

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из кукурузы (консервированной)

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2014г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кукуруза консервированная	79,74	55,8*	7,97	5,58
Сахар	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход		60		6

- масса прогретой кукурузы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г):	1,73	Са (мг):	11,2
Жиры (г):	3,71	Мg (мг):	11,78
Углеводы (г):	4,82	Рe (мг):	0,4
Эн.ценность (ккал):	59,58	С (мг):	5,58

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кукуруза консервированная	132,9	93	13,29	9,3
Сахар	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход		100		10

- масса прогретой кукурузы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки (г):	2,88	Са (мг):	18,66
Жиры (г):	6,18	Мg (мг):	19,63
Углеводы (г):	8,04	Рe (мг):	0,66
Эн.ценность (ккал):	99,3	С (мг):	9,3

Технология приготовления.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: кукуруза сохранила форму.

Консистенция: сочная, плотная.

Цвет: свойственный консервированной кукурузе.

Вкус: умеренно сладкий.

Запах: консервированной кукурузы с растительным маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат «Стенной» из разных овощей.

Номер рецептуры: 25

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под ред. В.Т.Лапшиной, издательство «Хлебпродинформ», 2004.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	20,22	14,83	2,02	1,48
Морковь	19,16	15,17	1,92	1,52
Огурцы соленые	12,6	10,2	1,26	1,02
Лук репчатый	12	10,2	1,2	1,02
Горошек зеленый консервированный	10,2	6,6	1,02	0,66
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,9
Жиры (г):	3,06
Углеводы (г):	5,3
Эн.ценность (ккал):	43

Ca (мг):	14,09
Mg (мг):	9,8
Fe (мг):	0,43
C (мг):	4,89

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	33,7	24,72	3,37	2,47
Морковь	31,93	25,28	3,19	2,53
Огурцы соленые	21	17	2,1	1,7
Лук репчатый	20	17	2	1,7
Горошек зеленый консервированный	17	11	1,7	1,1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,5
Жиры (г):	5,1
Углеводы (г):	8,83
Эн.ценность (ккал):	71,67

Ca (мг):	23,49
Mg (мг):	16,34
Fe (мг):	0,72
C (мг):	8,15

Технология приготовления.

Очищенный вареный картофель нарезают соломкой. Подготовленную вареную морковь и очищенные от кожицы соленые огурцы нарезают соломкой, нашинкованный репчатый лук припускают. Картофель и овощи соединяют, добавляют прокипяченный зеленый горошек, масло растительное, перемешивают.

Требования к качеству:

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

Консистенция: хрустящая, сочная.

Цвет: свойственный овощам.

Вкус: вареного картофеля, моркови, соленых огурцов, лука, зеленого горошка, растительного масла.

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с кукурузой и морковью

Номер рецептуры: 39

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	20,88	15 ¹	2,09	1,5
Кукуруза сахарная консервированная	24,96	15	2,5	1,5
Морковь	18,84	15 ¹	1,88	1,5
Огурцы соленые	15	12	1,5	1,2
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход		60		6

¹ - масса вареного очищенного картофеля и вареной очищенной моркови

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,81	Ca (мг):	11,62
Жиры (г):	3,82	Mg (мг):	15,17
Углеводы (г):	14,23	Fe (мг):	0,72
Эн.ценн-ть (ккал):	98,52	C (мг):	3,47

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	34,8	25 ¹	3,48	2,5
Кукуруза сахарная консервированная	41,6	25	4,16	2,5
Морковь	31,4	25 ¹	3,14	2,5
Огурцы соленые	25	20	2,5	2
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход		100		10

¹ - масса вареного очищенного картофеля и вареной очищенной моркови

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,02	Ca (мг):	19,36
Жиры (г):	6,36	Mg (мг):	25,29
Углеводы (г):	23,72	Fe (мг):	1,2
Эн.ценн-ть (ккал):	164,2	C (мг):	5,78

Технология приготовления.

Картофель и морковь варят, очищают, нарезают кубиками. Соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезают тонкими ломтиками. В подготовленные овощи добавляют консервированную кукурузу, предварительно прокипяченную. Салат заправляют растительным маслом, укладывают горкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и морковь нарезаны кубиками, соленые огурцы нарезаны ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: картофеля и моркови вареных- мягкая, соленых огурцов- сочная, упругая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с морковью, огурцами, кукурузой и растительным маслом.

Запах: свойственный вареному картофелю, огурцам, с ароматом растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Винегрет овощной.

Номер рецептуры: 67

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		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	17,34	12,6 ¹	1,73	1,26
Свекла	11,46	9 ¹	1,15	0,9
Морковь	7,56	6 ¹	0,76	0,6
Огурцы соленые	11,28	9	1,13	0,9
Капуста квашеная	12,84	9	1,28	0,9
Лук репчатый	10,74	9	1,07	0,9
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход		60		6

¹ - масса вареных очищенных овощей

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,84	Ca (мг):	18,72
Жиры (г):	6,02	Mg (мг):	11,7
Углеводы (г):	4,37	Fe (мг):	0,5
Эн.ценность (ккал):	75,06	C (мг):	5,76

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	28,9	21 ¹	2,89	2,1
Свекла	19,1	15 ¹	1,91	1,5
Морковь	12,6	10 ¹	1,3	1
Огурцы соленые	18,8	15	1,88	1,5
Капуста квашеная	21,4	15	2,14	1,5
Лук репчатый	17,9	15	1,79	1,5
Масло растительное	10	10	1	1
Выход		100		10

¹ - масса вареных очищенных овощей

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,4	Ca (мг):	31,2
Жиры (г):	10,04	Mg (мг):	19,5
Углеводы (г):	7,29	Fe (мг):	0,83
Эн.ценность (ккал):	125,1	C (мг):	9,6

Технология приготовления.

Варёные, очищенные картофель, свеклу, морковь, соленые огурцы нарезают ломтиками, лук мелко нарезают, лук припускают или пассируют. Капусту квашеную перебирают.

отжимают, шинкуют.

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

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, рубленая квашеная капуста отжата от рассола, репчатый лук мелко нарезан, припущен или пассирован, винегрет полит растительным маслом.

Консистенция: капусты, огурцов- хрустящая, картофеля, свеклы, моркови- мягкая,

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

Вкус: острый, соответствующих овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей, растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 71.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи натуральные свежие.**
 Номер рецептуры: 71

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие (соленые)	70,8	60	7,08	6
или огурцы свежие (соленые)	63,12	60	6,312	6
Выход		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,66	Ca (мг):	8,4
Жиры (г):	0,12	Mg (мг):	12
Углеводы (г):	2,28	Fe (мг):	0,54
Эн.ценность (ккал):	13,2	C (мг):	10,5

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры свежие (соленые)	118	100	11,8	10
или огурцы свежие (соленые)	105,2	100	10,52	10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,1	Ca (мг):	14
Жиры (г):	0,2	Mg (мг):	20
Углеводы (г):	3,8	Fe (мг):	0,9
Эн.ценность (ккал):	22	C (мг):	17,5

Технология приготовления.

Огурцы и помидоры перебирают. Первично овощи промывают в условиях заготовочного цеха проточной водой в ванне для обработки сырых овощей; при отсутствии заготовочного цеха первично овощи промывают в моечной ванне для обработки сырых овощей в горячем цехе в зоне обработки сырой продукции. Вторично овощи промывают кипяченой водой в горячем цехе в моечной ванне для обработки готовой продукции. У огурцов отрезают стебель с частью мякоти, у помидоров вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают на цельные порционные куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы и помидоры порезаны на порционные куски.

Консистенция: огурцов- упругая, хрустящая, помидоров- мягкая, жидкая

Цвет: огурцов- зеленый, помидоров- красный.

Вкус: огурцов и помидоров.

Запах: огурцов и помидоров.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №88

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

Номер рецептуры: 88

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	62,5	50	6,25	5,0
Картофель	40	30	4,0	3,0
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	15,25	12,5	1,53	1,35
Томатное пюре	2,5	2,5	0,25	0,25
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	200	200	20	20
Сметана	10	10	1	1
Выход		250/10		25/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,37
Жиры (г):	10,06
Углеводы (г):	8,26
Эн.ценность (ккал):	157,04

Ca (мг):	60,89
Mg (мг):	23
Fe (мг):	1,28
C (мг):	21,16

Технология приготовления.

Капусту нарезают шашками, картофель – дольками.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения. Затем кладут: картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук- и варят до готовности. За 5 – 10 минут до конца варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Требования к качеству.

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь и лук репчатый- дольками.

Консистенция: овощи- мягкие, капуста – упругая.

Цвет: желтый, жира на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный.

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

Запах: свойственный овощам, капусте.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 95

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник домашний.

Номер рецептуры: 95

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		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	25	20	2,5	2
Картофель	100	75	10	7,5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Огурцы солёные	16,75	15	1,68	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	175	175	17,5	17,5
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,43	Ca (мг):	42,89
Жиры (г):	8,7	Mg (мг):	27,98
Углеводы (г):	12,95	Fe (мг):	1,53
Эн.ценность (ккал):	165,59	C (мг):	18,47

Технология приготовления.

Готовят мясокостный бульон, технологическая карта №6.

В кипящий бульон кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5 – 10 минут вводят слегка пассированные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Требования к качеству.

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ломтиками или соломкой, картофель брусочками, капуста, коренья- соломкой.

Консистенция: овощей- сочная, огурцов- слегка хрустящая.

Цвет: бульона- желтый, овощей- натуральный, блиски жира- светло- желтые.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью от огурцов и огуречного рассола.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 102

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

Номер рецептуры: 102

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	66,75	50	6,58	5
Горох лущеный	20,25	20	2,03	2
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Морковь	15,75	12,5	1,58	1,25
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	175	175	17,5	17,5
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,83	Ca (мг):	45,82
Жиры (г):	8,88	Mg (мг):	35,48
Углеводы (г):	16,8	Fe (мг):	4,55
Эн.ценность (ккал):	169,34	C (мг):	11,17

Технология приготовления.

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения. Добавляют: картофель, слегка пассированные или припущенные морковь и лук- и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками, горох (кроме лущеного)- в виде целых, не разваренных зерен.

Консистенция: картофель и горох мягкие, горох лущеный- пюреобразный. жидкой и плотной части супа

Цвет: супа- золотистый; жира на поверхности- светло- оранжевый.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

Запах: гороха и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 106

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с рыбными фрикадельками

Номер рецептуры: 106, 107

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	106,6	80	10,66	8
Морковь	10	8	1	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Вода	140	140	14	14
Выход без фрикаделек		200		20
Фрикадельки рыбные		50		5
Выход		250		25

Рыбные фрикадельки, рецептура №107

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	94	47	9,4	4,7
Яйца	1/16 шт.	2,5	6 1/4 шт.	0,25
Лук репчатый.	11,9	10	1,19	1
Вода	4,5	4,5	0,45	0,45
Масса полуфабриката		62,5		6,25
Выход		50		5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,14
Жиры (г):	3,99
Углеводы (г):	13,02
Эн.ценность (ккал):	139,8

Ca (мг):	82,08
Mg (мг):	53,48
Fe (мг):	1,46
C (мг):	9,69

Технология приготовления.

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

Технология приготовления рыбных фрикаделек. Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку. Затем добавляют мелко- рубленый лук, яйца, соль, воду и все перемешивают. Сформированные шарики массой 15-18 грамм припускают в бульоне до готовности. Припущенные фрикадельки кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп.

Требования к качеству:

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

Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: овощи и картофель мягкие, фрикадельки- упругие, сочные.

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

Вкус: свойственный картофельному супу на рыбном бульоне, умеренно соленый.

Запах: рыбных продуктов, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 126

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель отварной с луком.

Номер рецептуры: 126

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		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	180	134,35	18	13,44
Или картофель молодой	174,78	139,57	17,48	13,96
Масса вареного картофеля		130,43		13,04
Лук репчатый	46,96	39,13	4,7	3,9
Масло растительное	6,52	6,52	0,65	0,65
Масса пассированного лука		19,57		1,96
Выход		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,1
Жиры (г):	6,99
Углеводы (г):	20,84
Эн.ценность (ккал):	166,96

Ca (мг):	27,33
Mg (мг):	31,16
Fe (мг):	1,33
C (мг):	21,55

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	240	179,13	24	17,91
Или картофель молодой	233,04	186,09	23,3	18,61
Масса вареного картофеля		173,91		17,39
Лук репчатый	62,61	52,17	6,26	5,22
Масло растительное	8,69	8,69	0,87	0,87
Масса пассированного лука		26,09		2,61
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,13
Жиры (г):	9,32
Углеводы (г):	27,79
Эн.ценность (ккал):	222,61

Ca (мг):	36,44
Mg (мг):	41,55
Fe (мг):	1,77
C (мг):	28,73

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 5-7 мин на менее горячем участке плиты. При варке рассыпчатого картофеля, воду сливают примерно через 15 мин после момента закипания, затем картофель доводят до готовности паром, образующимся в котле.

Варят картофель небольшими партиями по мере спроса. При продолжительном хранении

в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность. Картофель, сваренный на пару, имеет лучшие вкусовые качества.

Лук мелко нарезают, слегка пассируют или припускают. При отпуске на картофель кладут пассированный лук.

Требования к качеству.

Внешний вид: клубни картофеля одного размера, хорошо проварены, поверхность клубней хорошо очищена (без остатков глазков и темных пятен), полита жиром. Лук мелко нарезан.

Консистенция: картофеля- рыхлая или умеренно плотная, лука- мягкая.

Цвет: картофеля- от белого до светло-кремового, лука- золотистый.

Вкус: свежесваренного картофеля с луком, умеренно соленый.

Запах: свежесваренного картофеля и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 202

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны 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 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	50	50	5	5
Масло сливочное	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,46	Ca (мг):	12,14
Жиры (г):	5,79	Mg (мг):	8,14
Углеводы (г):	30,45	Fe (мг):	0,81
Эн.ценность (ккал):	195,7	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	66,67	66,67	6,67	6,67
Масло сливочное	9,5	9,5	0,95	1,95
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,28	Ca (мг):	16,19
Жиры (г):	7,71	Mg (мг):	10,86
Углеводы (г):	40,61	Fe (мг):	1,09
Эн.ценность (ккал):	260,95	C (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) № 219

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сырники из творога
Номер рецептуры: 219

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		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	132,6	130	13,26	13,0
Мука пшеничная	18,2	18,2	1,82	1,82
Яйцо	¹³ /100 шт.	5,2	13 шт.	0,52
Масса полуфабриката		148,2		14,82
Масло растительное.	7,8	7,8	0,78	0,78
Масса готовых сырников		130		13
Молоко сгущённое	20	20	2	2
Выход		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	25,88	Ca (мг):	267,62
Жиры (г):	20,6	Mg (мг):	36,8
Углеводы (г):	26,8	Fe (мг):	0,93
Эн.ценность (ккал):	396,84	C (мг):	0,54

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	183,6	180	18,36	0,18
Мука пшеничная	25,2	25,2	2,52	2,52
Яйцо	¹⁸ /100 шт.	7,2	18 шт.	0,72
Масса полуфабриката		205,2		20,52
Масло растительное.	10,8	10,8	1,08	1,08
Масса готовых сырников		180		18
Молоко сгущённое	20	20	2	2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	35,28	Ca (мг):	346,88
Жиры (г):	27,87	Mg (мг):	48,34
Углеводы (г):	32,84	Fe (мг):	1,27
Эн.ценность (ккал):	524,24	C (мг):	0,67

Технология приготовления.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, соль, сахар, ванилин (предварительно растворенный в горячей воде). Массу хорошо перемешивают, придают ей форму

батончика толщиной 5 – 6 см, нарезают поперек, панируют в муке, формируют в виде круглых биточков толщиной 1,5 см, выпекают в духовом шкафу при температуре 220-280 °С с обеих сторон в течение 5-7 мин. Отпускают сырники по 2 шт. со сгущённым молоком.

Требования к качеству

Внешний вид: изделия правильной, кругло- приплюснутой формы, поверхность без трещин, равномерно пропеченная, политы молоком сгущенным.

Консистенция: мягкая, умеренно плотная, пышная.

Цвет: корочки- золотистый, на разрезе- светло- кремовый или желтоватый.

Вкус: сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый.

Запах: запеченного творога с молоком сгущенным.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 260.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Гуляш.**
Номер рецептуры: 260

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, 2015г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	107	79	10,7	7,9
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Томатное пюре	8	8	0,8	0,8
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масса тушеного мяса		50		5
Масса соуса		50		5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	14,55	Ca (мг):	21,81
Жиры (г):	16,79	Mg (мг):	22,03
Углеводы (г):	2,89	Fe (мг):	3,06
Эн.ценность (ккал):	221	C (мг):	0,92

Технология приготовления.

Нарезанное кубиками по 20-30 г мясо заливают водой (50 грамм на порцию) и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него слегка пассированный или припущенный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

Требования к качеству.

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

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

Цвет: мяса- светло- коричневый.

Вкус: тушеного мяса в томатном соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с припущенным луком и томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 278

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, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина (котлетное мясо)	52	38	5,2	3,8
Хлеб пшеничный	8	8	0,8	0,8
Молоко	12	12	1,2	1,2
Лук репчатый	24	20	2,4	2,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса пассерованного лука		10		1
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката		71		7,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса готовых тефтелей		60		6
Соус №331		30		3
Выход		90		9

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,86	Ca (мг):	34,4
Жиры (г):	7,98	Mg (мг):	17,84
Углеводы (г):	9,32	Fe (мг):	0,8
Эн.ценность (ккал):	140,98	C (мг):	0,6

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 - коричневатый, соуса – светло-коричневый.

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: тушеного мяса с ароматом лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №321

Наименование кулинарного изделия (блюда): Капуста тушеная

Номер рецептуры: 321

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		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	215	172	21,5	17,2
Масло сливочное	5,25	5,25	0,525	0,525
Морковь	3,75	3	0,375	0,3
Лук репчатый	7,2	6	0,72	0,6
Томатное пюре	9	9	0,9	0,9
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	4,5	4,5	0,45	0,45
Мука пшеничная	1,8	1,8	0,18	0,18
Сахар	4,5	4,5	0,45	0,45
Лавровый лист	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,1	Ca (мг):	83,2
Жиры (г):	4,86	Mg (мг):	30,98
Углеводы (г):	14,14	Fe (мг):	1,21
Эн.ценность (ккал):	112,7	C (мг):	25,74

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	286,6	229,2	28,66	22,92
Масло сливочное	7	7	0,7	0,7
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Томатное пюре	12	12	1,2	1,2
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	6	6	0,6	0,6
Мука пшеничная	2,4	2,4	0,24	0,24
Сахар	6	6	0,6	0,6
Лавровый лист	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,13	Ca (мг):	110,93
Жиры (г):	6,48	Mg (мг):	41,31
Углеводы (г):	18,85	Fe (мг):	1,61
Эн.ценность (ккал):	150,27	C (мг):	34,32

Технология приготовления.

Нарезанную соломкой, свежую капусту, кладут в котел слоем 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, масло сливочное, пассированное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой: морковь, лук репчатый- и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассировкой, добавляют сахар, лавровый лист и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: тушеной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 331

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, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сметана	7,5	7,5	0,75	0,75
Мука пшеничная	2,25	2,25	0,23	0,23
Вода	22,5	22,5	2,25	2,25
Томатное пюре	3,0	3,0	0,3	0,3
Выход		30		3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,54
Жиры (г):	1,47
Углеводы (г):	2,1
Эн.ценность (ккал):	24,03

Ca (мг):	8,76
Mg (мг):	2,94
Fe (мг):	0,12
C (мг):	0,42

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	4,0	4,0	0,4	0,4
Выход		40		4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,72
Жиры (г):	1,96
Углеводы (г):	2,8
Эн.ценность (ккал):	32,04

Ca (мг):	11,68
Mg (мг):	3,92
Fe (мг):	0,16
C (мг):	0,56

Технология приготовления.

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.

Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид: однородная не расслоившаяся масса.

Консистенция: вязкая, полужидкая, эластичная.

Цвет: светло-оранжевый.

Вкус: умеренно-соленый, с привкусом томата и свежей сметаны.

Запах: свежей сметаны с томатом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 338

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

Номер рецептуры: 338

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		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

Яблоко свежее

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

Ca (мг):	24
Mg (мг):	13,5
Fe (мг):	3,3
C (мг):	15

Груша свежая

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

Ca (мг):	17,5
Mg (мг):	18
Fe (мг):	3,46
C (мг):	7,5

Банан свежий

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

Ca (мг):	12
Mg (мг):	63
Fe (мг):	0,9
C (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.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов

Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №342

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

Номер рецептуры: 342

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, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки или айва	45,4	40	4,54	4
Или груши	44,4	40	4,44	4
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар-песок	24	24	2,4	2,4
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Компот из свежих яблок

Белки (г):	0,16
Жиры (г):	0,16
Углеводы (г):	27,88
Эн.ценность (ккал):	114,6

Ca (мг):	14,18
Mg (мг):	5,14
Fe (мг):	0,95
C (мг):	0,9

Компот из свежей айвы

Белки (г):	0,24
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	27,8
Эн.ценность (ккал):	115

Ca (мг):	16,98
Mg (мг):	7,14
Fe (мг):	1,27
C (мг):	4,14

Компот из свежих груш

Белки (г):	0,16
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	28,08
Эн.ценность (ккал):	114,6

Ca (мг):	15,38
Mg (мг):	6,34
Fe (мг):	0,99
C (мг):	0,9

Технология приготовления.

Яблоки, груши или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят на слабом огне не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству.

Внешний вид: сироп- прозрачный, у яблок и груш удалены сердцевинки и плодоножки, плоды нарезаны дольками.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло- сладкий.

Запах: фруктов- концентрированный, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 378

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с молоком**

Номер рецептуры: 378

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, 2015г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай– заварка т.к. №375 (№ рец.375)	50	50	5	5
Сахар	15	15	1,5	1,5
Молоко	51	50	5,1	5
Вода	100	100	10	10
Выход		150/50/15		15/5/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,52
Жиры (г):	1,35
Углеводы (г):	15,9
Эн.ценность (ккал):	81

Ca (мг):	126,6
Mg (мг):	15,4
Fe (мг):	0,41
C (мг):	1,33

Технология приготовления.

Емкость для заваривания чая (кастрюлю) ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма емкости (кастрюли), настаивают 5-10 минут, после чего доливают кипятком. На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 0,5 г сухого чая. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато- белый.

Вкус: сладкий, с привкусом молока

Запах: свойственный молоку и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соки овощные, фруктовые, ягодные

Номер рецептуры: 389

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		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок томатный, морковный, сливовый, яблочный, абрикосовый, вишневый, виноградный	200	200	0.2	0.2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	20,2
Эн.ценность (ккал):	84,8

Белки (г):	2
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	5,8
Эн.ценность (ккал):	33

Белки (г):	2,2
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	25,2
Эн.ценность (ккал):	111,4

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,2
Углеводы (г):	30,4
Эн.ценн-ть (ккал):	125,8

Белки (г):	1,0
Жиры (г):	0
Углеводы (г):	25,4
Эн.ценность (ккал):	105,6

Сок яблочный

Ca (мг):	14
Mg (мг):	10
Fe (мг):	2,8
C (мг):	4

Сок томатный

Ca (мг):	14
Mg (мг):	24
Fe (мг):	1
C (мг):	20

Сок морковный

Ca (мг):	38
Mg (мг):	14
Fe (мг):	1,2
C (мг):	6

Сок сливовый

Ca (мг):	20
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,6
C (мг):	8

Сок абрикосовый

Ca (мг):	40
Mg (мг):	20
Fe (мг):	0,4
C (мг):	8

Сок вишневый

Белки (г):	1,4
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	22,8
Эн.ценность (ккал):	100,4

Белки (г):	0,6
Жиры (г):	0,4
Углеводы (г):	32,6
Эн.ценность (ккал):	136,4

Ca (мг):	34
Mg (мг):	12
Fe (мг):	0,6
C (мг):	14,8

Сок виноградный

Ca (мг):	40
Mg (мг):	14
Fe (мг):	0,8
C (мг):	4

Технология приготовления.

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует соку.