**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 | 15 | 15 | 20 | 20 |
| ВЫХОД: | 5 | 10 | 15 | 20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 0,00 | 4,10 | 0,05 | 37,50 | 0,50 | 0,00 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 29,50 |
| 10 | 0,00 | 8,20 | 0,10 | 75,00 | 1,00 | 0,00 | 2,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 59,00 |
| 15 | 0,00 | 12,30 | 0,15 | 112,50 | 1,50 | 0,00 | 3,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 88,50 |
| 20 | 0,00 | 16,40 | 0,20 | 150,00 | 2,00 | 0,00 | 4,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 118,00 |

***Технология приготовления:***

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. –с 86.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г | Брутто г | Нетто, г |
| Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) | 5,3 | 5 | 10,6 | 10 | 15,9 | 15 | 21,2 | 20 |
| ВЫХОД: | 5 | 10 | 15 | 20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5 | 1,16 | 1,48 | 0,00 | 18,20 | 44,00 | 1,75 | 25,00 | 0,05 | 0,00 | 0,04 | 13,00 |
| 10 | 2,32 | 2,95 | 0,00 | 36,40 | 88,00 | 3,50 | 50,00 | 0,10 | 0,00 | 0,07 | 26,00 |
| 15 | 3,48 | 4,43 | 0,00 | 54,60 | 132,0 | 5,25 | 75,00 | 0,15 | 0,01 | 0,11 | 39,00 |
| 20 | 4,64 | 5,90 | 0,00 | 72,80 | 176,0 | 7,00 | 100,0 | 0,20 | 0,01 | 0,14 | 52,00 |

***Технология приготовления:***

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

Технологическая карта кулинарного изделия №3

Наименование кулинарного изделия: Б**утерброд с сыром и маслом сливочным**

 Номер рецептуры: 3.

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Сыр российский, или волжский, или угличскийголландский, или швейцарский, или чеддер,московский, или ярославскийили степной, или костромской | 11 | 10 |
| 11 | 10 |
| 11 | 10 |
| 11 | 10 |
| Масло сливочное  | 10 | 10 |
| Хлеб  | 20 | 20 |
| *Выход* |  | 40 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 4,9 |
| Жиры (г) | 11,55 |
| Углеводы (г) | 17,1 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 193 |
|  |
| Са (мг) | 106 |
| Mg (мг) | 4,8 |
| F е(мг) | 0,12 |
| С (мг) | 0,09 |

**Технология приготовления**

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Технологическая карта кулинарного изделия № 4

Наименование кулинарного изделия: Б**утерброд с колбасой, сосиской, котлетой**

 Номер рецептуры: 6.

Наименование сборника рецептур: Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Колбаса полукапченая | 21 | 20 |
| Хлеб  | 20 | 20 |
| *Выход* |  | 40 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 4,9 |
| Жиры (г) | 11,55 |
| Углеводы (г) | 17,1 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 193 |
|  |
| Са (мг) | 106 |
| Mg (мг) | 4,8 |
| F е(мг) | 0,12 |
| С (мг) | 0,09 |

**Технология приготовления**

На ломтик хлеба укладывают колбасу, нарезанную тонкими кружочками.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 5**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ**

Номер рецептуры: 20

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Огурцы свежие | 50,65 | 45 | 101,3 | 95 |
| Масло растительное | 50 | 50 | 10 | 10 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 50 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. Вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. Ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,46 | 3,65 | 1,43 | 40,38 | 13,11 | 7,98 | 24,01 | 0,34 | 0,02 | 5,70 | 0,00 |
| 100 | 0,76 | 6,09 | 2,38 | 67,3 | 21,85 | 13,30 | 40,02 | 0,57 | 0,03 | 9,50 | 0,00 |

**Технология приготовления:**

Свежие огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками, ломтиками или мелко шинкуют.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* нарезанные огурцы уложены горкой, заправлены растительным маслом

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный свежим огурцам, в меру соленый

*Запах:* огурцов и растительного масла

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 6**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

# С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 23

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 36 | 33 | 72 | 70 |
| Лук репчатый | 14,4 | 14,0 | 28,8 | 24,2 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 10 | 10 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 50 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,68 | 3,71 | 2,83 | 47,46 | 10,55 | 10,67 | 19,73 | 0,50 | 0,04 | 12,25 | 0,00 |
| 100 | 1,13 | 6,19 | 4,72 | 79,1 | 17,58 | 17,79 | 32,88 | 0,84 | 0,06 | 20,42 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками. Лук очищают, срезают донце и шейку, мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Подготовленный зеленый лук мелко шинкуют. Помидоры и лук перемешивают, заправляют растительным маслом, солью, раскладывают на порции.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* помидоры и лук перемешаны, уложены горкой. Овощи имеют привлекательный вид

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция помидоров – упругая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту помидоров

*Вкус:* свойственный свежим помидорам, в меру соленый

*Запах:* свежих помидоров и лука в сочетании с растительным маслом

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста белокочанная свежая | 59,4 | 47,4 | 99 | 79 |
| Морковь  | 7,8 | 6 | 12,5 | 10 |
| Лук репка | 7,8 | 6 | 12,5 | 10 |
| Сахар  | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С луком |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,19 | 51,54 | 26,80 | 7,90 | 14,83 | 0,32 | 0,01 | 20,97 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 8,65 | 85,90 | 44,67 | 13,16 | 24,71 | 0,54 | 0,02 | 34,95 | 0,00 |
| С морковью |
| 60 | 0,85 | 3,05 | 5,41 | 52,44 | 22,42 | 9,10 | 16,57 | 0,31 | 0,02 | 19,47 | 0,00 |
| 100 | 1,41 | 5,08 | 9,02 | 87,40 | 37,37 | 15,16 | 27,61 | 0,51 | 0,03 | 32,45 | 0,00 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 8**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: 52

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла свежая  | 73 | 571 | 12,2 | 9,5 |
| Масло растительное | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

1 Масса отварной очищенной свеклы

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 0,86 | 3,65 | 5,02 | 56,34 | 21,09 | 12,54 | 24,58 | 0,80 | 0,01 | 5,70 | 0,00 |
| 100 | 1,43 | 6,09 | 8,36 | 93,9 | 35,15 | 20,90 | 40,97 | 1,33 | 0,02 | 9,50 | 0,00 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): **САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ**

# **С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Номер рецептуры: 53

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Свекла  | 44,3 | 35,4 | 73,8 | 59,0 |
| Зеленый горошек консервированный | 31,4 | 20,4 | 52,4 | 34,0 |
| Лук репчатый | 3,6 | 3 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 2,4 | 2,4 | 4 | 4 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Выход 60 г |
| 1,00 | 2,51 | 4,91 | 46,26 | 16,76 | 11,14 | 25,18 | 0,79 | 0,03 | 5,88 | 0,00 |
| Выход 100 г |
| 1,66 | 4,18 | 8,19 | 77,10 | 27,93 | 18,57 | 41,96 | 1,31 | 0,05 | 9,80 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и нарезают мелкой соломкой. Добавляют нарезанный бланшированный репчатый лук, прокипяченный зеленый горошек. При отпуске заправляют растительным маслом..

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±2°С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4±2°С.

Температура подачи не ниже +15 °С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* нарезанная свекла уложена горкой, заправлена растительным маслом

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле, луку и зеленому горошку, в меру соленый

*Запах:* свеклы и растительного масла

Технологическая карта кулинарного изделия № 10

Наименование кулинарного изделия: **Овощи натуральные свежие.**

 Номер рецептуры: 71.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Помидоры свежие грунтовые | 118 | 100 |
| Помидоры свежие парниковые | 102 | 100 |
|  Огурцы свежие грунтовые | 105 | 100 |
|  Огурцы свежие парниковые | 102 | 100 |
| *Выход* |  | 100 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 1 |
| Жиры (г) | 0,4 |
| Углеводы (г) | 2,3 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 21 |
|  |
| Са (мг) | 11,5 |
| Mg (мг) | 7 |  |
| Fе(мг) | 0,3 |  |
| С (мг) | 5 |  |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 11**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ

#  (порциями)

Номер рецептуры: 50

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Икра кабачковая | 65 | 60 | 105 | 100 |
|  или зеленый горошек | 92,3 | 60 | 154 | 100 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

Химический состав данного блюда

Икра кабачковая

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 1,20 | 5,40 | 5,10 | 73,20 | 24,60 | 9,00 | 22,20 | 0,42 | 0,01 | 4,20 | 0,00 |
| 100 | 2,00 | 9,00 | 8,50 | 122,00 | 41,00 | 15,00 | 37,00 | 0,70 | 0,02 | 7,00 | 0,00 |

Зеленый горошек

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 1,86 | 0,12 | 3,90 | 24,00 | 12,00 | 12,60 | 37,20 | 0,42 | 0,06 | 0,42 | 0,00 |
| 100 | 3,10 | 0,20 | 6,50 | 40,00 | 20,00 | 21,00 | 62,00 | 0,70 | 0,10 | 0,70 | 0,00 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 12**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ВИТАМИННЫЙ.

Номер рецептуры: № 49

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт,

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | Нетто, кг. |
| Капуста свежая  | 51,3 | 40,0 | 5,13 | 4,00 |
| Морковь  | 31,3 | 25,0 | 3,13 | 2,50 |
| Горошек или кукуруза консервированная  | 30,8 | 20,0 | 3,08 | 2,0 |
| Сахар  | 5,0 | 5,0 | 0,5 | 0,5 |
| Масло растительное  | 6,0 | 6,0 | 0,6 | 0,6 |
| Соль  | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Выход  | 100,0 | 10,0 |

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |
| --- |
| В 100 граммах **блюда с зеленым горошком.** Энерг. ценность (ккал): 187,24 |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 8,29 | 6,80 | 24,73 | 74,81 | 42,79 | 121,45 | 3,48 |
| 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 |
| 0,27 | 0,27 | 0,09 | - | 0,15 | 10.95 | - | 18,95 | - | 5,81 | 6,37 | 0,99 |
| В 100 граммах **блюда с кукурузой.** Энерг. ценность (ккал): 198,93 |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 4,14 | 8,02 | 10,95 | 52,23 | 41,81 | 112,28 | 1,75 |
| 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 |
| 0,37 | 0,14 | 0,05 | - | 0,22 | 14,22 | - | 18,95 | - | 4,63 | 7,02 | 0,96 |

**Технологический процесс**

аппетит.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель  | 20,4 | 151 | 27,9 | 241 |
| Свекла  | 15,3 | 121 | 19,0 | 161 |
| Морковь | 11,3 | 91 | 12,5 | 101 |
| Огурцы соленые | 15 | 12 | 18,8 | 15 |
| Лук репчатый | 11,3 | 9 | 17,9 | 15 |
| Капуста | 22,5 | 20 | 37,5 | 32 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 10 | 10 |
| Соль |  |  | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 60 | 100 |

1 Масса отварных очищенных овощей

2 С использованием огурцов консервированных без уксуса

3 Масса бланшированного репчатого лука

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С луком зеленым |
| 60 | 0,81 | 3,70 | 4,61 | 54,96 | 20,13 | 12,81 | 24,10 | 0,53 | 0,03 | 7,95 | 0,00 |
| 100 | 1,35 | 6,16 | 7,69 | 91,60 | 33,55 | 21,35 | 40,17 | 0,88 | 0,05 | 13,25 | 0,00 |
| С луком репчатым |
| 60 | 0,82 | 3,71 | 5,06 | 56,88 | 13,92 | 12,45 | 26,98 | 0,51 | 0,04 | 6,15 | 0,00 |
| 100 | 1,36 | 6,18 | 8,44 | 94,80 | 23,20 | 20,75 | 44,97 | 0,85 | 0,06 | 10,25 | 0,00 |

**Технологическая карта кулинарного блюда № 15**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ

Номер рецептуры: 833

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 5 | 5 |
| Томат-паста | 4 | 4 |
| Морковь  | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 2,40 | 2,0 |
| Сахар-песок | 1,5 | 1,5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| ВЫХОД:  | - | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,77 | 2,24 | 6,09 | 47,34 | 7,05 | 5,34 | 13,15 | 0,21 | 0,02 | 1,60 | 0,01 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 16**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 101

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой | 75 | 60 | 100 | 78 |
| Крупа пшеничная, перловая | 8 | 8 | 10 | 10 |
|  или рис, пшено |  |  |  |  |
| Морковь  | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода  | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 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 | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С пшеничной крупой |
| 200 | 2,14 | 2,24 | 13,71 | 83,60 | 20,88 | 22,80 | 66,12 | 1,04 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,68 | 2,80 | 17,14 | 104,50 | 26,10 | 28,50 | 82,65 | 1,30 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |
| С перловой крупой |
| 200 | 2,00 | 2,23 | 13,60 | 82,60 | 20,72 | 21,20 | 69,88 | 0,81 | 0,08 | 6,660 | 0,00 |
| 250 | 2,50 | 2,79 | 17,00 | 103,25 | 25,90 | 26,50 | 87,35 | 1,01 | 0,10 | 8,33 | 0,00 |
| С рисом  |
| 200 | 1,58 | 2,19 | 11,66 | 72,60 | 18,44 | 20,00 | 50,04 | 0,71 | 0,08 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 1,98 | 2,74 | 14,58 | 90,75 | 23,05 | 25,00 | 62,55 | 0,89 | 0,10 | 8,25 | 0,00 |
| С пшеном  |
| 200 | 1,74 | 2,27 | 11,43 | 73,20 | 19,20 | 21,32 | 53,36 | 0,77 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,18 | 2,84 | 14,29 | 91,50 | 24,00 | 26,65 | 66,70 | 0,96 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 17**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

# С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 103

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель  | 75 | 60 | 100 | 75 |
| Макаронные изделия | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь  | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода  | 150 | 150 | 188 | 188 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 2,15 | 2,27 | 13,71 | 83,80 | 19,68 | 21,60 | 53,32 | 0,87 | 0,09 | 6,60 | 0,00 |
| 250 | 2,69 | 2,84 | 17,14 | 104,75 | 24,60 | 27,00 | 66,65 | 1,09 | 0,11 | 8,25 | 0,00 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 18**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| Картофель молодой  | 30 | 24 | 40 | 30 |
| Морковь  | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Томатная паста  | 0,6 | 0,6 | 1 | 1 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 200 | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 1,40 | 3,91 | 6,79 | 67,80 | 34,66 | 17,8 | 38,1 | 0,64 | 0,05 | 14,77 | 0,00 |
| 250 | 1,75 | 4,89 | 8,49 | 84,75 | 43,33 | 22,25 | 47,63 | 0,80 | 0,06 | 18,46 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду заклады­вают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

 При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части – капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель – дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блестки жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

*Консистенция:* капуста – упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* бульона - желтый, жир на поверхности – оранжевый, овощей - натуральный

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

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продукта

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

# С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 104

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой | 100 | 80 | 133,3 | 100 |
| Морковь  | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| **На фрикадельки:** |  |  |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) б/к | 18,8 | 17,1 | 2,9 | 2,5 |
| Лук репчатый | 1,8 | 0,2 | 2,5 | 2,0 |
| Яйцо  | 1,25 | 1,2 | 1/10 | 1,/10 |
| ВЫХОД: | 200/20 | 250/35 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200/20 | 5,83 | 4,56 | 13,59 | 118,80 | 25,52 | 32,01 | 103,97 | 1,29 | 0,12 | 9,87 | 3,96 |
| 250/25 | 7,29 | 5,70 | 16,99 | 148,50 | 31,90 | 40,01 | 129,96 | 1,61 | 0,15 | 12,34 | 4,95 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерован­ные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, специи, 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. Суп можно готовить без томатного пюре.

Фрикадельки: мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформо­ванные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера

 *Консистенция:* овощи и картофель мягкие, фрикадельки – упругие, сочные

*Цвет:*  супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный фрикаделькам, картофелю и овощам *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Технологическая карта кулинарного изделия № 20

Наименование кулинарного изделия: Рассольник ленинградский**.**

 Номер рецептуры: 96.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование продуктов,**полуфабрикатов* | *Масса* |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Картофель | 100 |  |
| Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная) | 5 | 5 |
| Морковь | 12,5 | 12,22 |
| Лук репчатый | 6 | 7 |
| Огурцы соленые | 17 | 17 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Вода  | 225 | 225 |
| Соль  | 2 | 2 |
| *Выход* |  | 250 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 2,7 |
| Жиры (г) | 7,2 |
| Углеводы (г) | 13,35 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 123,9 |
|  |
| Са (мг) | 54 |
| Mg (мг) | 40,5 |  |
| Fе(мг) | 1,35 |  |
| С (мг) | 14,1 |  |

**Технология приготовления**

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, дово­дят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а че­рез 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

**Требования к качеству**

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, карто­фель - брусочками, коренья - соломкой.

*Консистенция:* овощей - сочная; огурцов - слегка хрустящая; пер­ловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* желтый, жира на поверхности - желтый, овощей -натуральный.

*Вкус:* острый, умеренно соленый, с умеренной кислот­ностью.

*Запах:* огуречного рассола; приятный - овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 21**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Номер рецептуры: 102

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель  | 75 | 60 | 67 | 50 |
| Горох | 16,2 | 16 | 20 | 20 |
| Морковь  | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Соль  | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 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 | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200 | 4,39 | 4,22 | 13,06 | 107,8 | 30,46 | 28,24 | 69,74 | 1,62 | 0,18 | 4,65 | 0,00 |
| 250 | 5,49 | 5,28 | 16,33 | 134,75 | 38,08 | 35,30 | 87,18 | 2,03 | 0,23 | 5,81 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох лущеный перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), на 3-4 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения.

Затем горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель и овощи, горох лущеный в виде разваренных зерен

*Консистенция:* овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:*  светло-желтый (горчичный)

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 22**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

# С КЛЕЦКАМИ

Номер рецептуры: 108

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель  | 66,5 | 50 | 66,5 | 50 |
| Морковь  | 12,5 | 10 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Соль | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **На клецки:** |  |  |  |  |
| Мука | 2,0 | 2,0 | 2,0 | 2,0 |
| Маргарин  | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Яйцо  | 1/10 | 1/10 | 1/10 | 1,/10 |
| ВЫХОД: | 250/20 | 250/20 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 200/20 | 5,83 | 4,56 | 13,59 | 118,80 | 25,52 | 32,01 | 103,97 | 1,29 | 0,12 | 9,87 | 3,96 |
| 250/25 | 7,29 | 5,70 | 16,99 | 148,50 | 31,90 | 40,01 | 129,96 | 1,61 | 0,15 | 12,34 | 4,95 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерован­ные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, специи, соль, клецики.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель и овощи, сохранившие форму нарезки. клецики одинакового размера

 *Консистенция:* овощи и картофель мягкие, фрикадельки – упругие, сочные

*Цвет:*  супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный клецикам, картофелю и овощам *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

***Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий***

*\* блюда из овощей и картофеля*

Для приготовления блюд овощи подвергают различным приемам тепловой обработки – варке, припусканию, тушению, запеканию.

Пищевая ценность овощных блюд обусловлена высоким содержанием в них витаминов, углеводов и минеральных солей, легко усвояемых и необходимых организму человека.

Однако содержащиеся в овощах минеральные соли, углеводы и витамин С легко растворимы в воде, поэтому очищенные овощи действующий СанПиН запрещает оставлять на длительный срок в холодной воде. Особенно это относится к картофелю, активность витамина С в котором при хранении в воде снижается на 40%. Для лучшей сохранности витамина С овощи при варке следует опускать в кипящую воду и варить в закрытой посуде при слабом кипении.

Картофель и морковь варят очищенными, свеклу – в кожуре. При варке картофель и овощи кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды. Свеклу, морковь и горох лущеный варят без соли, так как она ухудшает их вкусовые качества и замедляет процесс варки.

Овощи, имеющие зеленую окраску (зеленый горошек, капусту) варят в большом количестве воды (3-4 л на 1 кг) в открытой посуде при бурном кипении во избежание изменения их цвета.

Для припускания и тушения овощи нарезают дольками, соломкой или кубиками. Для приготовления тушеных блюд, таких как овощное рагу, картофель тушеный, морковь тушеная и др. предварительно обжаренные или припущенные овощи тушат с добавлением соуса. При этом рекомендуется добавить жидкость (воду – в количестве 10-15% от массы овощей) с учетом тепловых потерь при тушении.

Свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи. Зелень, предназначенные для приготовления блюд без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п. 8.19 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

*\*блюда из круп*

Из круп приготавливаются каши (их разнообразие представлено в разделе «Гарниры»), а также изделия из каш.

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят из на молоке, на воде, на смеси молока и вода, при отсутствии цельного молока – на сгущенном, согласно норм взаимозаменяемости в таком случае каждый литр цельного молока заменяется 0,38 (1 банкой) сгущенного.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают. Пшено, рисовую, перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что при промывании в крупе остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы сухой крупы. Это нужно иметь в виде при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и друге дробленные крупы, а также «Геркулес», не промывают. Крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиНа 2.4.5.2409-08).

При изготовлении блюд из круп чаще всего используют сваренную вязкую кашу. В готовой вязкой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Такая каша держится на тарелке, не расплываясь.

При варке вязкой каши следует учитывать, что различные виды круп неодинаково быстро набухают и развариваются. Например, рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузная крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее, чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20-30 мин в кипящей воде (пшено – не более 10 минут), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Значительно лучше и быстрее развариваются «Геркулес», манная и дробленные крупы: овсяная, рисовая, ячневая и пшеничная (№№ 4, 5, 7, «Артек»). Ячневую крупу или «Геркулес» засыпают в кипящее молоко и варят до готовности.

Манная крупа в воде или молоке с водой при 90-95 оС почти полностью набухает, поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 мин.

Из таких каш готовят крупеники, запеканки и пудинги (запеченные)

*\*блюда из макаронных изделий*

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды и 50 г соли) без последующей промывки (согласно п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали косков. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Согласно требований п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

Для приготовления запеченных блюд макаронные изделия варят, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2-2,3 л воды и 30 г соли).

Количество масла сливочного и сметаны можно изменять: масла 10-20 г, сметаны 20 или 40 г на порцию, при этом соответственно изменяется выход блюда.

При использовании в рецептурах блюд яиц следует помнить, что перед использованием проводят обработку в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке (п.8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08):

I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду;

не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока.

Запеченные блюда из макаронных изделий готовят в жарочном шкафу - 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C (п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409 – 08).

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 23**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ, МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 174

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 76 | 76 | 100 | 100 |
| Крупа пшенная | 33,3 | 33,3 | 50 | 50 |
| \*\*\*или рисовая | 33,3 | 33,3 | 45 | 45 |
| \*\*\*или овсянка | 34,3 | 34,3 | 45 | 45 |
| изюм | 7,6 | 7,6 | 10 | 10 |
| Сахар  | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 7,6 | 7,6 | 10 | 10 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 160 | 210 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Манная  |
| 160 | 3,40 | 3,96 | 27,83 | 161,00 | 8,60 | 5,90 | 29,40 | 0,36 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 4,52 | 4,07 | 35,46 | 197,00 | 10,70 | 7,90 | 38,60 | 0,47 | 0,04 | 0,00 | 20,00 |
| Рисовая  |
| 160 | 2,32 | 3,96 | 28,97 | 161,00 | 4,70 | 16,40 | 50,60 | 0,36 | 0,02 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 3,09 | 4,07 | 36,98 | 197,00 | 5,90 | 21,80 | 67,00 | 0,47 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| Гречневая  |
| 160 | 4,67 | 4,86 | 25,83 | 166,00 | 9,40 | 73,50 | 111,1 | 2,49 | 0,11 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 6,21 | 5,28 | 32,79 | 203,00 | 12,20 | 98,10 | 147,7 | 3,32 | 0,15 | 0,00 | 20,00 |

***Технология приготовления:***

Вязкие каши готовят на воде, молоке или молоке с добавлением воды. Из 1 кг. Крупы получается от 4 до 5 кг каши. Подготовленные крупы всыпают в кипящую жидкость, добавляют соль, сахар и варят периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. В конце приготовления добавляют сахар, прокипяченное сливочное масло.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна – мягкие, без комков

*Цвет:*  свойственный данному виду крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам, не допускается вкус подгорелой каши

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 24**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ МАННАЯ

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 33,3 | 33,3 | 37 | 37 |
| Молоко | 76 | 76 | 100 | 100 |
| Сахар  | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Масло сливочное | 7,6 | 7,6 | 10 | 10 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 160 | 210 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Манная  |
| 160 | 3,40 | 3,96 | 27,83 | 161,00 | 8,60 | 5,90 | 29,40 | 0,36 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 4,52 | 4,07 | 35,46 | 197,00 | 10,70 | 7,90 | 38,60 | 0,47 | 0,04 | 0,00 | 20,00 |
| Рисовая  |
| 160 | 2,32 | 3,96 | 28,97 | 161,00 | 4,70 | 16,40 | 50,60 | 0,36 | 0,02 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 3,09 | 4,07 | 36,98 | 197,00 | 5,90 | 21,80 | 67,00 | 0,47 | 0,03 | 0,00 | 20,00 |
| Гречневая  |
| 160 | 4,67 | 4,86 | 25,83 | 166,00 | 9,40 | 73,50 | 111,1 | 2,49 | 0,11 | 0,00 | 20,00 |
| 210 | 6,21 | 5,28 | 32,79 | 203,00 | 12,20 | 98,10 | 147,7 | 3,32 | 0,15 | 0,00 | 20,00 |

***Технология приготовления:***

Технология приготовления: Манную крупу всыпают быстро тонкой струйкой в кипящую смесь воды и молока, соли и сахара при активном помешивании сверху вниз, и варят 20 минут при непрерывном помешивании. При отпуске заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65оС.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 25**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: № 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 35,0 | 35,0 | 3,50 | 3,50 |
| Масло сливочное  | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль  | 2,0 | 2,0 | 0,2 | 0,2 |
| Сыр твердый |  |  | 1,6 | 1,6 |
| Выход  | 100,0 | 1/100 или 15/100 |

Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 8,77 | 9,35 | 57,93 | 1,55 | 13,70 | 73,37 | 1,55 |
| 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 |
| - | 0,16 | 0,03 | - | 0,16 | 16,86 | - | - | - | 5,31 | 1,68 | 1,01 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51

Технологический процесс

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

 Требования к оформлению, реализации и хранению

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

 Органолептические показатели качества:

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 26**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: № 171

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Гречка | 47,6 | 47,6 | 4,76 | 4,76 |
| Пшено | 40 | 40 | 4 | 4 |
| Рис | 35 | 35 | 3,5 | 3,5 |
| Перловка | 33,3 | 33,3 | 3,3 | 3,3 |
| Масло сливочное  | 3,5 | 3,5 | 0,35 | 0,35 |
| Соль  | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход  | 100,0 | 10,0 |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

**Гречка**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 5,75 | 4,06 | 25,76 | 9,8 | 0,95 | 14,77 | 0,80 |
| 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 |
| 0,77 | - | 0,07 | - | - | - | - | - | 0,15 | 1,71 | - | 0,03 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 162,5

**Рис**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 2,4 | 2,88 | 25,02 | 3,54 | 16,97 | 51,94 | 0,74 |
| 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 |
| 0,09 | 0,39 | 0,08 | - | 0,39 | 27,69 | - | - | 0,01 | 1,0 | 9,49 | 3,01 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 135,7

**Пшено**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 4,4 | 3,82 | 25,26 | 11,09 | 31,56 | 89,62 | 1,03 |
| 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 |
| - | 0,11 | 0,015 | - | - | - | - | - | 0,01 | 1,0 | 9,49 | 3,01 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 153

**Перловка**

|  |
| --- |
|  В 100 граммах данного блюда содержится |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 2,97 | 2,9 | 21,14 | 12,85 | 12,66 | 103,27 | 0,58 |
| 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 |
| - | 0,0027 | 0,018 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 122,4

**Технологический процесс**

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, варят до загустения, помешивая.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

При отпуске горячую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным маслом. Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — крупа полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной крупе и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 27**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ,

Номер рецептуры: № 206 ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦАМИ

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Макаронные изделия | 55,0 | 55,0 | 3,50 | 3,50 |
| Масло сливочное  | 3,6 | 3,6 | 0,35 | 0,35 |
| Соль  | 1,0 | 1,0 | 0,2 | 0,2 |
| Молоко | 20,0 | 20,0 | 2,0 | 2,0 |
| Яйца | 0,3 | 0,3 | 30 | 30 |
| 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 | Са | Mg | P | Fe |
| 8,77 | 9,35 | 57,93 | 1,55 | 13,70 | 73,37 | 1,55 |
| 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 |
| - | 0,16 | 0,03 | - | 0,16 | 16,86 | - | - | - | 5,31 | 1,68 | 1,01 |

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51

Технологический процесс

Обработанные яйца смешивают с холодным молоком, солят и перемешивают. Смесь соединяют с отварными, заправленными маслом макаронными изделиями, перемешивают, выкладывают на смазанный маслом противень и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При подаче нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. Требования к качеству Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового Вкус: умеренно соленый, свойственный макаронам и яйцам Запах: запеченных макаронных изделий и яиц

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 28**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КАПУСТА ТУШЕННАЯ

Номер рецептуры: № 321

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|  | 1 порция | 100 порций |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Капуста свежая | 143,3 | 114,6 | 14,33 | 14,33 |
| Масло сливочное  | 4,3 | 4,3 | 0,43 | 0,43 |
| Морковь  | 2,5 | 2,0 | 0,25 | 2,0 |
| Лук репчатый  | 4,8 | 4,0 | 0,48 | 0,4 |
| Томатное пюре | 2,4 | 2,4 | 0,24 | 0,24 |
| Мука пшеничная  | 1,2 | 1,2 | 0,12 | 0,12 |
| Сахар | 3 | 3 | 0,3 | 0,3 |
| Соль  | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Выход  | 100,0 | 10,0 |

Химический состав, витамины и микроэлементы

|  |
| --- |
|  В 100 граммах **блюда со свежей капустой.** Энерг. ценность (ккал): 46,31 |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 1,88 | 1,93 | 5,90 | 46,63 | 15,35 | 31,15 | 0,59 |
| 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 |
| 0,17 | 0,03 | 0,03 | - | 0,09 | 9,48 | - | 40,32 | 0 | 0,15 | 0,13 | 0,65 |
| В 100 граммах **блюда с квашенной капустой.** Энерг. ценность (ккал): 40,77 |
| Пищевые вещества г. | Минеральные вещества мг. |  |
| Белки | Жиры  | Углеводы | Са | Mg | P | Fe |
| 1,88 | 1,94 | 4,39 | 46,62 | 15,35 | 31,15 | 0,59 |
| 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 |
| 0,16 | 0,02 | 0,02 | - | 0 | 0,61 | - | 27,0 | 0 | 0,08 | 0,04 | 0,38 |

**Технологический процесс**

Капусту нарезают соломкой, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду, лимонную кислоту, сливочное масло, пассированное томатное пюре и тушат до готовности, периодически помешивая. Затем добавляют пассированные нарезанные соломкой морковь, лук и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения добавляют мучную пассировку, сахар, перец, лавровый лист, соль и доводят до кипения.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Температура подачи +650С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция капусты мягкая.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный капусте тушенной, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 29**

Наименование кулинарного изделия: КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ**.**

 Номер рецептуры: 145.

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Картофель  | 132 | 99 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Соль  |  2 |  2 |
| *Выход* |  | 100 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 3,2 |
| Жиры (г) | 5,2 |
| Углеводы (г) | 22,88 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 151,36 |
|  |
| Са (мг) | 18 |
| Mg (мг) | 33 |  |
| Fе(мг) | 1,2 |  |
| С (мг) | 21,75 |  |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 30**

Наименование кулинарного изделия: КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**.**

 Номер рецептуры: 128

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование продуктов, полуфабрикатов* | *Масса* |
| *брутто, г* | *нетто, г* |
| Картофель  | 114 | 99 |
| Масло сливочное | 35 | 35 |
| Молоко | 15,6 | 15,6 |
| Соль  |  2 |  2 |
| *Выход* |  | 100 |

Химический состав, витамины, и микроэлементов на 1 порцию

|  |  |
| --- | --- |
| Белки (г) | 3,2 |
| Жиры (г) | 5,2 |
| Углеводы (г) | 22,88 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 151,36 |
|  |
| Са (мг) | 18 |
| Mg (мг) | 33 |  |
| Fе(мг) | 1,2 |  |
| С (мг) | 21,75 |  |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 33**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ

Номер рецептуры: 209

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйцо куриное | 1 шт. | 40 |
| ВЫХОД: | - | 1 шт. (40 г) |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жирыг | Угле-воды, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5,10 | 4,60 | 0,30 | 63,00 | 22,00 | 4,80 | 76,8 | 1,00 | 0,03 | 0,00 | 0,10 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 40**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 226

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша) | 96 | 91 | 6,4 | 6 |
| Морковь  | 3 | 3 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 3 | 3 | 2 | 2 |
| Соль | 2 | 2 | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 75 | 50 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 75 | 13,87 | 7,85 | 6,53 | 150,00 | 52,11 | 59,77 | 238,46 | 0,96 | 0,10 | 3,35 | 0,01 |
| 100 | 18,03 | 10,21 | 8,49 | 195,00 | 67,74 | 77,70 | 310,00 | 1,25 | 0,13 | 4,36 | 0,01 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 41**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА ЖАРЕНАЯ

Номер рецептуры: 230

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (минтай, треска, пикша) | 68 | 60 | 102 | 95 |
| Мука  | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 50 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 75 | 13,87 | 7,85 | 6,53 | 150,00 | 52,11 | 59,77 | 238,46 | 0,96 | 0,10 | 3,35 | 0,01 |
| 100 | 18,03 | 10,21 | 8,49 | 195,00 | 67,74 | 77,70 | 310,00 | 1,25 | 0,13 | 4,36 | 0,01 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 42**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

Номер рецептуры: 234

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая  | 66 | 60 | 46 | 40 |
| Хлеб пшеничный  | 14 | 14 | 9 | 9 |
| Сухари панировочные | 5 | 5 | 3 | 3 |
| Соль | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 75 | 50 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 75 | 13,87 | 7,85 | 6,53 | 150,00 | 52,11 | 59,77 | 238,46 | 0,96 | 0,10 | 3,35 | 0,01 |
| 100 | 18,03 | 10,21 | 8,49 | 195,00 | 67,74 | 77,70 | 310,00 | 1,25 | 0,13 | 4,36 | 0,01 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 45**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 37 | 30 | 55,5 | 50 | 74 | 69 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| Сухари  | 5 | 5 | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *65* | *-* | *99* | *-* | *130* |
| Соль | 2 | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 50 | 75 | 100 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 50 | 7,78 | 5,78 | 7,85 | 114,38 | 21,88 | 16,06 | 83,19 | 0,75 | 0,05 | 0,08 | 14,38 |
| 75 | 12,44 | 9,24 | 12,56 | 183,00 | 35,00 | 25,70 | 133,10 | 1,20 | 0,08 | 0,12 | 23,00 |
| 100 | 15,55 | 11,55 | 15,70 | 228,75 | 43,75 | 32,13 | 166,38 | 1,50 | 0,10 | 0,15 | 28,75 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 46**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 96 | 90 | 144 | 130 |
| *Масса отварной птицы* | *-* | *50* | *-* | *75* |
| Масло растительное | 5 | 5 | 9 | 9 |
| Морковь  | 2,5 | 2 | 16 | 13,3 |
| Лук репчатый | 6 | 4 | 11,8 | 9,3 |
| Томатное пюре | 3 | 2 | 8,8 | 8,8 |
| Крупа рисовая | 34 | 30 | 57,5 | 57,5 |
| *Масса готового риса с овощами* | *-* | *100* | *-* | *150* |
| ВЫХОД: | 50/100 | 75/150 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 80/130 | 20,30  | 17,00  | 35,69 | 377,00 | 45,10 | 47,50 | 199,30 | 2,19 | 0,06 | 1,01 | 48,00 |
| 100/160 | 25,38 | 21,25 | 44,61 | 471,25 | 56,38 | 59,38 | 249,13 | 2,74 | 0,08 | 1,26 | 60,00 |

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 47**

# Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 290

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порция |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 131 | 100 | 117 | 75 |
| Соль | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ВЫХОД: | 100 | 75 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| С соусом № 354 - сметанным |
| 80/80 | 17,65 | 14,58 | 4,70 | 221,00 | 54,50 | 20,30 | 132,90 | 1,62 | 0,05 | 0,02 | 43,00 |
| 100/100 | 22,06 | 18,23 | 5,88 | 276,25 | 68,13 | 25,38 | 166,13 | 2,03 | 0,06 | 0,03 | 53,75 |
| С соусом красным основным |
| 80/80 | 17,92 | 14,58 | 5,62 | 225,00 | 56,10 | 23,90 | 138,20 | 1,77 | 0,06 | 0,54 | 43,00 |
| 100/100 | 22,40 | 18,23 | 7,03 | 281,25 | 70,13 | 29,88 | 172,75 | 2,21 | 0,08 | 0,68 | 53,75 |