

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №10.

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из горошка зеленого консервированного

Номер рецептуры: 10

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
Горошек зеленый консервированный	88,59	57,6 [*]	8,86	5,76
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Выход		60		6

^{*} - масса прогретого горошка

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,8	Ca (мг):	12,87
Жиры (г):	3,11	Mg (мг):	12,6
Углеводы (г):	3,78	Fe (мг):	0,42
Эн.ценность (ккал):	50,16	C (мг):	6,6

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Горошек зеленый консервированный	147,65	96 [*]	14,77	9,6
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Выход		100		10

^{*} - масса прогретого горошка

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,0	Ca (мг):	21,45
Жиры (г):	5,19	Mg (мг):	21
Углеводы (г):	6,3	Fe (мг):	0,7
Эн.ценность (ккал):	83,6	C (мг):	11

Технология приготовления.

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают. И отпускают с растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: горошек сохранил форму. салат заправлен маслом.

Консистенция: сочная, плотная.

Цвет: свойственный сорту горошка.

Вкус: умеренно соленый, растительного масла, консервированного горошка.

Запах: консервированного зеленого горошка.

может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.
Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле, луку и зеленому горошку, умеренно соленый

Запах: свеклы, лука и растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком

Номер рецептуры: 42

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	40,86	29,4 ¹	4,09	2,94
Зеленый горошек консервированный	15,72	10,2	1,57	1,02
Огурцы соленые	18	14,4	1,8	1,44
Лук репчатый	3,6	3	0,36	0,3
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
Выход		60		6

¹ - масса вареной очищенной свеклы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,05	Ca (мг):	9,55
Жиры (г):	3,71	Mg (мг):	11,23
Углеводы (г):	5,55	Fe (мг):	0,45
Эн.ценность (ккал):	59,7	C (мг):	7,82

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	68,1	49 ¹	6,81	4,9
Зеленый горошек консервированный	26,2	17	2,62	1,7
Огурцы соленые	30	24	3	2,4
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Выход		100		10

¹ - масса вареной очищенной свеклы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,75	Ca (мг):	15,91
Жиры (г):	6,18	Mg (мг):	18,72
Углеводы (г):	9,25	Fe (мг):	0,75
Эн.ценность (ккал):	99,5	C (мг):	13,04

Технология приготовления.

Картофель варят, очищают, нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы очищают,

нарезают тонкими ломтиками, репчатый лук шинкуют и припускают. К приготовленным овощам добавляют консервированный зеленый горошек, предварительно прокипяченный в собственном соку. Салат заправляют растительным маслом.

Салат укладывают горкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель, огурцы нарезаны тонкими ломтиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая.

Цвет: свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус: вареного картофеля в сочетании с огурцами солеными, зеленым горошком и растительным маслом.

Запах: свойственный овощам, входящим в состав салата, с ароматом растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №53

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

Номер рецептуры: 53

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
Свекла	53,76	42,06 ¹	5,38	4,21
Зеленый горошек консервированный	23,1	15	2,31	1,5
Лук репчатый	3,6	3	0,36	0,3
Масло растительное	2,4	2,4	0,24	0,24
Выход		60		6

¹ - масса вареной очищенной свеклы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,99	Ca (мг):	17
Жиры (г):	2,47	Mg (мг):	11,03
Углеводы (г):	4,37	Fe (мг):	0,79
Эн.ценность (ккал):	43,74	C (мг):	4,12

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла	89,6	70,1 ¹	8,96	7,01
Зеленый горошек консервированный	38,5	25	3,85	2,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Выход		100		10

¹ - масса вареной очищенной свеклы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,65	Ca (мг):	28,33
Жиры (г):	4,12	Mg (мг):	18,39
Углеводы (г):	7,29	Fe (мг):	1,31
Эн.ценность (ккал):	72,9	C (мг):	6,86

Технология приготовления

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанный припущенный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом. Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2⁰С. Хранение заправленного салата

может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.
Температура подачи не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Вкус: свойственный свекле, луку и зеленому горошку, умеренно соленый

Запах: свеклы, лука и растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 70.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Овощи натуральные соленые.**

Номер рецептуры: 70

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Помидоры соленые	66	60	6,6	6
или огурцы соленые	66	60	6,6	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 соленые	110	100	11	10
или огурцы соленые	110	100	11	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 и удаляют место прикрепления плодоножки и нарезают на цельные порционные куски.

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы и помидоры сохранили форму.

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

Цвет: огурцов- оливковый, помидоров- красный.

Вкус: соленых огурцов или помидоров, в меру кисло-соленый.

Запах: соленых огурцов или помидоров, приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 82

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

Номер рецептуры: 82

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
Свекла	50	40	5	4
Капуста свежая	25	20	2,5	2
Картофель	26,75	20	2,68	2
Морковь	12,5	10	1,3	1,0
Лук репчатый	15,25	12,5	1,53	1,25
Томатное пюре	7,5	7,5	0,75	0,75
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Бульон (техн. карта №108)	200	200	20	20
Сметана	10	10	0,1	0,1
Выход		250/10		25/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,4	Ca (мг):	61,37
Жиры (г):	10,03	Mg (мг):	27,03
Углеводы (г):	11,55	Fe (мг):	1,68
Эн.ценность (ккал):	171,04	C (мг):	16,06

Технология приготовления.

В кипящий бульон закладывают нашинкованную, свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, и варят 10 – 15 минут, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5 – 10 мин. до готовности добавляют соль, сахар. При отпуске добавляют прокипяченную сметану.

Требования к качеству.

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель – брусочками).

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая – упругая.

Цвет: малиново– красный, жира на поверхности - оранжевый.

Вкус: кисло – сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 96

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский.

Номер рецептуры: 96

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	100	75	10	7,5
Крупа перловая или пшеничная, или рисовая, или овсяная	5	5	0.5	0,5
Морковь	12,5	10	1.3	1
Лук репчатый	6	5	0.6	0,5
Огурцы солёные	16,75	15	1,58	1,5
Масло растительное	5	5	0.5	0,5
Бульон (техн. карта №108)	187,5	187,5	18,8	18,8
Выход		250		25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,36	Ca (мг):	32,29
Жиры (г):	8,9	Mg (мг):	24,08
Углеводы (г):	11,81	Fe (мг):	1,38
Эн.ценность (ккал):	158,34	C (мг):	13,72

Технология приготовления.

Готовят мясокостный бульон, технологическая карта №6.

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, 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, коренья- соломкой.

Консистенция: овощей- сочная, огурцов- слегка хрустящая, крупа хорошо разварена.

Цвет: бульона- желтый, жир на поверхности- желтый, цвет овощей- натуральный.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 142

Наименование кулинарного изделия (блюда): Картофель и овощи, тушенные в соусе
Номер рецептуры: 142.

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	184,8	138	18,48	13,8
Морковь	8,4	6	0,84	0,6
Лук репчатый	7,2	6	0,72	0,6
Масло сливочное	8,4	8,4	0,84	0,84
Лавровый лист	0,012	0,012	0,0012	0,0012
Соус №330		30		3
Выход		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,26	Ca (мг):	32,56
Жиры (г):	12,59	Mg (мг):	31,46
Углеводы (г):	22,66	Fe (мг):	1,2
Эн.ценность (ккал):	216	C (мг):	19,97

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	246,4	184	24,64	18,4
Морковь	11,2	8	1,12	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,96	0,8
Масло сливочное	11,2	11,2	1,12	1,12
Лавровый лист	0,016	0,016	0,0016	0,0016
Соус №330		40		4
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,35	Ca (мг):	43,41
Жиры (г):	16,79	Mg (мг):	41,95
Углеводы (г):	30,21	Fe (мг):	1,6
Эн.ценность (ккал):	288	C (мг):	26,63

Технология приготовления.

Картофель и овощи слегка пассируют или припускают, лук слегка пассируют или припускают, соединяют, добавляют соус сметанный, соль, лавровый лист и тушат до готовности.

Требования к качеству.

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 используемым компонентам и соусу.

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 181

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

Номер рецептуры: 181

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
Крупа манная	31	31	3,1	3,1
Молоко	100	100	10	10
Вода	75	75	7,5	7,5
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,11	Ca (мг):	133,77
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	20,30
Углеводы (г):	32,38	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

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 минут. Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Консистенция: жидкая, на тарелке полностью расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности 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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 182

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша** **жидкая** **молочная**
(овсяная, рисовая, ячневая)

Номер рецептуры: 182

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
Крупа овсяная	40	40	4,0	4,0
Или ячневая	44	44	4,4	4,4
Вода	70	70	0,7	0,7
Или крупа рисовая	31	31	3,1	3,1
Вода	75	75	7,5	7,5
Молоко	100	100	10	10
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		200		20
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход с маслом		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша овсяная жидкая молочная с маслом

Белки (г):	7,82	Ca (мг):	152,76
Жиры (г):	12,83	Mg (мг):	60,66
Углеводы (г):	34,27	Fe (мг):	1,71
Эн.ценность (ккал):	285	C (мг):	1,17

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша ячневая жидкая молочная с маслом

Белки (г):	7,31	Ca (мг):	162,26
Жиры (г):	10,98	Mg (мг):	36,51
Углеводы (г):	39,2	Fe (мг):	0,94
Эн.ценность (ккал):	286	C (мг):	1,17

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша рисовая жидкая молочная с маслом

Белки (г):	5,1	Ca (мг):	130,09
Жиры (г):	10,72	Mg (мг):	30,12
Углеводы (г):	33,42	Fe (мг):	0,47
Эн.ценность (ккал):	251	C (мг):	1,17

Технология приготовления.

В кипящую воду добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая, 20 минут. После этого добавляют горячее молоко и продолжают варку до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным

маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: соответствует виду каши.

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

Запах: соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 183

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

Номер рецептуры: 183

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
Гречневая крупа (ядрица быстрорастворяющаяся)	40	40	4,0	4,0
Вода	30	30	3,0	3,0
Молоко	140	140	14	14
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши		200		20
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход с маслом		210		21

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Каша гречневая жидкая молочная с маслом

Белки (г):	9,09	Ca (мг):	183,58
Жиры (г):	12,99	Mg (мг):	99,23
Углеводы (г):	35,18	Fe (мг):	2,87
Эн.ценность (ккал):	295	C (мг):	1,64

Технология приготовления.

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая до готовности.

Отпускают кашу в горячем виде с растопленным и доведённым до кипения сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

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

Цвет: свойственный виду каши.

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

Запах: свойственный виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 222

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пудинг из творога (запечённый)

Номер рецептуры: 222

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	100,1	98,8	10,01	9,88
Крупа манная	10,4	10,4	1,04	1,04
Сахар	10,4	10,4	1,04	1,04
Яйцо	13/100 шт.	5,2	13 шт.	0,52
Изюм	13,26	13	1,33	1,3
Масло сливочное	5,2	5,2	0,52	0,52
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Сухари	5,2	5,2	0,52	0,52
Сметана	5,2	5,2	0,52	0,52
Масса готового пудинга		130		13
Молоко сгущённое	20	20	2	2
Выход с молоком сгущённым		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	22,4	Ca (мг):	281,11
Жиры (г):	17,07	Mg (мг):	43,67
Углеводы (г):	51,47	Fe (мг):	1,45
Эн.ценность (ккал):	449,32	C (мг):	0,65

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	115,5	114	11,55	11,4
Крупа манная	12	12	1,2	1,2
Сахар	12	12	1,2	1,2
Яйцо	3/20 шт.	6	15 шт.	0,6
Изюм	15,3	15	1,53	1,5
Масло сливочное	6	6	0,6	0,6
Ванилин	0,03	0,03	0,003	0,003
Сухари	6	6	0,6	0,6
Сметана	6	6	0,6	0,6
Масса готового пудинга		150		15
Молоко сгущённое	20	20	2	2
Выход с молоком сгущённым		170		17

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	25,74
Жиры (г):	19,57
Углеводы (г):	58,53
Эн.ценность (ккал):	513,4

Ca (мг):	319,63
Mg (мг):	49,87
Fe (мг):	1,67
C (мг):	0,73

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 густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают в течение 25 – 35 минут при температуре 220- 280 гр. слоем 3- 4 см. Готовый пудинг выдерживают 5 – 10 минут и нарезают на порционные куски. Отпускают со сгущенным молоком.

Требования к качеству:

Внешний вид: порционные кусочки подрумянены, без трещин и подгорелых мест, политы сгущенным молоком.

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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 229

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

Номер рецептуры: 229

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
Минтай	123	62	12,3	6,2
Вода	19	19	1,9	1,9
Морковь	23	18	2,3	1,8
Лук репчатый	16	12	1,6	1,2
Томатное пюре	10	10	1	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Раствор лимонной кислоты	2,5	2,5	0,25	0,25
Сахар	2	2	0,2	0,2
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса тушеной рыбы		50		5
Масса готовой рыбы с овощами и соусом		100		10
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,75	Ca (мг):	39,07
Жиры (г):	4,95	Mg (мг):	48,53
Углеводы (г):	3,8	Fe (мг):	0,85
Эн.ценность (ккал):	105	C (мг):	3,73

Технология приготовления.

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, раствор лимонной кислоты, сахар, соль. Посуду закрывают и тушат до готовности (45-60 мин.). За 5-7 мин до окончания тушения добавляют лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Требования к качеству:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, уложен на тарелку вместе с соусом, сбоку- гарнир.

Консистенция: мягкая.

Цвет: рыбы на разрезе- белый или светло- серый, соуса- оранжево- красный, овощей- натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с соусом и овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом лаврового листа.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 237

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зразы рыбные рубленые с соусом сметанным с томатом.

Номер рецептуры: 237

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
Минтай	71	33	7,1	3,3
Или треска ¹	45	33	4,5	3,3
Хлеб пшеничный	9	9	0,9	0,9
Молоко	13	13	1,3	1,3
Масса рыбная котлетная		53		5,3
Фарш:				
лук репчатый	13	11/6 ²	1,3	1,1/0,6 ²
масло растительное	2	2	0,2	0,2
крупа рисовая	2	2/5 ³	0,2	0,2/0,5 ³
яйца	1/8 шт.	5	12,5 шт.	0,5
Масса фарша		16		1,6
Сухари	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката		72		7,2
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса готовых зраз		60		6
Соус сметанный с томатом. Номер рецептуры 331		30		3
Выход с соусом		90		9

¹ - нормы закладки даны для трески обезглавленной,

² -масса лука пассированного,

³ -масса вареного риса

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Зразы рыбные рубленые из рыбы «Минтай»

Белки (г):	6,77
Жиры (г):	7,83
Углеводы (г):	11,37
Эн.ценность (ккал):	143

Ca (мг):	39,49
Mg (мг):	20,98
Fe (мг):	0,78
C (мг):	0,97

Зразы рыбные рубленые из рыбы «Треска»

Белки (г):	6,8
Жиры (г):	7,77
Углеводы (г):	11,37
Эн.ценность (ккал):	143

Ca (мг):	36,23
Mg (мг):	15,54
Fe (мг):	0,71
C (мг):	1,08

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	94,67	44	9,47	4,4
Или треска ¹	60	44	6	4,4
Хлеб пшеничный	12	12	1,2	1,2
Молоко	17,33	17,33	1,73	1,73
Масса рыбная котлетная		70,67		
Фарш:				
лук репчатый	17,33	14,67/8 ²	1,73	1,47/08 ²
масло растительное	2,67	2,67	0,27	0,27
крупа рисовая	2,67	2,67/56,67 ³	0,27	0,27/5,67 ³
яйца	1/6 шт.	6,67	16,7 шт.	0,67
Масса фарша		21,33		2,13
Сухари	4	4	0,4	0,4
Масса полуфабриката		96		9,6
Масло растительное	6,67	6,67	0,67	0,67
Масса готовых зраз		80		8
Соус сметанный с томатом. Номер рецептуры 331		40		4
Выход с соусом		120		12

¹ - нормы закладки даны для трески обезглавленной,
² - масса лука пассированного,
³ - масса вареного риса

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Зразы рыбные рубленые из рыбы «Минтай»

Белки (г):	9,03
Жиры (г):	10,44
Углеводы (г):	15,16
Эн.ценность (ккал):	190,67

Ca (мг):	52,65
Mg (мг):	27,97
Fe (мг):	1,04
C (мг):	1,29

Зразы рыбные рубленые из рыбы «Треска»

Белки (г):	9,07
Жиры (г):	10,36
Углеводы (г):	15,16
Эн.ценность (ккал):	190,67

Ca (мг):	48,31
Mg (мг):	20,72
Fe (мг):	0,95
C (мг):	1,44

Технология приготовления.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешек толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму. Зразы запекают до готовности в жарочном шкафу 4-5 мин.

Для фарша: лук репчатый мелко нарезают и пассируют. Рис отваривают, соединяют со слегка пассированным или припущенным луком, рублеными вареными яйцами, добавляют соль и перемешивают.

При подаче зразы (1-2 шт. на порцию) гарнируют, поливают соусом.

Требования к качеству.

Внешний вид: зразы имеют овально-приплюснутую форму с тупыми концами, с равномерной тонкой корочкой, без трещин, политы соусом, рядом гарнир.

Консистенция: сочная, однородная.

Цвет: поверхности- светло-коричневый, равномерный, на разрезе оболочки- серо-белый с желтоватым фаршем из яиц, лука и риса.

Вкус: запеченной рыбы с привкусом фарша из вареных яиц, риса и пассированного лука.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №239

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тефтели рыбные**

Номер рецептуры: **239**

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
Минтай	102	49,5	10,2	4,95
Хлеб пшеничный	10,5	10,5	1,05	1,05
Молоко	15	15	1,5	1,5
Лук репчатый	13,5	10,5	1,35	1,05
Мука пшеничная	6	6	0,6	0,6
Масса полуфабриката		88,5		8,85
Масло растительное	7,5	7,5	0,75	0,75
Масса тушеных тефтелей		75		7,5
Соус №331		30		3
Выход с соусом		105		10,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	9,66	Ca (мг):	72,22
Жиры (г):	8,93	Mg (мг):	22,95
Углеводы (г):	13,15	Fe (мг):	0,69
Эн.ценность (ккал):	149,06	C (мг):	1,52

Технология приготовления.

Филе без кожи и костей промывают, нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с очищенным луком репчатым и размоченным в молоке хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль поваренную йодированную (3/4 от рецептурной нормы), хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке пшеничной, заливают соусом, добавляют воду 10% от массы соуса и тушат 10-15 мин. При отпуске тефтели рыбные поливают соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству.

Внешний вид: тефтели в виде шариков с равномерной (без трещин) мягкой корочкой, политы соусом.

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

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

Вкус: тушеной рыбы в соусе, умеренно- соленый.

Запах: тушеной рыбы с ароматом лука и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 259.

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Жаркое по-домашнему.**
Номер рецептуры: 259

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	140,6	103,83	14,06	10,38
Картофель	174,8	131,4	17,48	13,14
Лук репчатый	15,8	13,14	1,58	1,31
Томатное пюре	7,89	7,89	0,79	0,79
Масло растительное	7,89	7,89	0,79	0,79
Масса тушеного мяса		65,7		6,57
Масса готовых овощей		164,3		16,43
Выход		230		23

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	21,29	Са (мг):	40,1
Жиры (г):	23,78	Mg (мг):	55,83
Углеводы (г):	21,79	Fe (мг):	5,07
Эн.ценность (ккал):	387,7	С (мг):	8,88

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	171,2	126,4	17,12	12,64
Картофель	212,8	160	21,28	16
Лук репчатый	19,2	16	1,92	1,6
Томатное пюре	9,6	9,6	0,96	0,96
Масло растительное	9,6	9,6	0,96	0,96
Масса тушеного мяса		80		8
Масса готовых овощей		200		20
Выход		280		28

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	25,92	Са (мг):	48,8
Жиры (г):	28,94	Mg (мг):	67,97
Углеводы (г):	26,53	Fe (мг):	6,17
Эн.ценность (ккал):	472	С (мг):	10,82

Технология приготовления.

Мясо нарезают по 2 куса на порцию, картофель и лук- дольками,. Мясо и вощи пассируют или припускают по отдельности. Пассированное или припущенное мясо и вощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут

лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству:

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса – мяса и овощей- нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса- коричневый, овощей- темно- красный.

Вкус: без посторонних привкусов, умеренно- соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 268

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты, биточки, шницеля

Номер рецептуры: 268

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	75	55.5	7.5	5.55
Хлеб пшеничный	13.5	13.5	1.35	1.35
Молоко	18	18	1.8	1.8
Лук репчатый	7.5	6	0.75	0.6
Сухари	7.5	7.5	0.75	0.75
Масса полуфабриката		93		9.3
Масло растительное	4.5	4.5	0.45	0.45
Масса тушеных изделий		75		7.5
Масло сливочное	7.5	7.5	0.75	0.75
Выход		82.5		8.25

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	12.38	Ca (мг):	32.36
Жиры (г):	18.15	Mg (мг):	41.84
Углеводы (г):	10.74	Fe (мг):	2.1
Эн.ценность (ккал):	258	C (мг):	0.26

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина	100	74	10	7.4
Хлеб пшеничный	18	13.5	1.35	1.35
Молоко	24	24	2.4	2.4
Лук репчатый	10	8	1	0.8
Сухари	10	10	1	1
Масса полуфабриката		124		12.4
Масло растительное	6	6	0.6	0.6
Масса тушеных изделий		100		10
Масло сливочное	10	10	0.1	0.1
Выход		100/10		10/1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16.5	Ca (мг):	43.04
Жиры (г):	24.2	Mg (мг):	55.78
Углеводы (г):	14.32	Fe (мг):	2.8
Эн.ценность (ккал):	344	C (мг):	0.34

Технология приготовления.

Мясо говядины провернуть через мясорубку, соединить с черствым пшеничным хлебом, предварительно замоченным в молоке, добавить рубленый лук, соль и перемешать. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу перемешивают. Котлетную массу тщательно перемешивают (отбивают), чтобы масса обогатилась воздухом. Из котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или биточки кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели), панируют в сухарях. Изделия доводят до готовности в духовом шкафу (темпер. 250-280 гр. в течении 20-25 минут). Молоко для замачивания хлеба должно быть холодным.

Требования к качеству.

Внешний вид: форма котлет – овально-приплюснутая с заостренным концом, биточка-кругло-приплюснутая или шницели плоскоовальной формы, сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная.

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

Вкус: тушеного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Запах: тушеного мяса, запанированного в сухарях.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№278 Наименование кулинарного изделия (блюда): *Тефтели мясные паровые. Номер рецептуры: 278.*

Наименование сборника рецептур: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Мозильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015*

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
Батон нарезной	8	8	0,8	0,8
Вода	12	12	1,2	1,2
Лук репчатый	24	20	2,4	2,0
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса пассированного 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	-	6,0
Соус № 331:		50		5,0
Сметана	12,5	12,5	1,25	1,25
Мука пшеничная	3,75	3,75	0,38	0,38
Вода	37,5	37,5	3,75	3,75
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Выход:	-	110		11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):7,83	Ca (мг):27,95
Жиры (г):8,75	Mg (мг):18,33
Углеводы (г):10,25	Fe (мг):0,87
Эн. ценность (ккал):151	C (мг):0,72

Технология приготовления:

В котлетную массу добавляют измельчённый слегка пассированный или припущенный репчатый лук (можно добавить зелёный лук), перемешивают и формируют в виде шариков по 3- 4 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, перекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, заливают соусом, в который добавляют 10-20 г воды и тушат 8-10 мин.

Соус: томатное пюре уваривают до половины первоначального объёма, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают, процеживают и доводят до кипения.

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

Требования к качеству:

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

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

Цвет: тефтелей-коричневый, соус-светло-коричневый. Вкус: тушёного мяса в соусе, умеренно солёный.

Запах: тушёного мяса с ароматом лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №297

Наименование кулинарного изделия (блюда): Голубцы ленивые.

Номер рецептуры: 297

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, 2014 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	143,69	114	14,37	11,4
Говядина (котлетное мясо)	96,19	71,25	9,56	7,7
Крупа рисовая	9,5	27,31*	0,95	2,73
Лук репчатый	19	15,44	1,9	1,54
Масло сливочное	4,75	4,75	0,48	0,48
Масса припущенного лука с маслом	-	16,63		1,66
Яйца	1/7 шт.	5,94	15 шт.	0,594
Масса полуфабриката		229,19		23
Масса тушеных голубцов	-	190		19
Соус сметанный с томатом (№ рец. 355)		40		4
Выход:		230		23

*- масса рассыпчатого риса

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	16,77	Ca (мг):	71,25
Жиры (г):	10,74	Mg (мг):	52,37
Углеводы (г):	24,06	Fe (мг):	1,94
Эн.ценность (ккал):	260,06	C (мг):	23,79

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая белокочанная	173,94	138	17,39	13,8
Говядина (котлетное мясо)	116,44	86,25	11,64	8,63
Крупа рисовая	11,5	33,06*	1,15	23,31
Лук репчатый	23	18,69	2,3	1,87
Масло сливочное	5,75	5,75	0,58	0,58
Масса припущенного лука с маслом	-	20,13		2,013
Яйца	5/28 шт.	7,19	18 шт.	0,72
Масса полуфабриката		277,44		27,74
Масса тушеных голубцов	-	230		23
Соус сметанный с томатом (№ рец. 355)		40		4
Выход:		270		27

*- масса рассыпчатого риса

химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	20,18	Ca (мг):	83,25
Жиры (г):	12,5	Mg (мг):	63,39
Углеводы (г):	28,41	Fe (мг):	2,3
Эн.ценность (ккал):	306,8	C (мг):	28,63

Технология приготовления

Котлетное мясо дважды пропускают через мясорубку. При повторном измельчении добавляют нашинкованную, свежую белокочанную капусту. В подготовленный мяско-капустный фарш вводят мелко рубленный припущенный лук, рассыпчатый рис, яйца, соль и перемешивают. Из полученной массы формируют голубцы, придавая изделиям цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанный маслом противень. Заливают водой (10-20 г на порцию) и запекают в жарочном шкафу 20-25 минут при температуре 220-280°C. Отпускают с соусом сметанным с томатом.

Требования к качеству.

Внешний вид: порционные изделия, уложенные на тарелку и политые соусом.

Консистенция: капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.

Цвет: светло-коричневый или оранжевый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 304.

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, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Масло сливочное	6,75	6,75	0,68	0,68
Выход		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,65	Ca (мг):	2,4
Жиры (г):	5,37	Mg (мг):	19
Углеводы (г):	36,68	Fe (мг):	0,53
Эн.ценность (ккал):	209,7	C (мг):	0

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	72	72	7,2	7,2
Масло сливочное	9	9	0,9	0,9
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,87	Ca (мг):	3,2
Жиры (г):	7,17	Mg (мг):	25,33
Углеводы (г):	48,8	Fe (мг):	0,7
Эн.ценность (ккал):	279,6	C (мг):	0

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) № 326

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус молочный (для подачи к блюду)

Номер рецептуры: 326

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
Молоко	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	1,65	1,65	0,17	0,17
Мука пшеничная	1,65	1,65	0,17	0,17
Вода	15	15	1,5	1,5
Сахар	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход		30		3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,62
Жиры (г):	1,57
Углеводы (г):	2,13
Эн.ценность (ккал):	25,14

Ca (мг):	19,75
Mg (мг):	2,82
Fe (мг):	0,06
C (мг):	0,1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	20	20	2	2
Масло сливочное	2,2	2,2	0,22	0,22
Мука пшеничная	2,2	2,2	0,22	0,22
Вода	20	20	2	2
Сахар	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход		30		3

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,83
Жиры (г):	1,18
Углеводы (г):	2,84
Эн.ценность (ккал):	33,52

Ca (мг):	26,33
Mg (мг):	3,76
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,13

Технология приготовления.

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид: однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

Консистенция: жидкая, эластичная, нежная.

Цвет: кремовый.

Вкус: нежный. *Запах:* кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №349

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, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сухофрукты смесь	20	25	2	2,5
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	Ca (мг):	32,48
Жиры (г):	0,09	Mg (мг):	17,46
Углеводы (г):	32,01	Fe (мг):	0,7
Эн.ценность (ккал):	132,8	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) № 355

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус сметанный с томатом

Номер рецептуры: 355

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М.П.Мосильного 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
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	Ca (мг):	11,69
Жиры (г):	2	Mg (мг):	3,92
Углеводы (г):	2,8	Fe (мг):	0,16
Эн.ценность (ккал):	32,04	C (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) № 379

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кофейный напиток

Номер рецептуры: 379

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

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	120	120	12	12
Сахар	20	20	2	2
Молоко	100	100	10	10
Выход:	200			20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,17	Ca (мг):	125,78
Жиры (г):	2,68	Mg (мг):	14
Углеводы (г):	15,9	Fe (мг):	0,13
Эн.ценность (ккал):	100,6	C (мг):	1,3

Технология приготовления.

В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: цвет светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382

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, 2015г.

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	Ca (мг):	152,22
Жиры (г):	3,54	Mg (мг):	21,34
Углеводы (г):	17,58	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность (ккал):	118,6	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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 404

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи с творогом.

Номер рецептуры: 400, 404

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
Тесто для оладий				
Мука пшеничная	72,63	72,63	7,26	7,26
Яйца	1/11 шт.	3,62	9 1/4 шт.	0,36
Молоко	72,6	72,63	7,3	7,3
Дрожжи прессованные	2,11	2,11	0,21	0,21
Сахар песок	2,57	2,57	0,26	0,26
Соль	1,36	1,36	0,14	0,14
Выход теста		151		15,1
Оладьи с творогом				
Тесто		151		15,1
Творог	25,3	25	2,53	2,5
Масса полуфабриката		176		17,6
Масло растительное	9	9	0,9	0,9
Масса готовых оладий		150		15
Сгущенное молоко	20	20	2	2
Выход со сгущенным молоком		170 (150/20)		17 (15/2)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15,46	Ca (мг):	209,72
Жиры (г):	13,97	Mg (мг):	54,39
Углеводы (г):	64,55	Fe (мг):	1,93
Эн.ценность (ккал):	448	C (мг):	0,73

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто для оладий				
Мука пшеничная	84,74	84,74	8,47	8,47
Яйца	1/9 шт.	4,22	10 1/2 шт.	0,42
Молоко	84,7	84,7	8,47	8,47
Дрожжи прессованные	2,46	2,46	0,25	0,25
Сахар песок	2,96	2,96	0,3	0,3
Соль	1,57	1,57	0,16	0,16
Выход теста		176,17		17,62
Оладьи с творогом				
Тесто		176,17		17,62

Творог	29,52	29,52	2,95	2,95
Масса полуфабриката		205,33		20,53
Масло растительное	10,5	10,5	1,05	1,05
Масса готовых оладий		175		17,5
Сгущенное молоко	25	25	2,5	2,5
Выход со сгущенным молоком		200 (175/25)		20 (17,5/2,5)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	18,19	Ca (мг):	246,73
Жиры (г):	16,44	Mg (мг):	63,99
Углеводы (г):	75,94	Fe (мг):	2,27
Эн.ценность (ккал):	527,06	C (мг):	0,86

Технология приготовления.

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи. Смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40°C воду, добавляют муку и перемешивают до образования однородной массы, затем вводят растительное масло и снова перемешивают до образования однородной массы. Замешенное тесто оставляют в теплом месте (25-35°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают).

В тесто для оладий перед выпеканием добавляют протертый творог.

Оладьи выпекают на толстостенных противнях, смазанных маслом в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин. Отпускают оладьи со сгущенным молоком по 2-3 шт. на порцию.

Требования к качеству.

Внешний вид: две-три штуки оладий на порцию, равномерно пропеченные.

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста и творога.

Запах: печеных оладий.