

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 165

Каша гречневая рассыпчатая

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа гречневая	50,0	52,0	55,0	57,0
Вода	80,0	80,0	85,0	85,0
Масса каши		150,0		170,0
Масло растительное	5,0	5,0	7,0	7,0
Выход готового блюда		150/5		170/7

Технология приготовления.

Крупу перебирают, моют, всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой и доводят до готовности. Затем вливают растительное масло, взрыхляют поварской вилкой, уваривают 3-4 мин..

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	10,1	6,3	41,7	268	180/5
от 11 лет и старше	14,0	8,7	57,9	372	250/7

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1	B2	C
от 7 до 11 лет	15,53	146,91	5,03	0,22	0,13	0,00
от 11 лет и старше	21,57	204,08	6,99	0,31	0,18	0,00

Требования к качеству

Зерна крупы полностью набухают, хорошо проваренные, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Каша заправлена маслом, без посторонних привкуса и запахов.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 202

Макаронные изделия отварные

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Макаронные изделия высшего сорта	50,0	50,0	55,0	55,0
Масло растительное	5,0	5,0	5,0	5,0
Выход готового блюда		150/5		170/5

Технология приготовления.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 литров воды 50 граммов соли). Макароны варят 10-12 минут. В процессе варки изделия набухают, увеличиваются примерно в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг и заправляют растопленным растительным маслом.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	6,6	5,0	40,0	235	180/5
от 11 лет и старше	8,4	6,4	51,0	301	230/10

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1	B2	C
от 7 до 11 лет	11,17	8,77	0,89	0,07	0,02	0,00
от 11 лет и старше	14,28	11,21	1,13	0,09	0,03	0,00

Требования к качеству:

Макаронные изделия сохранили форму, увеличены в объеме в три раза, хорошо отделяются друг от друга. Не допускается переваривание и недоваривание макаронных изделий посторонние запахи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 131

Картофельное пюре

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Картофель	190,0	150,0	210,0	170,0
Масло сливочное	10,0	10,0	10,0	10,0
Выход готового блюда		160		180

Технология приготовления.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают проточной водой. Пюре взбивают до получения пышной однородной массы и добавляют в два три приема доведенное до кипения сливочное масло.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	3,7	6,3	23,4	168	180
от 11 лет и старше	4,7	8,1	29,9	215	230

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1	B2	C
от 7 до 11 лет	43,69	35,28	1,28	0,14	0,12	6,22
от 11 лет и старше	55,83	45,05	1,64	0,17	0,16	7,96

Требования к качеству:

Консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 169

Каша рисовая рассыпчатая

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа рисовая	50,0	50,0	60,0	60,0
Вода	95,0	95,0	152,0	152,0
Каша рассыпчатая		180,0		250,0
Масло растительное	5,0	5,0	7,0	7,0
Выход готового блюда		150/5		1800/7

Технология приготовления.

Крупу перебирают, моют, всыпают в подсоленную воду, доводят до кипения, закрывают крышкой, ставят в водяную баню или жарочный шкаф и доводят до готовности. Заправляют растопленным сливочным маслом и перемешивают. Подают как гарнир к мясным соусным блюдам.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	4,4	4,3	45,2	241	180/5
от 11 лет и старше	6,2	5,9	62,7	335	250/7

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1	B2	C
от 7 до 11 лет	66,36	72,50	1,46	0,00	0,07	10,17
от 11 лет и старше	92,19	100,72	2,02	0,12	0,10	14,13

Требования к качеству:

Внешний вид – рис не распарен, консистенция не слипшаяся. Вкус и запах – запах свойственный отварного риса и растительного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов без посторонних привкусов и запаха.

Технологическая карта №

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус томатный

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Томат - паста	5	5	0.5	0.5
Мука пшеничная	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	3		0.3	0,3
Лук репчатый	1.2	1	0.12	0.1
Морковь	3	2,3	0.3	0,23
Соль йодированная	1	1	0,1	0.1
ВЫХОД:	-	50		5,0

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	Mg	C
0.6	2.5	3,2	37	3	0.2	0,00	4	1

Технология приготовления: Морковь промывают в проточной воде и шинкуют. Лук промывают и шинкуют. Томатную пасту разводят водой. Нарезанные овощи пассируют. Добавляют томатное пюре .продолжают пассировать еще 15-20 минут. Вливают горячую воду и вымешивают до образования однородной массы. Белый соус соединяют с овощами и варят 25-30 минут .В конце варки добавляют соль.

Технологическая карта № 75/1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброд с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 3

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб пшеничный	30	30		
Масло сливочное	10	10		
ВЫХОД:	-	30/10		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1.58	5,24	9.81	93,87	6	0,2	0,02	0,01	0

Технология приготовления:

Ломтик хлеба намазывают сливочным маслом.

Требования к качеству

Бутерброд аккуратно оформлен , вкус и запах сливочного масла.

КАПУСТА ТУШЕНИЯ С МЯСОМ № 200

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Капуста белокочанная	130	130	130.00	13000
Лук	10	8	0.10	0,3
Морковь	10	8	0,10	0,8
Томат паста	5	5	0.5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Свинина	64	51	6,4	5,1
Выход	100,0		10,0	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
4,10	6,78	6,90	35,45	21,30	56,89	2,47

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 244,50

Технологический процесс

Крупные куски мяса, нарезают кубиками тушат. Нарезанную соломкой капусту тушат до полуготовности при помешивании. Затем добавляют пассерованные , нарезанные соломкой морковь , репчатый лук , томат паста , предварительно бланшированный , и мяса и тушат до готовности 40-50 мин. За 10 мин. До конца тушения заправляют солью.

Требования к качеству:

Овощи должны иметь кусочки одинаковой формы и размера . Консистенция мягкая сочная , у капусты допускается упругая. Вкус кисло сладкий.

Наименование изделия: Запеканка из творога

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	7-11 лет	11-16 лет	7-11 лет	11-16 лет
Творог	75	80	75	80
Крупа манная	10	15	10	15
Сахар	15	18	15	18
Яйцо	0.04	0.04	0.04	0.04
Масло сливочное	4	5	4	5
Соль	1	1	1	1
Молоко 2,5%-ой жирности или сметана 15%-ой.	35	40	35	40
Выход:			85	95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
26,40	6,30	21,30	252,00	0,50
30,01	8,27	23,89	276,54	0,98

Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с манной крупой заваренной в воде (10мл на порцию), с сахаром , яйцами и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 2-3 см на смазанном растопленным сливочным маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают , смазывают яйцом . Запекают в жаровочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-260.

Требования:

Цвет корочки золотистый , не допустимы на поверхности трещины и разрыв панировки. Консистенция мягкая , нежная , однородная. Вкус и запах творога , яиц

Наименование изделия: Пельмени п/ф

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	7-11 лет	11-16 лет	7-11 лет	11-16 лет
Соль	1	1	1	1
Масло растительное	3	3	3	3
Пельмени	85	90	85	90
Вода	4	5	4	5
Выход:			90	95

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
17,20	18,10	53,10	345,34	0,68
19,56	20,89	56,11	355,96	1,03

Технология приготовления:

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей берут 4л.воды и 15гр.соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5-7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и поливают прокипяченным маслом . Пельмени рекомендуется отварить небольшими порциями в широкой посуде.

Требования:

Пельмени полукруглые , места соединения теста аккуратно защипанные , поверхность гладкая (без трещин и разрывов).

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Плов с мясом

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию			
	от 7 до 11 лет		от 11 лет и старше	
	Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
Свинина (вырезка)	80,0	50,0	90,0	60,0,0
Соль йодированная	0,001	0,001	0,001	0,001
Масло подсолнечное	7,0	7,0	7,0	7,0
Лук репчатый	10,0	8,0	10,0	8,0
Морковь	10,0	8,0	10,0	8,0
Крупа рисовая	50,0	50,0	60,0	60,0
Соль йодированная	0,001	0,001	0,001	0,001
Масса гарнира	145,0		155,0	
Выход:		180,0		200.0

Технология приготовления.

Очищенные полуфабрикаты промывают в проточной воде небольшими партиями, с использованием дуршлагов. Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают. Нарезанные кусочки по 20-30г мясо посыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные морковь и лук. Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения, всыпают промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят 40-50 мин в жаровочный шкаф и доводят до готовности на плите.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	11,50	4,25	37,18	240,56	180
от 11 лет и старше	14,25	6,11	42,56	264,89	200

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1	B2	C
от 7 до 11 лет	16,80	9,45	1,70	0,05	0,04	0,08
от 11 лет и старше	19,85	12,56	2,02	0,09	0,08	1,02

Требования к качеству:

Внешний вид: Мясо нарезано кубиками (20-30)г, кусочки мяса целые, рис рассыпчатый.

Цвет: Мяса-серый, риса и овощей от светло до темно оранжевого.

Вкус и запах: Вкус тушеного мяса риса и пассерованных овощей, умеренно соленый. Запах мяса с ароматом риса и овощей.

ГУЛЯШ МЯСНОЙ С КУРИНЫМ ФИЛЕ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Куриное филе	85	70	8,5	7,0
Лук	10	8	0,10	0,3
Мука пшеничная	3	3	0,3	0,3
Томат паста	4	4	0,4	0,4
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Морковь	10	8	0,10	0,8
Выход	100,0		10,0	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
15,50		16,50		5,77		16,95	28,72	192,30	2,47		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг	H, мкг.	PP, мг
0,00	0,08	1,34	-	0,44	146,84	35,97	2,03	0,06	1,90	59,81	4,11

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 244,50

Технологический процесс

Крупные куски мяса, нарезают кубиками по 20-30 г, слегка обжаривают заливают горячей водой . Затем заливают соусом . приготовленным из муки , томат паста , лука , моркови , соли , тушить до готовности .

Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают с гарниром и соусом .Срок реализации – в течение 2 часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Консистенция мягкая. Вкус и запах , свойственные тушеному мясу и пассерованному томату. Вкус в меру соленый.

Технологическая карта № _____
Наименование кулинарного изделия (блюда):
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ

Номер рецептуры: № 345

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	С 7-11 лет		С 11-18 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свинина	55	43	60	48
Картофель	132	100	145	137
Лук репчатый	15	13	18	16
Масло растительное	6	6	7	7
Томатное пюре	5	5	6	6
ВЫХОД:	230		250	

4. Химический состав данного блюда

Возрастная категория	Пищевые вещества				Витамины, мг	Минер. вещества, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	С	Са	Mg	P	Fe
С 7-11 лет	39,57	10,74	45,93	438,7	8,97	31,10	65,70	337,00	4,03
С 11-18 лет	43,01	11,67	49,92	476,8	9,75	33,80	71,41	366,30	4,38

5. Технология приготовления:

Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи 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.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Птица запеченная

1. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	140-170	110-140
или куриные окорочка	140-170	110-140
Масло растительное	5	5
Выход	-	90-95

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанную тушку птицы кладут на противень, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 150-160 °С. Во время запекания птицы тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании.

Взрослых кур перед запеканием рекомендуется предварительно отварить до полуголовности.

На порцию птицу рубят непосредственно перед подачей. отпускают по 1-2 кусочка.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

3. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски птицы, гарнир положен сбоку.

Консистенция: корочки – хрустящая, внутри – мягка, сочная.

Цвет: золотистый на поверхности, на разрезе – белый, окорочков – темно-серый

Запах: мяса запеченной птицы.

Вкус: умеренно соленый, мяса запеченной птицы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Птица запеченная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

4. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
59,01	5,09	0,06	299,45

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,25	0,13	1,99	24,09	0,22

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
21,23	156,09	22,05	1,89	0,00

Технологическая карта № 64

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РЫБА ТУШЕНАЯ В
ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ**

Номер рецептуры: 486

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Рыба свежемороженая (минтай, горбуша)	110-120	95-105		
Вода	10,8	10,8		
Морковь	13,6	10,8		
Лук репчатый	6	5,2		
Томатное пюре	6	6		
Масло растительное	4	4		
ВЫХОД:	-	95-105/35		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
13,87	7,85	6,53	150,00	52,11	0,96	0,10	0,10	3,35

Технология приготовления:

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей.

Цвет: от светло-красного до темно-красного.

Вкус: В меру соленый, сочный, не допускают привкусы, не свойственные рыбе и входящим в рецептуру овощам.

Наименование изделия: Тефтели мясные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свинина (котлетное мясо)	86	60	94	82
Вода	5	5	7	7
Крупа рисовая	8	8	9	9
Лук репчатый	15	13	21	18
Яйцо	1/20	2	1/13 шт.	3
Масло растительное	1	1	2	2
Мука пшеничная	3	3	4	4
Масса полуфабриката		75		95
Масло растительное	3	3	4	4
Выход		70		80

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
8,93	6,74	8,97	132,00	0,05
11,92	8,8	11,644	173,00	0,08

Технология приготовления

Крупы просеивают, перебирают и промывают. Просеивают крупы в зависимости от величины ядер или частиц через сита с разными размерами ячеек.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные корнеплоды во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часа.

Рис перебирают и варят рассыпчатую рисовую кашу, лук нарезают мелкими кубиками, бланшируют, пассеруют.

Мясо измельчают на мясорубке. В измельченное мясо добавляют воду, пассерованный лук, рассыпчатый рис, яйцо, хорошо перемешивают, разделяют тефтели в виде шариков. Шарики панируют в сухарях. Тефтели запекают без предварительного обжаривания при температуре 180-200 град.

Требования к качеству

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

Консистенция: тефтелей в меру плотная, сочная, однородная.

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

Вкус и запах: тушеного мяса в соусе, умеренно соленый.

Наименование изделия: Котлеты мясные

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свинина (фарш или котлетное мясо)	70	80	55	64
Хлеб пшеничный	15	18	15	18
Вода	19	22	19	22
Сухари	7	9	7	9
Масса полуфабриката			76	89
Масло растительное	3	5	4	5
Масса запеченных котлет			75	85
Выход			75	85

Химический состав данного блюда

* Пищевые вещества, г				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
8,93	6,74	8,97	132	-
11,92	8,8	11,64	173	-

Технология приготовления

Измельченное на мясорубке мясо соединяют с пшеничным хлебом или высшего сорта, предварительно, замоченным в воде, добавляют соль, репчатый лук, яйцо и перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Котлеты, биточки, запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин. При отпуске изделия поливают соусом.

Температура подачи +60...+65° С.

Требования к качеству

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом сбоку подлит соус и уложен гарнир.

Консистенция: пышная, сочная, однородная

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

Вкус и запах: жареного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Технологическая карта № 54

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из овощей с мясом

Номер рецептуры: 321

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порция	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель	110-120	90-100		
Морковь	20	10		
Лук репчатый	12	7		
Мяса	35	35		
Баклажаны	55	40		
Масло растительное	5	5		
Томатное пюре	4	4		
Перец сладкий	35	30		
ВЫХОД:	140	165		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2,85	6,75	15,90	205.00	15.00	0.60	0,03	0,08	12.00

Технология приготовления:

Очищенные овощи нарезают кубиками. Сырое мясо нарезают на кубики 3-5 см. Морковь припускают с добавлением масла до полуготовности к ней обжаренный картофель, баклажан сырой, перец сырой, соль, припускают при закрытой крышке 10-15 мин.

Требования к качеству

Кусочки овощей одинаковой формы и величины, консистенция мягкая, сочная. Форма нарезки сохранилась допускается часть разварившегося картофеля.

Наименование изделия: Борщ

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мясо куриное	30	18	35	23
Капуста белокочанная	45	50	45	50
Картофель	65	60	70	65
Морковь	10	8	12	10
Лук репчатый	8	5	10	7
Свекла	20	15	20	15
Масло растительное	5	5	5	5
Томат пюре	5	5	5	5
Сахар песок	2	2	2	2
Выход		250		300

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
10,9	6,10	16,10	218,30	0,68
12,01	8,05	19,89	236,56	0,85

Технология приготовления

Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения затем добавляют нарезанный брусочками картофель варят 10-15 мин. кладут пассерованные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до готовности варки добавляют соль, сахар.

Требования к качеству:

Цвет: бульона- малиново-красный, Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Консистенция :свеклы . овощей, капусты-упругая

Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности жир.

Наименование изделия: Суп гороховый

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		нетто, г	
	7-11 лет	11-16 лет	7-11 лет	11-16 лет
Картофель	70	61	85	74
Мясо куриное	30	22	35	28
Лук	10	8	12	10
Морковь	10	9	12	10
Масло растительное	5	5	5	5
Горох	25	25	30	30
Вода	120	120	150	150
Соль	1	1	1	1
Выход:			250	300

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	
3,29	3,07	9,79	81	3,48
5,49	5,27	16,32	135	5,81

Технология приготовления: картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель, нарезанный кубиками или дольками.

Консистенция: картофель и бобовые – мягкие, горох лущеный пюреобразный, соблюдается соотношение жидкости и плотной части супа

Цвет: светло-желтый – супа горохового.

Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху.

Запах: продуктов, входящих в суп

Технологическая карта № 5/2

Наименование изделия (блюда): **Свекольник**

Наименование сырья и пищевых продуктов	Расход сырья на 1 порцию			
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Свекла	66,3	53,0	82,9	66,3
Картофель	75	68,0	81,02	70,56
Морковь	10,0	8,0	12,5	10,0
Лук репчатый	10,0	9,0	13,0	11,0
Масло растительное	6,0	6,0	5,0	5,0
Сахар	1,0	1,0	1,3	1,3
Вода	160,0	160,0	200,0	200,0
Соль йодированная	1,0	1,0	1,3	1,3
Мясо	30,0	25,0	35,0	30,0
Выход готового блюда	250		300	

Технологический процесс

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, очищают и шинкуют соломкой. Овощи очищают и нарезают : картофель – брусочками, морковь – соломкой, лук репчатый – полукольцами. Морковь и лук припускают с добавлением воды или бульона (20% к массе) и масла. В кипящий бульон закладывают картофель, припущенные морковь и лук, варят 10 минут, затем кладут свеклу и за 3 – 5 минут до готовности вводят соль. При отпуске в суп можно добавить мелко нарезанную зелень(1 - 2 г.).

Органолептические показатели качества

Внешний вид – на поверхности жидкой части блёстки жира, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет – жидкой части – тёмно – малиновый, овощей свойственный.

Консистенция – овощей мягкая, плотная, соотношение плотной и жидкой части соответствует.

Запах – свойственный для варёных и припущенных овощей и жидкой части, без постороннего.

Вкус – характерный для варёных и припущенных овощей, жидкой части – сладковат.

Технологическая карта № 39

Суп с мясом и крупой

Наименование продуктов	Б	Н	Выход	Б	Ж	У	К Кал
Вермишель,рис, гречка	8-10	8-10					
Морковь	10	6					
Картофель	75-90	55-65					
Лук репчат.	7-8	5-6					
Соль	2	2					
МЯСО	25-30	12,5-15					
			250	6.70	9.40	18.440	196.90

Выход: 250 гр

Технология приготовления

В кипящий мясной бульон добавляют картофель , потом мелко нарезанными дольками и спассерованные морковь и лук. За 20 минут до готовности добавляют крупу .. Заправляют специями.

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ Номер рецептуры: 87

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Консервы рыбные в собственном соку	32	32	40	40
Картофель	70	56	87,5	70
Морковь	16	13	20,3	16,25
Лук репчатый	7,6	6	9,5	7,5
Крупа рисовая	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Вы-ход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В1	C	A
200	6,89	6,72	11,47	133,80	36,24	37,88	141,22	1,01	0,08	7,29	12,0
250	8,61	8,40	14,34	167,25	45,30	47,35	176,53	1,26	0,10	9,11	15,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи. За 1-15 минут до окончания варки закладывают предварительно протертые рыбные консервы, соль. Доводят до готовности. За 5 минут до готовности вводят соль, сахар, лавровый лист.

Требования к качеству:

Внешний вид: картофель нарезан брусочками или кубиками, рис сохранил форму

Консистенция: овощи и картофель мягкие, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

Цвет: бульона - золотисто-серый, овощей - натуральный

Вкус: рыбы, овощей и риса, в муре соленый *Запах:*

свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта № 52

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ
С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ.**

Номер рецептуры: № 104

Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	Нетто, кг.
Картофель	53,3	40,0	5,33	4,0
Морковь	5,0	4,0	0,5	0,4
Лук репчатый	4,8	4,0	0,48	0,4
Масло растительное	1,0	1,0	0,1	0,1
Бульон или вода	70,0	70,0	7,0	7,0
Соль	8,0	8,0	0,8	0,8
Выход	100,0		10,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится													
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.							
Белки		Жиры		Углеводы		Ca		Mg		P		Fe	
0,84		0,86		6,63		26,46		10,60		25,64		0,55	
Витамины													
А, мг.	В1, мг.	В2, мг.	В5, мг.	В 6, мг.	В9, мкг.	В12, мкг.	С, мг.	D, мкг.	Е, мг	Н, мкг.	РР, мг		
0.32	0,04	0,02	-	0,11	3,62	-	8,01	-	0,36	0,07	0,52		

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 36,00

5. Технологический процесс

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками. Добавляют пассированные овощи и варят до полуготовности. За 5-10 минут добавляют соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп..

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

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

Технологическая карта

Наименование : Какао с молоком

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Какао – порошок	4	4
Сахар	20	20
Молоко 2.5%-ой жирности	100	100
Вода	110	110
Выход	200	

4.Химический состав, витамины и микроэлементы

В 200 граммах данного блюда содержится								
Пищевые вещества г.				Витамин, мг	Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. Ценность, ккал	С, мг.	Ca	Mg	P	Fe
5,72	5,76	38,42	218,98	1,92	179,42	26,06	179,02	0,92

5. Технологический процесс

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,

Цвет: светло-шоколадный

Вкус и запах: сладкий с привкусом какао и молока.

Наименование изделия: Чай с сахаром

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	180	200	180	200
Чай листовой в/с	0,5	0,6	0,5	0,6
Сахар	15	20	15	20
Вода	130	150	130	150
Выход с сахаром:			180	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,04	0,01	8,98	30,0	0,02
0,06	0,02	11,98	43,0	0,03

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

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость золотисто-коричневого цвета

Консистенция: жидкая

Вкус: сладкий, чуть терпкий

Запах: свойственный чаю.

Технологическая карта № 102

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Смесь сухофруктов	20	20	2	2
Вода	200	200	20	20
Сахар	20	20	2	2
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
ВЫХОД:	-	200		200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
0,04	0,00	24,76	94,20	6,40	0,18	0,01	0,01	1,08

Технология приготовления:

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

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

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20мин, изюм - 5-10 мин.

Компот варят и отпускают охлажденным до температуры +12-15*С.

Требования к качеству:

Плоды и ягоды целые, сварены до готовности. Цвет от светло- до темно-коричневого. Вкус приятный, сладкий или кисло-сладкий. Фрукты мягкие, пропитаны отваром.

Технологическая карта

Наименование блюда: Чай с лимоном

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	брутто	нетто	Б	Ж	У	
Чай-заварка	2	2				
Вода	216	216				
Сахар	15	15				
Лимон свежий	5	4				
Вода	150	150				
Выход:		200	0.00	0.00	15.00	60.00

Выход: 200/15/4

Технология приготовления

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком. Настаивают 5-10 мин. И доливают кипятком.

Требования к качеству:

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

Вкус чуть терпкий.

Предварительно промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 мин. Лимон нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром непосредственно перед отпуском.

Вкус : сладкий, с привкусом лимона. Запах : свойственный чаю и лимону

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 251

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: Компот из апельсинов

Номер рецептуры: 251

Компот из апельсинов

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Апельсины	44,3 / 53, 1	30 / 36				
Сахар	15 / 18	15 / 18				
Вода	90 / 108	90 / 108				
Итого:			0,3 / 0, 3	----	22, 5 / 27,1	86 / 104

Выход: 150 / 180

Технология приготовления: Цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 мин, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики.

Подготовленные фрукт закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2 - 3 минуты.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом апельсина. Цвет с оранжевым оттенком. Консистенция сиропа жидкая, с ломтиками кусочков апельсина.