

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №173

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев "геркулес" с маслом*

Номер рецептуры: 173

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные «геркулес»	44	44	4,4	4,4
Молоко	100	100	10,0	10,0
Вода	60	60	6,0	6,0
Сахар	6	6	0,6	0,6
Масса каши	-	200	-	20,0
Масло	10	10	1,0	1,0
Выход с маслом	-	210	-	21,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 9,04	Ca (мг): 158,65
Жиры (г): 13,44	Mg (мг): 72,05
Углеводы (г): 40,16	Fe (мг): 2,09
Эн. ценность (ккал): 318,00	C (мг): 158,65

Технология приготовления:

Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (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. Кашу отпускают с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид — зерна крупные, набухшие, полностью разваренные, каша заправлена маслом

Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие Цвет — свойственный данному виду крупы

Вкус—умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока.

Запах- свойственный данному виду крупы и молока

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №3

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с сыром российским

Номер рецептуры: 3.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр российский	16	15	1,6	1,5
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Хлеб пшеничный	30	30	3	3
Выход	-	50		5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):5,8
Жиры (г):8,3
Углеводы (г):14,83
Эн. ценность (ккал): 157

Ca (мг):139,2
Mg (мг):9,45
Fe (мг):0,49
C (мг):0,11

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба намазывают маслом, сверху- сыр прямоугольной формы или треугольной формы.

Консистенция: мягкая

Цвет: сыра и хлеба

Вкус: сыра и хлеба

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№382 Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао - порошок	4	4	0,400	0,400
Молоко	100	100	10,000	10,000
Вода	110	110	11,000	11,000
Сахар	20	20	2,000	2,000
Выход:	-	200	-	20,000

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 вливают при постоянном помешивании 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) №102 Суп картофельный с фасолью на мясокостном бульоне

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с фасолью на мясокостном бульоне.

Номер рецептуры: 102.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.**

М.П.Могильного 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
Картофель	67	50	6,700	5,000
Фасоль	21	20	2,100	2,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Петрушка (корень)	3,25	2,5	325	250
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон мясокостный	175	175	17,500	17,500
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):5,60
Жиры (г):10,84
Углеводы (г):19,23
Эн. ценность (ккал):144,43

Ca (мг): 43,23
Mg (мг): 38,25
Fe (мг): 1,83
C (мг):5,83

Технология приготовления:

Картофель нарезают крупным кубиком, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Подготовленную фасоль кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассированную или припущенную морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан кубиками или дольками; фасоль в целом виде.

Консистенция: картофель и бобовые - мягкие.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: свойственный фасоли, умеренно солёный.

Запах: фасоли, кореньев и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №80 Бульон костный/мясокостный/куриный

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Бульон костный/мясокостный/куриный**

Номер рецептуры: 80.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
		На 1000 г
	Брутто, г	Нетто, г
Кости пищевые	250	250
*Говядина 1 категории (для мясокостного бульона) мякоть	200	125
Морковь	10	8
Петрушка (корень)	7	5
Лук репчатый	10	8
Вода	1250	1250
Выход		1000* (для костного бульона)

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1000 г (для костного бульона)

Белки (г): 4,00	Ca (мг): 10,0
Жиры (г): 1,0	Mg (мг): -
Углеводы (г): -	Fe (мг): -
Эн. ценность (ккал): 35,0	C (мг): -

Технология приготовления:

При приготовлении бульона пищевые кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ. Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части, размером 5-6 см, суставные головки трубчатых костей разрубают на несколько частей, трубки оставляют целыми. Говяжьи кости молодняка и свиные слегка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3,5-4 ч, свиных и бараньих - 2-3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук нарезают на половинки (крупные корнеплоды следует разрезать вдоль на несколько частей), кладут нарезанной стороной на чистые сухие чугунные сковороды и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, очищенные обрезки моркови, лука, белых кореньев. Готовый бульон процеживают.

Мясокостный бульон готовят так же, как бульон костный. За 2-3 ч до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2 кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным.

Для бульонов из птицы используют кости, субпродукты (сердце, желудки, шеи, головы, ноги, крылья, кожу шеи), целые тушки птицы. Кости рубят на мелкие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч. В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпеченные морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают. При одновременном использовании костей, субпродуктов и целых тушек сначала варят кости и субпродукты, а целые тушки кладут позже в соответствии со сроками их варки.

При отдаче бульона на порцию супа закладывать 25 г отварного мяса.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-серый, с коричневым оттенком.

Вкус: костного бульона

Запах: костного бульона, с ароматом кореньев

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59 Салат из моркови с яблоками

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

Номер рецептуры: 59.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	93,8	75	9,380	7,500
Яблоки свежие	35,7	25	3,570	2,500
Сахар	1	1	100	100
Выход	-	100	-	10,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,06	Ca (мг): 23,99
Жиры (г): 0,17	Mg (мг): 30,39
Углеводы (г): 8,52	Fe (мг): 1,07
Эн. ценность (ккал): 39,90	C (мг): 4,38

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удалённым семенным гнездом нарезают тонким ломтиками. Морковь соединяют с яблоками, добавляют сахар.

Требования к качеству:

Внешний вид: морковь, нарезанная соломкой, яблоки - ломтиками. Салат уложен горкой.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: умеренно солёный, свойственный моркови, яблокам.

Запах: моркови, яблок

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №309 Макароны отварные с маслом

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макаронные изделия отварные с маслом.

Номер рецептуры: 309.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия (высшего сорта)	52,5	52,5	5,250	5,250
Масса отварных макарон	-	145,5	-	14,550
Масло сливочное	4,5	4,5	0,450	0,450
Выход:	-	150	-	15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):5,52	Ca (мг):4,86
Жиры (г):4,52	Mg (мг):21,12
Углеводы (г):26,45	Fe (мг):1,11
Эн. ценность (ккал): 168,45	C (мг):-

Технология приготовления:

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом сливочным (1/3-1/2 часть указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комки. Остальной частью масла макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюдо из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили свою форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно солёный.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 246

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш из отварного мяса (говядины) в томатно-сметанном соусе

Номер рецептуры: 246.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного 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 (боковой и наружный куски тазобедренной части)	110	81	11	8,1
Морковь	3	2	0,3	0,2
Лук репчатый	2,5	2	0,25	0,2
Масса отварного мяса	-	50	-	5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	12	10	1,2	1
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Помидоры	12	10	1,2	1
Масса соуса	-	50		5
Выход		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 13,36	Ca (мг): 23,60
Жиры (г): 14,08	Mg (мг): 20,27
Углеводы (г): 0,85	Fe (мг): 2,00
Эн. ценность (ккал): 164,00	C (мг): -

Технология приготовления:

Лук шинкуют, вместе с нарезанной морковью слегка пассируют или припускают. Затем их смешивают с вареным мясом, нарезанным кубиками, и помидорами, нарезанными дольками. Мясо с овощами заливают кипящей водой, варят на слабом огне 15-20 минут, после чего бульон сливают и готовят на нем соус, которым заливают мясо и доводят до кипения. Отпускают гуляш с соусом и гарниром.

Требования к качеству

Внешний вид: небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку
Консистенция: мяса - сочная, мягкая, соуса – однородная, слегка вязкая.

Цвет: мяса - светло-серый, соуса – светло-коричневый

Вкус: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Запах: мяса с ароматом овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 348 Компот из кураги

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из кураги.

Номер рецептуры: 348.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	203	203	2,03	2,03
Курага	20	37	0,2	0,37
Сахарный песок	20	20	0,2	0,2
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход	-	200	-	2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,78	Ca (мг): 32,32
Жиры (г):0,05	Mg (мг): 17,56
Углеводы (г):27,63	Fe (мг): 0,48
Эн. ценность (ккал):114,8	C (мг): 0,6

Технология приготовления:

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования к качеству: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №338 Яблоки свежие

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (яблоки свежие).

Номер рецептуры: 338.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	100	100	1	1
Выход	-	100	-	1

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,40	Ca (мг): 16,00
Жиры (г): 0,40	Mg (мг): 9,00
Углеводы (г): 9,8	Fe (мг): 2,20
Эн. ценность (ккал): 47,00	C (мг): 10,00

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№456

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Коржик
молочный* Номер рецептуры: 456

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	-	40	-	4
Мука пшеничная высшего сорта	-	2,3	-	0,23
Сахар-песок	-	21,15	-	2,115
Маргарин	-	9,60	-	0,96
Меланж	-	2,10	-	0,21
Молоко	-	7,55	-	0,755
Натрий двууглекислый	-	0,191	-	0,0191
Аммоний углекислый	-	0,381	-	0,0381
Ванилин	-	0,019	-	0,0019
Меланж (для смазки)	-	0,90	-	0,09
Итого	-	84,191	-	8,4191
Масса полуфабриката	-	82,00	-	8,20
Выход:	-	75,00	-	7,50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 4,89	Ca (мг): 19,20
Жиры (г): 8,43	Mg (мг): 17,80
Углеводы (г): 47,68	Fe (мг): 0,85
Эн. ценность (ккал): 286,00	C (мг): 0,05

Технология приготовления:

Размягченный маргарин взбивают с сахаром до полного его растворения, добавляют меланж и молоко, растворенные разрыхлители и ванилин, а затем всыпают муку и замешивают тесто в течение 1-4 мин. Влажность готового теста 20 %.

Приготовленное тесто раскатывают в виде пласта толщиной 6-7 мм, наносят рисунок рифленой скалкой, вырезают изделия круглой формы диаметром 95 мм, укладывают на листы, смазывают меланжем и выпекают при температуре 200-220 °С в течение 10-12 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: форма - круглая с рифленой блестящей поверхностью

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: светло-желтый

Вкус: свежее выпеченного теста

Запах: свежее выпеченного теста, приятный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №385

Молоко Наименование кулинарного изделия (блюда): Молоко кипяченое

Номер рецептуры: 385.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	211	200	2,11	2
Выход	-	200	-	2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 5,80	Ca (мг): 240,00
Жиры (г): 5,00	Mg (мг): 28,00
Углеводы (г): 9,60	Fe (мг): 0,2
Эн. ценность (ккал): 107,00	C (мг): 2,6

Технология приготовления:

Молоко кипятят в посуде, предназначенной для этих целей, а затем охлаждают и разливают в стаканы.

Требования к качеству:

Внешний вид: молоко без пенки на поверхности.

Консистенция: жидкая

Цвет: белый с кремовым оттенком

Вкус: характерный для кипяченого молока, сладковатый

Запах: кипяченого молока, приятный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №218

Наименование кулинарного изделия (блюда): Вареники ленивые отварные с йогуртом

Номер рецептуры: 218.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	83,7	82	8,37	8,2
Мука пшеничная	11,5	11,5	1,15	1,15
Сахар	6	6	0,6	0,6
Яйца		6		0,6
Соль	0,8	0,8	0,08	0,08
Масса полуфабриката	-	100	-	10
Йогурт	-	30	-	3
Выход	-	130	-	13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 16,33	Ca (мг): 132,81
Жиры (г): 8,00	Mg (мг): 21,00
Углеводы (г): 16,31	Fe (мг): 0,40
Эн. ценность (ккал): 203,00	C (мг): 0,37

Технология приготовления:

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной и треугольной формы. Отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4-5 минут. Отпускают вареники с йогуртом.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное изделие

Запах: слабовыраженный запах творога.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №82

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

Номер рецептуры: 82.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного 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
Свекла	50	40	5,000	4,000
Капуста свежая	25	20	2,500	2,000
или квашенная	21,5	15	2,150	1,500
Картофель	27	20	2,700	2,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Петрушка (коренья)	3,25	2,5	325	250
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	7,5	7,5	750	750
Масло растительное	5	5	500	500
Сахар	2,5	2,5	250	250
Бульон мясокостный	200	200	20,000	20,000
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,60	Ca (мг): 51,73
Жиры (г): 5,12	Mg (мг): 26,13
Углеводы (г): 10,93	Fe (мг): 1,23
Эн. ценность (ккал): 138,75	C (мг): 10,68

Технология приготовления:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассированные или припущенные овощи, тушёную или варёную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашенной капусты, её в тушёном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведённой бульоном или водой (10г муки на 1000г борща).

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 солёный.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №67

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Винегрет овощной с растительным маслом*

Номер рецептуры: 67.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	28,9	21*	2,890	2,100
Свекла	19,1	15*	1,910	1,500
Морковь	12,6	10*	1,260	1,000
Огурцы солёные**	18,8	15	1,880	1,500
Капуста квашеная**	21,4	15	2,140	1,500
Лук зелёный	18,8	15	1,880	1,500
или репчатый	17,9	15	1,790	1,500
Масло растительное	10	10	1,000	1,000
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10,000</i>

*-Масса варёных очищенных овощей.

** -Огурцы солёные можно заменить капустой квашенной или наоборот.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,04	Ca (мг): 31,23
Жиры (г): 10,04	Mg (мг): 19,53
Углеводы (г): 7,29	Fe (мг): 0,83
Эн. ценность (ккал): 125,10	C (мг): 9,63

Технология приготовления:

Варёные, очищенные картофель, свеклу, морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают, отжимают и шинкуют. Зелёный или репчатый лук мелко нарезают.

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, зелёный или репчатый лук мелко нарезан, 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 солёный.

Запах: овощей, растительного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №229

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

Номер рецептуры: 229

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай	123	61	12,30	6,10
Вода или бульон	19	19	1,90	1,90
Морковь	23	18	2,30	1,80
Петрушка (корень)	4	3	0,4	0,3
Сельдерей	2	1	0,2	0,1
Лук репчатый	10	8	1,0	0,8
Томатное пюре	10	10	1,0	1,0
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
Гвоздика	0,01	0,01	0,001	0,001
Корица	0,01	0,01	0,001	0,001
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Масса тушеной рыбы	-	50	-	5,00
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	-	100	-	10,00

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): 3,80	Fe (мг): 0,85
Эн. ценность (ккал): 105,00	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 крышкой и тушат до готовности (45-60 минут); за 5-7 минут до окончания тушения добавляют специи.

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- желтый, соуса – оранжево-красный, овощей - натуральный

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

Запах: свойственный тушеной рыбе, с ароматом специй

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 312

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 312

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	171	129	17,100	12,900
Молоко	24	22,5	2,400	2,250
Масло сливочное	5,25	5,25	525	525
Выход:	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,07
Жиры (г):0,02
Углеводы (г):20,44
Эн. ценность (ккал):137,25

Ca (мг):36,98
Mg (мг):27,75
Fe (мг):1,01
C (мг):18,16

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают. Добавляют кипячёное молоко и сливочное масло. Протирают, перемешивают.

Требования к качеству:

Внешний вид: протёртая картофельная масса.

Консистенция: густая, пышная, однородная.

Цвет: белый, с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный варённому картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипячёного молока, умеренно солёный, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) №352 Кисель из яблок*Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель из яблок**Номер рецептуры: 352.**Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного 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
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	Ca (мг):11,46
Жиры (г):0,12	Mg (мг):3,64
Углеводы (г):25,09	Fe (мг):0,57
Эн. ценность (ккал):119,2	C (мг):1,83

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают, заливают горячей водой, варят в закрытой посуде до готовности, протирают. Полученное пюре с сахаром и лимонной кислотой доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и, непрерывно помешивая, вновь доводят до кипения. Крахмал разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают. Готовый кисель охлаждают до комнатной температуры.

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) №403

Наименование кулинарного изделия (блюда): Оладьи с яблоками с джемом.

Номер рецептуры: 403.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного 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
Тесто для оладий:	-	161	-	16,100
Мука пшеничная	78	78	7,800	7,800
Яйца	3,9	3,9	390	390
Молоко или вода	78	78	7,800	7,800
Дрожжи	2,25	2,25	225	225
Сахарный песок	2,75	2,75	275	275
Соль	1,5	1,5	150	150
Яблоки свежие	21	15	2,100	1,500
<i>Масса полуфабриката</i>	-	176	-	17,600
Масло растительное	9	9	900	900
<i>Масса готовых оладий</i>	-	150	-	15,000
<i>Джем</i>	15	15	1,5	1,5
<i>Выход</i>	-	165		15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 10,70	Ca (мг): 119,18
Жиры (г): 11,23	Mg (мг): 47,77
Углеводы (г): 68,44	Fe (мг): 2,30
Эн. ценность (ккал): 418,00	C (мг): 1,61

Технология приготовления:

Приготовление теста: в небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведённые дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой/молоком, подогретой до температуры 35-40С, добавляют яйца, муку и перемешивают до образования однородной массы. Затем тесто находится в тёплом месте. Перед выпечкой добавляют предварительно очищенные от кожицы и семенного гнезда и нарезанные мелкими кубиками или соломкой яблоки.

Оладьи выпекаются на смазанном жире сковородке. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6 мм. Отпускают по 2-3 штуки на порцию.

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, упругая.

Цвет: золотистый.

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста и яблокам.

Запах: жаренных оладий и яблок.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №386

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кефир

Номер рецептуры: 386.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир	207	200	2,07	2
Выход	-	200	-	2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 5,80	Ca (мг): 240,00
Жиры (г): 5,00	Mg (мг): 28,00
Углеводы (г): 8,00	Fe (мг): 0,2
Эн. ценность (ккал): 100,00	C (мг): 40,0

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты подаются в

стаканах Требования к качеству:

Внешний вид: стакан с густой жидкостью

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №182

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша жидкая молочная из риса с маслом сливочным*

Номер рецептуры: 182.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рис	31	31	3,1	3,1
Вода	70	70	7,0	7,0
Молоко	100	100	10	10
Сахар	6	6	0,600	0,600
Масса каши	-	200	-	20,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Выход: с маслом	-	220	-	21,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 5,10	Ca (мг): 130,09
Жиры (г): 10,72	Mg (мг): 30,12
Углеводы (г): 33,42	Fe (мг): 0,47
Эн. ценность (ккал): 251,00	C (мг): 1,17

Технология приготовления:

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

При отпуске поливают маслом сливочным.

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, 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 солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №405 Тесто дрожжевое

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Тесто дрожжевое** Номер рецептуры: 405.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1000 г, в г		
	Для пирожков печеных		Для ватрушек, пирожков, кулебяк
	простых	сдобных	
Мука пшеничная высшего сорта или 1-го сортов ¹	633	640	641
Сахар	44	46	34
Маргарин столовый	19	69	29
Меланж	-	69	34
Соль	10	8	10
Дрожжи (прессованные)	19	23	19
Вода	300	170	258
Выход	1000	1000	1000
Влажность, %	40	33	38

¹ Тесто для ватрушек, кулебяк и других изделий рекомендуется готовить из муки высшего сорта.

Технология приготовления:

Дрожжевое тесто приготавливают двумя способами – опарным и безопарным.

Безопарным способом тесто приготавливают преимущественно для изделий с малым содержанием сдобы (сахара, маргарина), опарным – для изделий с большим содержанием сдобы (тесто дрожжевое сдобное)

Требования к качеству:

Внешний вид: тесто пышное, хорошо вымешено

Консистенция: равномерно пористая, эластичная

Цвет: кремовый

Вкус: сырого дрожжевого теста

Запах: сырого дрожжевого теста

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №406 Пирожок сдобный печеный из дрожжевого теста с фаршем № 406 (яблочным)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пирожок сдобный печеный из дрожжевого теста с фаршем №406 (яблочный)

Номер рецептуры: 406.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тесто дрожжевое №405		22		2,2
Мука пшеничная на подпыл	0,6	0,6	0,066	0,066
Фарш №470		18	-	1,8
Яблоки свежие	20,70	18,216	2,070	1,8216
Сахар	5,40	5,40	0,540	0,540
Жир для смазки листов		0,15		0,015
Меланж для смазки пирожков		0,70		0,070
Выход		35		3500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,82	Ca (мг): 7,50
Жиры (г): 2,04	Mg (мг): 7,40
Углеводы (г): 16,62	Fe (мг): 0,65
Эн. ценность (ккал): 92,00	C (мг): 0,18

Технология приготовления:

Фарш яблочный

Яблоки свежие промывают, удаляют сменное гнездо, поврежденные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают с сахаром, добавляют воду (20-300 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагревании до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очистить от кожицы, соответственно увеличив массу брутто.

Пирожки:

Тесто дрожжевое, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы 39 г. Затес куски формуют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5- 1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая форму лодочки.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 °С 8-10 минут.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия в форме лодочки

Консистенция: пористая, хорошо пропеченная

Цвет: поверхности – светло-коричневый, на разрезе цвет теста – кремовый, фарша – соответствует виду фарша

Вкус: свойственный изделиям из дрожжевого теста

Запах: свойственный выпеченному дрожжевому тесту, без запаха перекисшего теста.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №379

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток кофейный с молоком

Номер рецептуры: 379.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	5	5	0,500	0,500
Вода	120	120	12,000	12,000
Сахар	20	20	2,000	2,000
Молоко	100	100	10,000	10,000
Выход:	-	200	-	20,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,17	Ca (мг): 125,78
Жиры (г):2,68	Mg (мг): 14,00
Углеводы (г):15,95	Fe (мг): 0,13
Эн. ценность (ккал):100,60	C (мг): 1,30

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-коричневый.

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

Запах: аромат кофейного напитка и кипячёного молока.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №88

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

Номер рецептуры: 88.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная	63	50	6,300	5,000
Картофель	40	30	4,000	3,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Петрушка (корень)	3,25	2,5	325	250
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Томатное пюре	2,5	2,5	250	250
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон	200	200	20,000	20,000
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,57
Жиры (г): 5,15
Углеводы (г): 7,90
Эн. ценность (ккал): 124,75

Ca (мг): 51,25
Mg (мг): 22,13
Fe (мг): 0,83
C (мг): 15,78

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 мин до окончания варки в щи добавляю прогретое томатное пюре. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана шашками; морковь, лук, картофель - дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Цвет: жёлто-оранжевый, жира на поверхности - оранжевый; овощей натуральный.

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

Запах: свойственный овощам, капусте.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №61

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

Номер рецептуры: 61.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Морковь	92,6	74	9,260	7,400
Яблоки свежие	14,3	10	1,430	1,000
Курага	5,6	10*	560	1,000
Сахар	2	2	200	200
Масло растительное	5	5	500	500
Выход	-	100	-	10,000

*-Масса проваренной кураги.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):1,05	Ca (мг): 37,92
Жиры (г):5,01	Mg (мг): 39,10
Углеводы (г):13,02	Fe (мг): 1,06
Эн. ценность (ккал):103,7	C (мг): 3,57

Технология приготовления:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Очищенные яблоки с удалённым семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Курагу проваривают и нарезают кусочками. Морковь соединяют с яблоками и курагой, добавляют сахар и заправляют маслом растительным

Требования к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: оранжевый.

Вкус: свойственный моркови, яблокам и кураге.

Запах: моркови, яблок и кураги.

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) № 295

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета, рубленая из птицы.

Номер рецептуры: 295.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 котлету		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мясо птицы	85	35	8,5	3,5
Хлеб пшеничный	8	8	0,8	0,8
Молоко или вода	12	12	1,2	1,2
Внутренний жир	2	2	0,2	0,2
Сухари	5	5	0,5	0,5
Масса п\ф	-	59	-	5,9
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
Масса жареных котлет	-	50	-	5,0
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход с маслом	-	55	-	5,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (2 котлеты)

Белки (г): 15,30	Ca (мг): 55,54
Жиры (г): 29,40	Mg (мг): 20,80
Углеводы (г): 15,46	Fe (мг): 1,42
Эн. ценность (ккал): 388,0	C (мг): 1,04

Технология приготовления:

Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку 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. Формуют котлеты, затем обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделие овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом, поверхность равномерно обжаренная.

Консистенция: сочная, мягкая.

Цвет: корочки – коричневый, на разрезе серый.

Вкус: мяса жареной птицы, умеренно соленый.

Запах: жареного мяса птицы (данного вида), приятный.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№304 Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис отварной

Номер рецептуры: 304.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного 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
Крупа рисовая	54	54	5,4	5,4
Масло сливочное	6,75	6,75	0,68	0,68
Выход:	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,65	Ca (мг):1,37
Жиры (г):5,37	Mg (мг):16,34
Углеводы (г):36,68	Fe (мг):0,53
Эн. ценность (ккал): 209,7	C (мг):-

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. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют 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) №388

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 388.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного 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
Плоды шиповника сушеные	20	20	2	2
Сахарный-песок	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Выход	-	200	-	20,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,68	Ca (мг): 21,34
Жиры (г): 0,28	Mg (мг): 3,44
Углеводы (г): 20,76	Fe (мг): 0,563
Эн. ценность (ккал): 88,20	C (мг): 100,0

Технология приготовления:

Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают.

Требования к качеству:

Внешний вид: напиток налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника

Запах: шиповника

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №429

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка веснушка

Номер рецептуры: 429

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная высшего сорта	-	35	-	3,5
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	-	0,71	-	0,071
Сахар-песок	-	0,357	-	0,357
Маргарин	-	0,321	-	0,321
Меланж (для смазки)		0,107		0,107
Изюм		0,179		0,179
Дрожжи пресованные	-	0,107	-	0,107
Соль	-	0,036	-	0,036
Итого сырья	-	46,78	-	4,678
Вода	-	14,30	-	1,430
Масса полуфабриката	-	58,50	-	5,850
Выход	-	50,00	-	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 3,90	Ca (мг): 11,3
Жиры (г): 3,06	Mg (мг): 15,2
Углеводы (г): 23,90	Fe (мг): 0,73
Эн. ценность (ккал): 139	C (мг): -

Технология приготовления:

Опарный способ. В дежу вливают подогретую до температуры 35-40°C воду (60%-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35%-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу закрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40°C на 2,5-3 часа для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Из дрожжевого теста с изюмом формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные жиром листы на расстоянии 10 мм один от другого и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Поверхность смазывают меланжем. Выпекают в увлажненной камере 30-40 мин при температуре 185-215°C.

Требования к качеству

Внешний вид: форма – круглая или четырехугольная, с тремя-четырьмя притесками, с гладкой поверхностью

Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый

Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого.

Вкус: свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобитому изделию из дрожжевого теста

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №386**Ряженка** Наименование кулинарного изделия (блюда): Ряженка Номер

рецептуры: 386.

*Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного 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
Ряженка	206	200	2,06	2
Выход	-	200	-	2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 5,80
Жиры (г): 5,00
Углеводы (г): 8,40
Эн. ценность (ккал): 102,00

Ca (мг): 248,00
Mg (мг): 28,00
Fe (мг): 0,2
C (мг): 1,47

Технология приготовления:

Кисломолочные продукты подаются в

стаканах Требования к качеству:

Внешний вид: Стакан с густой жидкостью

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Цвет: от белого до светло-кремового

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №338 Груши свежие

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (груши).

Номер рецептуры: 338.

Наименование сборника рецептов: *Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного 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
Груши	100	100	10	10
Выход	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,40	Ca (мг): 19,00
Жиры (г):0,30	Mg (мг): 12,00
Углеводы (г):10,3	Fe (мг): 2,3
Эн. ценность (ккал):47	C (мг):5

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №182 *Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшеничная жидкая молочная с маслом сливочным*

Номер рецептуры: 182.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	40	40	4,000	4,00
Вода	70	70	7,0	7,0
Молоко	100	100	10	10
Сахар	6	6	0,600	0,60
Масса каши	-	200	-	20,0
Масло сливочное	10	10	1,000	1,00
Выход: с маслом	-	210	-	21,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 7,51	Ca (мг): 138,10
Жиры (г): 11,72	Mg (мг): 47,60
Углеводы (г): 37,05	Fe (мг): 1,23
Эн. ценность (ккал): 285,0	C (мг): 1,17

Технология приготовления:

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

При отпуске поливают маслом сливочным

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью разварившиеся, 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 солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №96

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник ленинградский с крупной пшеничной на мясокостном бульоне.

Номер рецептуры: 96.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.**

М.П.Могильного 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
Картофель	100	75	10	7,5
Крупа пшеничная	5	5	0,5	0,5
Лук репчатый	6	5	0,6	0,5
Морковь	12,5	10	1,25	1
Огурцы соленые	16,75	15	1,675	1,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Бульон мясокостный	187,5	187,5	18,75	18,75
Выход	-	250	-	25,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,82
Жиры (г):5,29
Углеводы (г):11,98
Эн. ценность (ккал):142,25

Ca (мг): 31,15
Mg (мг): 24,18
Fe (мг): 0,93
C (мг):8,38

Технология приготовления:

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, корни - соломкой
Консистенция: овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части
Цвет: жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный
Вкус: умеренно соленый, с умеренной кислотностью
Запах: продуктов, входящих в рассольник

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №54 Салат из свеклы отварной с яблоками

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной с яблоками

Номер рецептуры: 54.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла отварная	85,6	67,0 ¹	8,56	6,70
Масло растительное	6	6	0,6	0,6
Яблоки свежие	35,7	25,0	3,57	2,50
Сахар	3	3	0,3	0,3
Выход	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,09	Ca (мг): 29,27
Жиры (г): 6,08	Mg (мг): 16,83
Углеводы (г): 11,2	Fe (мг): 1,48
Эн. ценность (ккал): 103,9	C (мг): 6,44

¹ Масса вареной очищенной свеклы

Технология приготовления:

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке.

Добавляют нарезанные соломкой яблоки, очищенные с удаленным семенным гнездом, сахар.

При отпуске салат заправляют маслом растительным Требования к качеству:

Внешний вид: свекла и яблоки мелко измельчены. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным
Консистенция: мягкая, сочная Цвет: темно-малиновый

Вкус: умеренно-соленый, свойственный свекле и яблокам

Запах: свеклы и яблок

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№302 Наименование кулинарного изделия (блюда): *Каша рассыпчатая (гречневая)*. Номер рецептуры: 302.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа гречневая	35	35	3,550	3,550
Масса каши	-	140	-	15,000
Масло сливочное	10	10	1,000	1,000
Выход:	-	150	-	15,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):8,60	Ca (мг):14,82
Жиры (г):6,09	Mg (мг):135,83
Углеводы (г):38,64	Fe (мг):4,56
Эн. ценность (ккал): 243,75	C (мг):-

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: зёрна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость.

Зёрна крупы разделяются. Каша полита маслом.

Консистенция: однородная, крупинки плотные, рассыпчатая.

Цвет: от светло-коричневого до коричневого.

Вкус: свойственный данному виду крупы с маслом.

Запах: свойственный данному виду крупы с маслом.

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
Хлеб пшеничный	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
<i>Масса пассированного лука</i>	-	10	-	1
Мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
<i>Масса полуфабриката</i>	-	71	-	7,1
Масло растительное	3	3	0,3	0,3
<i>Масса готовых тефтелей</i>	-	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
<i>Выход:</i>	-	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, пропитаны 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)

№349 Наименование кулинарного изделия (блюда): *Компот из смеси сухофруктов. Номер рецептуры: 349.*

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Вода	200	200	2,0	2,0
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм	20	50	0,2	0,5
Сахарный песок	20	20	2,0	2,0
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход	-	200		2000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,66
Жиры (г):0,09
Углеводы (г):32,01
Эн. ценность (ккал):132,80

Ca (мг): 32,48
Mg (мг): 17,46
Fe (мг): 0,70
C (мг): 0,73

Технология приготовления:

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную, и варят до готовности. Компот из сухофруктов готовят накануне, чтоб он настоялся.

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) №421 Сдоба обыкновенная*Наименование кулинарного изделия (блюда): Сдоба обыкновенная**рецептуры: 421.**Наименование сборника рецептов: Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного 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
Мука пшеничная 1-го сорта	35,56	35,56	3,556	3,556
Мука пшеничная 1-го сорта (на подпыл)	1,48	1,48	0,148	0,148
Сахар-песок	3,70	3,70	0,370	0,370
Масло сливочное	1,11	1,11	0,111	0,111
Масло сливочное (для разделки)	1,48	1,48	0,148	0,148
Масло сливочное (для смазки)	1,33	1,33	0,133	0,133
Соль	0,56	0,56	0,056	0,056
Дрожжи прессованные	0,56	0,56	0,056	0,056
Итого сырья	45,78	45,78	4,578	4,578
Вода	15,60	15,60	1,560	1,560
Масса полуфабриката	57,50	57,50	5,75	5,75
Выход	50,00	50,00	5,00	5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,88
Жиры (г):2,36
Углеводы (г):23,55
Эн. ценность (ккал):131,00

Ca (мг): 11,0
Mg (мг): 14,5
Fe (мг): 0,69
C (мг):-

Технология приготовления:

Наиболее распространенным видом сдобы являются плюшки (одинарные; двойные и круглые). Дрожжевое тесто (рец. №405) делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают жиром, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. После этого рулет разрезают по длине ножом на две части для одинарной плюшки и на три части для двойной плюшки, оставляя неразрезанными скрепленные концы.

При укладке на лист плюшку разворачивают в стороны по линии разреза. Для плюшки круглой формы концы рулета не скрепляют, а после надреза его разворачивают, придавая изделиям круглую форму. Разделанные плюшки укладывают на листы, смазанные жиром, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают меланжем. Выпекают изделия в течение 12-16 мин при температуре 200-220 °С. Плюшки можно изготавливать в виде продолговатых, спиральных, фигурных устриц и крученых изделий (плетенка, крученка, вензель и др.). Требования к качеству Внешний вид: форма - разнообразная, с четко выраженным рисунком, поверхность глянцевая Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый Цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого, в местах надрезов и складок -более светлый Вкус: свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста

Запах: приятный, свойственный свежесдобному изделию из дрожжевого теста.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №338

Бананы Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты (бананы свежие).

Номер рецептуры: 338.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бананы	100	100	10	10
Выход	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,50	Ca (мг): 8,00
Жиры (г): 0,50	Mg (мг): 42,00
Углеводы (г): 21,00	Fe (мг): 0,60
Эн. ценность (ккал): 96,00	C (мг): 10,00

Технология приготовления:

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Внешний вид: целые плоды уложены на десертную тарелку.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №186 Запеканка манная с изюмом и сметаной

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка манная с изюмом и сметаной

Номер рецептуры: 186.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	23	23	2,3	2,3
Молоко	50	50	5,0	5,0
Вода	34	34	3,4	3,4
Сахар	4	4	0,4	0,4
Изюм	5,1	5	0,51	0,5
Яйца	1/13 шт	3		0,3
Масло растительное (для смазки противня)	2	2	0,2	0,2
Сухари пшеничные	2	2	0,2	0,2
Сметана	2	2	0,2	0,2
Масса полуфабриката	-	112		11,2
Масса готовой запеканки	-	100		10,0
Сметана	20	20	2,0	2,0
Выход со сметаной	-	120	-	12,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 5,93	Ca (мг): 139,67
Жиры (г): 5,46	Mg (мг): 21,80
Углеводы (г): 37,90	Fe (мг): 0,65
Эн. ценность (ккал): 225,00	C (мг): 0,21

Технология приготовления:

Изюм перебирают, отделяют от палочек, промывают. Готовят вязкую кашу, охлаждают до 60 - 70 С, добавляют в нее сырые яйца, сахар, изюм перемешивают.

Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом, посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают в жарочном шкафу слоем 3-4 см в течение 10-15 мин при температуре 220-280°С. Отпускают со сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы молоком сгущенным

Консистенция: рыхлая, мягкая, сочная

Цвет: корочки – румяно-золотистый, на разрезе – свойственный используемой крупе

Вкус: умеренно-сладкий

Запах: свойственный используемой крупе

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №45 Наименование
кулинарного изделия (блюда): Салат из белокочанной капусты с морковью. Номер
рецептуры: 45.

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов**-Сборник рецептов
на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под
ред. М.П. Могильного 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
Капуста белокочанная свежая	98,6	78,9	9,860	7,890
<i>Масса прогретой капусты</i>	-	<i>71</i>	-	<i>7,100</i>
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Кислота лимонная	0,3	0,3	30	30
Вода кипячёная	9,7	9,7	970	970
Сахар	5	5	500	500
Масло растительное	5	5	500	500
<i>Выход</i>	-	<i>100</i>	-	<i>10,000</i>

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 1,31	Ca (мг): 24,97
Жиры (г): 3,25	Mg (мг): 15,09
Углеводы (г): 6,50	Fe (мг): 0,47
Эн. ценность (ккал): 60,40	C (мг): 17,01

Технология приготовления:

Лимонную кислоту растворяют в воде. Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), раствор лимонной кислоты и нагревают при непрерывном помешивании.

! Не следует перегревать капусту, так как она будет мягкой.

Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованной морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и растительное масло.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста и морковь, нарезанные тонкой соломкой. Салат заправлен раствором лимонной кислоты, растительным маслом.

Консистенция: овощей – хрустящая, не жёсткая, сочная.

Цвет: свойственный входящим в салат продуктам.

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

Запах: свежей белокочанной капусты и смеси с заправкой.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 261

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень свиная тушеная в соусе

Номер рецептуры: 261

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень свиная	81	71	8,1	7,1
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Масса полуфабриката	-	74	-	7,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Масса жареной печени	-	50	-	5
Соус:	-	-	-	-
Сметана	12,5	12,5	1,25	1,25
Мука пшеничная	3,75	3,75	0,375	0,375
Вода	37,5	37,5	3,75	3,75
Масса белого соуса	-	37,5	-	3,75
Выход соуса	-	50	-	5
Выход блюда	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):13,26
Жиры (г):8,82
Углеводы (г):2,62
Эн. ценность (ккал):160

Ca (мг):25,62
Mg (мг):16,83
Fe (мг):13,51
C (мг):24,77

Технология приготовления: Печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают соусом и тушат в течение 15-20 мин. Подают с гарниром и соусом.

Соус: пассеруем муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассированную муку, охлажденную до 60-70 °С, выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. В горячий соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают, доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: печень, нарезанная плоскими кусками в сметанном соусе, уложена на тарелку, сбоку гарнир

Консистенция: печени- мягкая, сочная, соус - однородная

Цвет: поверхности – темно-коричневая, на разрезе – коричневый.

Вкус: жареной печени

Запах: жареной печени.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№376 Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром.

Номер рецептуры: 376.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай-заварка	50	50	5,000	5,000
№ 375				
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,200	0,200
Вода	216	216	21,600	21,600
Выход:	-	200	-	20,000
Сахар	15	15	1,500	1,500
Вода	150	150	15,000	15,000
Выход:	-	200/15	-	20,000/1,500

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,07	Ca (мг): 11,1
Жиры (г): 0,02	Mg (мг): 1,4
Углеводы (г): 15,0	Fe (мг): 0,28
Эн. ценность (ккал): 60,00	C (мг): 0,03

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

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.

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, чуть терпкий.

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №215

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет натуральный, сваренный на пару.

Номер рецептуры: 215.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо	2 шт	80 г	200 шт	8,0
Молоко	50	50	5,0	5,0
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Масса готового омлета	-	100	-	10
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход	-	110	-	11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 11,34	Ca (мг): 101,8
Жиры (г): 19,78	Mg (мг): 14,96
Углеводы (г): 2,94	Fe (мг): 0,49
Эн. ценность (ккал): 236,00	C (мг): 0,34

Технология приготовления:

Сырые яйца соединяют с молоком, солят, взбивают, процеживают, наливают на смазанный маслом противень из нержавеющей стали и варят на пару. При отпуске поливают сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета полита сливочным маслом.

Консистенция: пышная, сочная.

Цвет: жёлтый.

Вкус: свежих варёных яиц, молока и сливочного масла.

Запах: свежих варёных яиц, молока и сливочного масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №112

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с макаронными изделиями и картофелем на курином бульоне

Номер рецептуры: 112

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	53,4	40	5,34	4,0
Макароны, вермишель, лапша, фигурные изделия	10	10	1,0	1,0
Морковь	10	8	1,0	0,8
Лук репчатый	9,6	8	0,9	0,8
Масло растительное	2	2	0,2	0,2
Томатное пюре	2	2	0,2	0,2
Бульон	170	170	17,0	17,0
Выход		250		25,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 3,37	Ca (мг): 31,50
Жиры (г): 2,98	Mg (мг): 23,80
Углеводы (г): 15,69	Fe (мг): 1,00
Эн. ценность (ккал): 144,0	C (мг): 6,08

Технология приготовления:

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

В кипящий бульон закладывают подготовленные макаронные изделия, доводят до кипения, затем добавляют пассированные овощи, картофель, томат и варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки добавляют соль. При приготовлении супа с вермишелью в кипящий бульон или воду кладут пассированные овощи и варят 5-8 минут, затем добавляют вермишель и варят суп до готовности. Можно готовить с мясными продуктами и птицей.

Требования к качеству:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленного супа с макаронными изделиями, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №227

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная (минтай) с маслом

Номер рецептуры: 227.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Минтай неразделанный	246	124	24,6	12,4
Лук репчатый	6	4	0,6	0,4
Петрушка (корень)	6	4	0,6	0,4
Или сельдерей (корень)	6	4	0,6	0,4
Масса припущенной рыбы	-	100	-	10,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход с маслом	-	110	-	11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):17,12
Жиры (г):8,22
Углеводы (г):0,92
Эн. ценность (ккал): 146,00

Ca (мг):15,46
Mg (мг):45,84
Fe (мг):0,90
C (мг):0,84

Технология приготовления:

Обработанную не пластованную рыбу нарезают на порционные куски. Подготовленную рыбу кладут в посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л на 1 кг рыбы), так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема и припускают с добавлением петрушки (корня)

и репчатого лука 10-15 минут.

Отпускают рыбу – поливают маслом.

Требование к качеству:

Внешний вид: целый припущенный кусок рыбы, уложен на тарелку и полит маслом.

Консистенция: мягкая

Цвет: рыбы на разрезе белый или светло- серый

Вкус: умеренно солёный.

Запах: рыбный

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №209 Яйцо куриное сваренное
вкрутую**

*Наименование кулинарного изделия (блюда): Яйцо куриное сваренное вкрутую
Номер рецептуры: 209.*

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйца	1 шт	40	100 шт	4,0
Выход	-	1 шт	-	100 шт

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 5,08	Ca (мг): 22,00
Жиры (г): 4,60	Mg (мг): 4,80
Углеводы (г): 0,28	Fe (мг): 1,00
Эн. ценность (ккал): 63,00	C (мг): -

Технология приготовления:

Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды 50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8-10 минут с момента закипания. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к качеству:

Внешний вид: круглоовальной формы, без трещин на поверхности

Консистенция: умеренно-плотная

Цвет: белок – белый, желток - желтый

Вкус: свежего сваренного яйца, приятный

Запах: слабовыраженный - сероводорода

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №341 Апельсины с сахаром

Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсины с сахаром

Номер рецептуры: 341.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Апельсины	149	100	1	1
Сахар или рафинадная пудра	15	15	1,5	1,5
Выход	-	115	-	1,15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):0,90	Ca (мг): 35,00
Жиры (г):0,20	Mg (мг): 13,00
Углеводы (г):23,10	Fe (мг): 0,30
Эн. ценность (ккал):103,00	C (мг):60,00

Технология приготовления:

Апельсины моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки. Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или в вазочках, посыпают сахаром или рафинадной пудрой.

Требования к качеству:

Внешний вид: дольки или кружочки апельсинов, посыпанные сахаром или рафинадной пудрой

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет: соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.

Запах: соответствует виду плодов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №98

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп крестьянский с крупой (перловой) на мясокостном бульоне

Номер рецептуры: 98.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста свежая	37,5	30	3,750	3,000
Картофель	33,25	25	3,325	2,500
Крупа: перловая	10	10	1,000	1,000
Морковь	12,5	10	1,250	1,000
Лук репчатый	12	10	1,200	1,000
Масло растительное	5	5	500	500
Бульон	212,5	212,5	21,250	21,250
Выход	-	250	-	25,000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 2,28	Ca (мг): 37,88
Жиры (г): 5,12	Mg (мг): 14,18
Углеводы (г): 6,09	Fe (мг): 0,58
Эн. ценность (ккал): 111,25	C (мг): 9,88

Технология приготовления:

Крупу перловую промывают сначала в тёплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут слегка пассированные или припущенные овощи. Крупу рисовую или пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные "Геркулес" закладывают за 15-20 мин до готовности супа.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель и овощи, нарезанные кубиком, капуста - шашками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель, коренья - мягкие, крупа - хорошо разварившаяся.

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

Вкус: картофеля, овощей крупы умеренно солёный.

Запах: овощей и крупы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №234

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

Номер рецептуры: 234.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц (2 шт)		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска	90	66	9,0	6,6
Из полуфабрикатов: треска	76	66	7,6	6,6
Из филе: треска	70	66	7,0	6,6
Хлеб пшеничный	18	18	1,8	1,8
Молоко	26	26	2,6	2,6
Сухари	10	10	1,0	1,0
Масса полуфабриката		116	-	11,6
Масло растительное	10	10	1,0	1,0
Масса жареных изделий		100	-	10,0
Масло сливочное	10	10	1,0	1,0
Выход: с маслом	-	110	-	11,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):13,98	Ca (мг):81,84
Жиры (г):7,42	Mg (мг):55,12
Углеводы (г):19,94	Fe (мг):1,54
Эн. ценность (ккал):240	C (мг):1,76

Технология приготовления:

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной рыбной котлетной массы формируют котлеты (50 г) или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с двух сторон на противне или сковороде в течение 8-10 мин., и доводят до готовности в жарочном шкафу 5 мин. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: биточки-кругло-приплюснутой, котлеты-овально-приплюснутой формы с заострённым концом, аккуратно уложены, сбоку-гарнир и соус. Консистенция: сочная, однородная.

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

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно солёный.

Запах: приятный, рыбы и соуса.

Технологическая карта кулинарного изделия(блюда) №288

Наименование кулинарного изделия (блюда): Куриные окорочка отварные с маслом

Номер рецептуры: 288.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Куриные окорочка	142	128	14,2	12,8
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Петрушка (корень)	3	2	0,3	0,2
Масса варёной птицы	-	100		1000
Выход:	-	100		1000

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):23,46
Жиры (г):25,82
Углеводы (г):0,5
Эн. ценность (ккал): 328,00

Ca (мг):56,0
Mg (мг):20,28
Fe (мг):1,82
C (мг):23,50

Технология приготовления:

Подготовленные окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, нарезанные коренья, лук, и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. Хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде, предварительно прокипятив. При отпуску отварную птицу гарнируют и поливают маслом.

Требование к качеству:

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

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: сероватый.

Вкус: умеренно солёный.

Запах: свойственный мясу отварной птицы.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

№2 Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный с маслом

Номер рецептуры: 2

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10	10	1	1
Хлеб пшеничный	50	50	5	5
Выход	-	60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):3,7
Жиры (г):8,5
Углеводы (г):26,25
Эн. ценность (ккал): 155

Ca (мг):8,4
Mg (мг):4,2
Fe (мг):0,35
C (мг):-

Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками, масло режут порциями.

Требования к качеству:

Внешний вид: ровные ломтики хлеба, масло нарезано порциями

Консистенция: мягкая

Цвет: масла и хлеба

Вкус: масла и хлеба

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый (яблочный)

Номер рецептуры: 389

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый	200	200	20	20
Выход	200	200	20	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):1	Ca (мг):14
Жиры (г):0	Mg (мг):8
Углеводы (г):20,2	Fe (мг):2,8
Эн. ценность (ккал): 84,8	C (мг):6

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200мл непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №389

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый (абрикосовый, грушевый)

Номер рецептуры: 389

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов-Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред.М.П.Могильного 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
Сок фруктовый	200	200	20	20
Выход	200	200	20	20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию (по яблочному соку)

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

Ca (мг):14
Mg (мг):8
Fe (мг):2,8
C (мг):6

Технология приготовления:

Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 200мл непосредственно перед отпуском

Требования к качеству:

Внешний вид: сок налит в стакан

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №139

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Капуста тушёная.*

Номер рецептуры: 139.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Капуста белокочанная свежая	142	114	14,2	11,4
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
Морковь	3	2,5	0,3	0,25
Лук репчатый	5	4	0,5	0,4
Томатное пюре	6	6	0,6	0,6
Раствор лимонной кислоты 3%-ный	3	3	0,3	0,3
Мука пшеничная	1	1	0,1	0,1
Сахар	3	3	0,3	0,3
Лавровый лист	0,008	0,008	0,0008	0,0008
<i>Выход:</i>	-	100	-	10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):2,04	Ca (мг):58,75
Жиры (г):3,68	Mg (мг):20,85
Углеводы (г):7,89	Fe (мг):0,83
Эн. ценность (ккал):77,00	C (мг):17,08

Технология приготовления:

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

При отпуске можно посыпать мелко нарубленной зеленью

Требования к качеству:

Внешний вид: смесь тушёной 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 солёный, кисло-сладкий.

Запах: тушёной капусты с ароматом томата, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №375 Чай заварка

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай заварка.

Номер рецептуры: 375.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай высшего или 1 сорта	2	2	0,20	0,20
Вода	216	216	21,60	21,60
Выход:	-	200	-	20,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г): 0,40	Са (мг): 19,62
Жиры (г): 0,10	Mg (мг): 8,80
Углеводы (г): 0,08	Fe (мг): 1,64
Эн. ценность (ккал): 6,4	C (мг): 0,20

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определённое количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объёма чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком

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) № 342

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

Номер рецептуры: 342.

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц		100 порц
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки	45,4	40	4,6	4,0
Вода	172	172	17,2	17,2
Сахар	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

Белки (г): 0,16	Ca (мг): 14,18
Жиры (г): 0,16	Mg (мг): 5,14
Углеводы (г): 27,88	Fe (мг): 0,95
Эн. ценность (ккал): 114,60	C (мг): 0,90

Технология приготовления: Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Для того, чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят при слабом кипении 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой. Вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы, персики, абрикосы перебирают. Моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения, затем готовые компоты охлаждают.

Требования к качеству:

Цвет сиропа - прозрачный, желтоватый. Фрукты должны сохранять форму нарезки

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464310

Владелец Бурмистрова Наталья Николаевна

Действителен с 02.11.2023 по 01.11.2024