шт. | | | 1 | | 3 шт. | | 0,1 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| ПОВИДЛО | | | | | | | | | | | 8,3 | | | 8,3 | | 0,83 | | 0,83 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2,3 | | | 2,3 | | 0,23 | | 0,23 | | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 2,2 | | 0,22 | | 0,22 | | |
| ДРОЖЖИ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1,2 | | 0,12 | | 0,12 | | |
| **Выход: 50** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,7 | |  | В1, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 6,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 2,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 24,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 23,3 | |  | А, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 4,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 125,9 | |  | E, мг | | 0,1 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом делят на куски, закатывают в шарики, укладывают швом вниз на лист, смазанный жиром, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубления, которые заполняют начинкой. После полной расстойки ватрушку смазывают меланжем и выпекают при температуре 230-240oC 6-8 минут.. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подают на пирожковой тарелке | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: форма ватрушек круглая, хорошо сохранена  Консистенция: мягкая, пористая  Цвет :светло-коричневый  Вкус: сладковатый, в меру соленый  Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.