

ООО «МЕДИКСЕРВИС»
школьная столовая №

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная пшеничная

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.: ДеЛи плюс, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порц		I порц	
	Брутто, г.	Нетто, г	Брутто,г.	Нетто, кг
Крупа пшено	37,5	37,5	50	50
Молоко	75	75	100	100
Вода	49	49	65	65
Сахар	4	4	6	6
Масса каши		150		200
Масло сливочное		7,5		10
Сахар		7,5		10
Выход:		165		220

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (165 г)

Белки (г):	6,5
Жиры (г):	8,29
Углеводы (г):	40,72
Эн. ценность (ккал):	264

Ca (мг):	110,3
Mg (мг):	33,24
Fe (мг):	1,77
C (мг):	0,72

Химический состав, витамины и микроэлементы на I порцию (220 г)

Белки (г):	8,6
Жиры (г):	11,06
Углеводы (г):	54,3
Эн. ценность (ккал):	352

Ca (мг):	147,07
Mg (мг):	44,33
Fe (мг):	2,37
C (мг):	0,96

Технология приготовления.

Подготовленную крупу засыпают в кипящую воду (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом.
Горячую кашу отпускают с маслом и сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша вязкая молочная рисовая

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна, - М.:

ДеЛи плюс, 2017 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г.	Нетто, г	Брутто,г.	Нетто, кг
Крупа рисовая	33	33	44	44
Молоко	75	75	100	100
Вода	49	49	65	65
Сахар	4	4	6	6
Масса каши		150		200
Масло сливочное		7,5		10
Сахар		7,5		10
Выход:		165		220

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (165 г)

Белки (г):	4,5
Жиры (г):	8,13
Углеводы (г):	39,69
Эн. ценность (ккал):	250,5

Ca (мг):	98,22
Mg (мг):	27,34
Fe (мг):	0,47
C (мг):	0,72

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (220 г)

Белки (г):	6,0
Жиры (г):	10,85
Углеводы (г):	52,93
Эн. ценность (ккал):	334

Ca (мг):	130,97
Mg (мг):	36,46
Fe (мг):	0,63
C (мг):	0,96

Технология приготовления.

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин

После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с маслом и сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Цвет: свойственный соответствующему виду крупы.

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

Запах: соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	50	50	66,67	66,67
Масло сливочное	7,1	7,1	9,5	9,5
Выход		150		200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,46
Жиры (г):	5,79
Углеводы (г):	30,45
Эн. ценность (ккал):	195,7

Ca (мг):	12,14
Mд (мг):	8,14
Ре (мг):	0,81
С (мг):	0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,28
Жиры (г):	7,71
Углеводы (г):	40,61
Эн. ценность (ккал):	260,95

Ca (мг):	16,19
Mд (мг):	10,86
Ре (мг):	1,09
С (мг):	0

Технология приготовления.

Макаронные изделия отваривают в большом количестве кипящей соленой воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 грамм соли. 1:6). Макароны варят 20-30 мин, лапшу- 20-25 мин, вермишель- 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом (1/3- 1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовывали комков. Остальной частью растопленного и доведенного до кипения сливочного масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству.

Внешний вид: макароны уложены горкой. сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, слабо- соленый.

Запах: отварных макарон с ароматом сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

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

Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		1 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	42	42	56	56
<i>Масса отварных макарон</i>	-	<i>120</i>		<i>160</i>
Масло сливочное	6	6	8	8
Сыр	26	24	34,7	32
<i>Выход:</i>	-	150	-	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки (г):	10,15
Жиры (г):	11,94
Углеводы (г):	25,6
Эн. ценность (ккал):	250,8

Ca (мг):	221,4
Mg (мг):	15,24
Fe (мг):	0,92
C (мг):	0,17

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки (г):	13,53
Жиры (г):	15,92
Углеводы (г):	34,13
Эн. ценность (ккал):	334,4

Ca (мг):	295,2
Mg (мг):	20,32
Fe (мг):	1,23
C (мг):	0,23

Технология приготовления.

Макароны отваривают в большом количестве кипящей подсоленной воды, заправляют маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей

Требования к качеству.

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

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белая с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра.

Запах: отварных макарон с ароматом сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка из творога

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порц		I порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	122	120	160	156
Крква манная	7,8	7,8	10	10
или мука пшеничная	10,4	10,4	13,6	13,6
Сахар	10,4	10,4	13,6	13,6
Яйцо	1/8шт	5,2	7/40шт	7
Масло сливочное	5,2	5,2	7	7
Сухари панировочные	5,2	5,2	7	7
Сметана	5,2	5,2	7	7
<i>Масса готовой запеканки</i>		130		170
Молоко сгущенное		20		30
Выход		130/20		170/30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки (г):	21,92
Жиры (г):	16,59
Углеводы (г):	42,00
Эн. ценность (ккал):	405,00

Ca (мг):	293,38
Mg (мг):	53,11
Fe (мг):	0,96
C (мг):	0,71

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки (г):	29,55
Жиры (г):	22,11
Углеводы (г):	56,00
Эн. ценность (ккал):	540,00

Ca (мг):	391,17
Mg (мг):	53,11
Fe (мг):	1,29
C (мг):	0,94

Технология приготовления.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30мин до образования на поверхности румяной корочки. Отпускают запеканку со сгущенным молоком

Требования к качеству.

Внешний вид: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: золотисто-желтый, на разрезе-белый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный-творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты или биточки рыбные.

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:

ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		1 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Филе минтай	53,86	52,8	67,32	66
Хлеб пшеничный	14,4	14,4	18	18
Молоко или вода	20,8	20,8	26	26
Сухари	8	8	10	10
Масса полуфабриката	-	93	-	116
Масло растительное	8	8	10	10
Выход		80		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (80гр)

Белки (г):	9,73
Жиры (г):	3,69
Углеводы (г):	11,96
Эн. ценность ккал):	175,48

Ca (мг):	55,11
Mg (мг):	31,13
Fe (мг):	1,11
C (мг):	0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100гр)

Белки (г):	12,16
Жиры (г):	4,61
Углеводы (г):	14,95
Эн. ценность ккал):	219,35

Ca (мг):	68,89
Mg (мг):	38,91
Fe (мг):	1,39
C (мг):	0,63

Технология приготовления.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке (или воде) черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях и обжаривают в жарочном шкафу до готовности.

При отпуске котлеты или биточки гарнируют поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом или подливают сбоку соус.

Требования к качеству.

Внешний вид: биточки- кругло- приплюснутой формы, котлеты- овально- приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку- гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: корочки- золотистый, на разрезе- светло- серый.

Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбы и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сосиски, сардельки отварные.

Номер рецептуры: 243

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сосиски или сардельки	81,6	80	102	100
Выход		80		100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (80г)

Белки (г):	7,52
Жиры (г):	12,00
Углеводы (г):	0,64
Эн. ценность (ккал):	140,64

Ca (мг):	15,36
Mg (мг):	8,48
Fe (мг):	0,96
C (мг):	0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки (г):	9,4
Жиры (г):	15,00
Углеводы (г):	0,8
Эн. ценность (ккал):	175,8

Ca (мг):	19,2
Mg (мг):	10,6
Fe (мг):	1,2
C (мг):	0

Технология приготовления.

Сосиски или сардельки (искусственную оболочку предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении: сосиски- 3-5 мин, сардельки 7-10 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски и сардельки не следует хранить в горячей воде. При отпуске сосиски или сардельки поливают растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: сосиски или сардельки уложены на тарелку. Рядом гарнир (капустная запеканка) и подлит соус.

Консистенция: сосиски, сардельки упругие, плотные, сочные.

Цвет: светло-розовый.

Вкус: мясной, умеренно-соленый.

Запах: свежeproгретых сосисок или сарделек.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели 1-й вариант.

Номер рецептуры: 278

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порц		I порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Г овядина (котлетное мясо)	69,3	50,7	86,7	63,3
Хлеб пшеничный	10,7	10,7	13,3	13,3
Молоко или вода	16	16	20	20
Лук репчатый	32	26,7	40	33,3
Масло растительное	4	4	5	5
Масса пассерованного лука		13,3		16,7
Мука пшеничная	5,3	5,3	6,7	6,7
Масса полуфабриката		94,6		118,3
Масло растительное	4	4	5	5
Масса готовых тефтелей		80		100
Соус №331		40		40
Выход		80/40		100/40

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (80/40)

Белки (г):	8,54
Жиры (г):	9,54
Углеводы (г):	11,18
Эн. ценность (ккал):	164,73

Ca (мг):	30,49
Mg (мг):	20,00
Fe (мг):	0,95
C (мг):	0,79

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100/40)

Белки (г):	9,97
Жиры (г):	11,14
Углеводы (г):	13,05
Эн. ценность (ккал):	192,18

Ca (мг):	35,57
Mg (мг):	23,33
Fe (мг):	1,10
C (мг):	0,92

Технология приготовления.

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный, слегка пассированный или припущенный репчатый лук, перемешивают и формируют в виде шариков по 3-4 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с томатом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 минут до готовности. Отпускают тефтели с гарниром и соусом, в котором тушились тефтели.

Требования к качеству.

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

Консистенция: тефтелей - в меру плотная, сочная, однородная.

Цвет: тефтелей - коричневый, соуса - светло-коричневый.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы с мясом и рисом.

Номер рецептуры: 287

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:

ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая белокочанная	81	65/60 ¹	109,3	87,7/81 ¹
Г овядина (котлетное мясо)	54	40	72,9	54
Крупа рисовая	5	15 ²	6,8	20,3 ²
Лук репчатый	11	9	14,9	12,2
Масло растительное	3	3	4,05	4,05
<i>Масса припущенного лука с маслом</i>	-	6		8,1
<i>Масса фарша</i>		60		81
<i>Масса полуфабриката</i>		120		162
Соус сметанный с томатом (№ рец. 331)		50		67
Выход:		158		213

¹В числителе-масса сырой капусты нетто, в знаменателе-масса отваренной до полуготовности капусты

²Масса рассыпчатого риса

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (158г)

Белки (г):	10,00
Жиры (г):	8,22
Углеводы (г):	16,92
Эн. ценность (ккал):	182,00

Ca (мг):	53,41
Mg (мг):	34,15
Fe (мг):	1,20
C (мг):	14,19

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (213г)

Белки (г):	13,5
Жиры (г):	11,1
Углеводы (г):	22,84
Эн. ценность (ккал):	245,7

Ca (мг):	72,1
Mg (мг):	46,1
Fe (мг):	1,62
C (мг):	19,16

Технология приготовления

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную, отваренную до полуготовности капусту. В подготовленный мясо-капустный фарш вводят мелко рубленый припущенный лук, рассыпчатый рис, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный жиром противень и обжаривают в жарочном шкафу, после чего заливают соусом и запекают.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы.

Номер рецептуры: 289

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	91	62	121	82
Картофель	92	68	122	91,5
Морковь	18	14,5	24	19
Томатное пюре	5	5	6,8	6,8
Лук репчатый	10	8,5	13,7	11,4
Масло растительное	5,5	5,5	6,9	6,9
Мука пшеничная	1	1	1,1	1,1
<i>Выход:</i>	-	150	-	200

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки (г):	64,29
Жиры (г):	10,05
Углеводы (г):	13,03
Эн. ценность (ккал):	186

Ca (мг):	31,54
Mg (мг):	33,17
Fe (мг):	1,65
C (мг):	9,70

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (200г)

Белки (г):	85,71
Жиры (г):	13,39
Углеводы (г):	17,37
Эн. ценность (ккал):	248

Ca (мг):	42,05
Mg (мг):	44,22
Fe (мг):	2,19
C (мг):	12,95

Технология приготовления.

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду, добавляют соус, доводят до кипения и тушат с подготовленными овощами в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Филе птицы (полуфабрикат) нарезают на порционные кусочки, припускают до готовности. Бульон от припускания используют для приготовления соуса. Соус соединяют с припущенным филе, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи и тушат в посуде с закрытой крышкой 15-20 мин при слабом кипении. Отпускают рагу вместе с соусом и овощами, в котором они тушились.

Требования к качеству.

Внешний вид: мясо вместе с соусом и гарниром уложено в баранчик, овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рубленые из птицы

Номер рецептуры: 294

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		1 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	123	59,2	154	74
Хлеб пшеничный	14,4	14,4	18	18
Молоко или вода	20,8	20,8	26	26
Внутренний жир	3,2	3,2	4	4
Сухари	8	8	10	10
Масса п\ф	-	108	-	136
Масло растительное	4,8	4,8	6	6
Выход	-	80	-	100

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (80г)

Белки (г):	12,68
Жиры (г):	12,18
Углеводы (г):	11,84
Эн. ценность (ккал):	208

Ca (мг):	43,77
Mg (мг):	14,15
Fe (мг):	2,63
C (мг):	0,65

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (100г)

Белки (г):	15,85
Жиры (г):	15,23
Углеводы (г):	14,8
Эн. ценность (ккал):	260

Ca (мг):	54,35
Mg (мг):	20,18
Fe (мг):	3,29
C (мг):	0,82

Технология приготовления.

Мясо птицы нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром, соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях или белой панировке, формируют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству.

Внешний вид: изделия овально-приплюснутой формы, поверхность равномерно обжарена, гарнир уложен сбоку.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: коричневый, на разрезе-серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: мяса жареной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рассыпчатая (гречневая).

Номер рецептуры: 302

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		1 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	69	69	83	83
<i>Масса каши</i>	-	145	-	174
Масло сливочное	5	5	7	6
<i>Выход:</i>	-	150	-	180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки (г):	8,59
Жиры (г):	6,09
Углеводы (г):	38,64
Эн. ценность (ккал):	243,75

Ca (мг):	14,82
Mg (мг):	135,82
Fe (мг):	4,56
C (мг):	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (180г)

Белки (г):	10,31
Жиры (г):	7,3
Углеводы (г):	46,37
Эн. ценность (ккал):	292,5

Ca (мг):	17,78
Mg (мг):	162,99
Fe (мг):	5,47
C (мг):	-

Технология приготовления.

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

Требования к качеству.

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый.

Запах: каши из данного вида крупы с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	54	54	64,8	64,8
Масло сливочное	6,75	6,75	8,1	8,1
Выход		150		180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки (г):	3,65
Жиры (г):	5,37
Углеводы (г):	36,68
Эн. ценность (ккал):	209,7

Ca (мг):	2,4
Mg (мг):	19
Fe (мг):	0,53
C (мг):	0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (180г)

Белки (г):	4,38
Жиры (г):	6,45
Углеводы (г):	44,02
Эн. ценность (ккал):	251,64

Ca (мг):	1,64
Mg (мг):	19,6
Fe (мг):	0,63
C (мг):	2,14

Технология приготовления.

Подготовленную рисовую крупу кладут в подсоленную кипящую воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. до готовности. После стекания воды, рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству.

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

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной.

Номер рецептуры: 310

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		1 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	199,3	149,5	240,5	180,4
или картофель молодой	192,8	154,3	232,7	186,2
<i>Масса картофеля вареного</i>	-	<i>145</i>		<i>175</i>
Масло сливочное	5	5	5	5
<i>Выход:</i>	-	150	-	180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (150г)

Белки (г):	2,86
Жиры (г):	4,32
Углеводы (г):	23,01
Эн. ценность (ккал):	142,35

Ca (мг):	14,64
Mg (мг):	29,33
Fe (мг):	1,16
C (мг):	21,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (180г)

Белки (г):	3,43
Жиры (г):	5,18
Углеводы (г):	27,62
Эн. ценность (ккал):	170,82

Ca (мг):	17,57
Mg (мг):	35,19
Fe (мг):	1,39
C (мг):	25,2

Технология приготовления.

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду и варят. Когда картофель сварится сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-10мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля воду сливают примерно через 15мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Требования к качеству.*Внешний вид:* очищенный картофель, клубни целые, не разваренные.*Консистенция:* плотная, рыхлая, но не разварившаяся.*Цвет:* белый с кремовым оттенком.*Вкус:* свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый.*Запах:* вареного картофеля, сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 331

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	10	10	1	1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Вода	30	30	3	3
Томатное пюре	4	4	0,4	0,4
Соль	-	0,32	-	0,03
Выход		40		4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,7
Жиры (г):	2
Углеводы (г):	2,8
Эн. ценность (ккал):	32,04

Ca (мг):	11,69
Mд (мг):	3,92
Ре (мг):	0,16
С (мг):	0,54

Технология приготовления.

Приготовление соуса сметанного. Для белого соуса пассируют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70⁰С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения. Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным.

Требования к качеству.

Внешний вид: однородная масса, без комочков неразварившейся муки, пленки и всплывшего жира.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: продуктов, входящих в соус, умеренно-соленый,

Запах: сметаны с томатом и продуктов, входящих в соус.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие (яблоко, банан, груша)

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тютельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоко	150	150	15	15
Груша	150	150	15	15
Банан	150	150	15	15
Выход:	150			15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Груша свежая

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,46
Углеводы (г):	14,7
Эн. ценность (ккал):	68,26

Ca (мг):	24
Mд (мг):	13,5
Ре (мг):	3,3
С (мг):	15

Банан свежий

Белки (г):	2,26
Жиры (г):	0,76
Углеводы (г):	28,5
Эн. ценность (ккал):	141,76

Ca (мг):	17,5
Mд (мг):	18
Ре (мг):	3,46
С (мг):	7,5

Яблоко свежее

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,6
Углеводы (г):	14,7
Эн. ценность (ккал):	70,3

Ca (мг):	12
Mд (мг):	63
Ре (мг):	0,9
С (мг):	15

Технология приготовления.

Первично фрукты промывают в условиях заготовочного цеха (при наличии) проточной водой в ванне для обработки сырых овощей, при отсутствии заготовочного цеха, первичная обработка проводится проточной водой в ванне для обработки сырых овощей и фруктов в горячем цехе в зоне приготовления сырой продукции. Вторично фрукты промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству.

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

Консистенция: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: 349

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты смесь	20	50 ¹	2	5,0 ¹
Сахар	20	20	2	2
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	200	200	20	20
Выход		200		20

¹-масса фруктов отварных**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,66
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	32,01
Эн.ценность (ккал):	132,8

Ca (мг):	32,48
Mg (мг):	17,46
Fe (мг):	0,7
C (мг):	0,73

Технология приготовления.

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

Требования к качеству.*Внешний вид:* сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.*Консистенция:* компота - жидкая, плодов - мягкая.*Цвет:* коричневый.*Вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.*Запах:* сухофруктов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из яблок

Номер рецептуры: 352

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	34	30	3,4	3
Сахар- песок	20	20	2	2
Крахмал картофельный	8	8	0,8	0,8
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода	197	197	19,7	19,7
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,11
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	25,1
Эн. ценность (ккал):	119,2

Ca (мг):	11,46
Mg (мг):	3,64
Fe (мг):	0,57
C (мг):	1,83

Технология приготовления.

Яблоки моют. Яблоки с кожицей (без семенного гнезда) нарезают, заливают горячей водой и варят в открытой посуде до готовности. Яблоки протирают и соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения,

Затем варят до готовности, протирают, соединяют с отваром. Крахмал разводят охлажденным отваром (1 часть отвара на 5 частей отвара) и процеживают.

В отвар из яблок вводят подготовленный крахмал и доводят до кипения. Готовый кисель разливают в чашки или бокалы по 200 грамм.

Требования к качеству:

Внешний вид: кисель непрозрачный, без пленки на поверхности.

Консистенция: однородная, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: светло- желтый.

Вкус: яблок, кисло- сладкий.

Запах: яблок.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай-заварка

Номер рецептуры: 375

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1-го сорта	0,5	0,5	0,05	0,051
Вода	54	54	5,4	5,4
Выход		50		5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,1
Жиры (г):	0,026
Углеводы (г):	0,02
Эн. ценность (ккал):	0,7

Ca (мг):	4,905
Mg (мг):	2,2
Fe (мг):	0,41
C (мг):	0,05

Технология приготовления.

Емкость для заваривания чая (кастрюлю) ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипяток до необходимого объема. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: 376

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и Э.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка-технологическая карта № 375	50	50	5	5
Сахар	15	15	1.5	1.5
Вода	150	150	15	15
Выход		200/15		20/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,13
Жиры (г):	0,02
Углеводы (г):	15,2
Эн. ценность (ккал):	62

Ca (мг):	14,2
Mg (мг):	2,4
Fe (мг):	0,36
C (мг):	2,83

Технология приготовления.

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар кладут в стакан или чашку, либо подают отдельно

Требования к качеству.

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Вкус: сладкий, .

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао- порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
Сахар	20	20	2	2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,08
Жиры (г):	3,54
Углеводы (г):	17,58
Эн. ценность (ккал):	118,6

Ca (мг):	152,22
Mg (мг):	21,34
Fe (мг):	0,48
C (мг):	1,59

Технология приготовления:

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

Требования к качеству.

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

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.