### 

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ***

***КАРТЫ***

*блюд и кулинарных изделий для питания детей*

*школьного возраста*

Данные технологические карты составлены в соответствии с «Санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

При составлении технологических карт использовалась следующая литература:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004. – 639 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005 – 656 с
3. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Госторгиздат, 1955
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Составитель Л.Е.Голунова. - Издательство “ПРОФИКС” Санкт-Петербург, 2003 г.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член.-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002 – 236 с.
7. Химический состав пищевых продуктов/ Под ред. И.М.Скурихина, М.Н.Волгарева, - М.:

ВО «Агрохимиздат», 1987., Т. 1

***Холодные блюда***

***Бутерброды и салаты***

Для приготовления холодных блюд в питании школьников используются свежие, квашеные и соленые овощи и гастрономические товары. Не допускаются к реализации продукты, перечисленные в приложении 7 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования: овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки (п.6.29 СанПиН 2.4.5.249-

08).

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок 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.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4±2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4±2 °C. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав салата, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Холодные закуски, салаты должны иметь температуру подачи не ниже +15°C.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_

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

Номер рецептуры: 41

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

А.С.К., 2005, с. 19

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | В  1 | 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) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 42

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

А.С.К., 2005, с.19

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | В  1 | 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 (блюда) № \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 13

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 91

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
|  | 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Огурцы свежие | 71,3 | 57 | 118,8 |  | 95 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 |  | 6 |
| ВЫХОД: | 6 | 0 | 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 | В  1 | 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) № \_\_\_\_\_**

# САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 91

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 50,8 |  | 43,2 | 84,7 |  | 72 |
| Лук репчатый | 17,3 |  | 14,5 | 28,8 |  | 24,2 |
| масса бланшированного репчатого лука | - |  | 13,8 | - |  | 23 |
| или лук зеленый | 17,3 |  | 13,8 | 28,8 |  | 23 |
| Масло растительное | 3,6 |  | 3,6 | 6 |  | 6 |
| ВЫХОД: |  | 60 | | 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 | В  1 | 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) № \_\_\_\_\_**

# САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

И ОГУРЦОВ

Номер рецептуры: 15

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 92

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Помидоры свежие | 33,9 |  | 28,8 | 56,5 |  | 48 |
| Огурцы свежие | 26,3 |  | 21 | 43,8 |  | 35 |
| Лук репчатый | 9 |  | 7,6 | 15 |  | 12,6 |
| масса бланшированного репчатого лука | - |  | 7,2 | - |  | 12 |
| или лук зеленый | 9 |  | 7,2 | 15 |  | 12 |
| Масло растительное | 3,6 |  | 3,6 | 6 |  | 6 |
| ВЫХОД: |  | 60 | | 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 | В  1 | С | А |
| 60 | 0,59 | 3,69 | 2,24 | 44,52 | 11,21 | 9,76 | 20,77 | 0,44 | 0,03 | 10,06 | 0,00 |
| 100 | 0,98 | 6,15 | 3,73 | 74,20 | 18,68 | 16,26 | 34,61 | 0,74 | 0,05 | 16,76 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные свежие помидоры и очищенные огурцы нарезают тонкими ломтиками, лук зеленый очищают, моют, мелко шинкуют, лук репчатый мелко шинкуют и бланшируют. Нарезанные помидоры, огурцы и лук перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Салат можно отпускать и без лука, соответственно уменьшив выход.

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:* овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками, лук мелко нашинкован. Овощи уложены горкой, сохранили форму нарезки, заправлены растительном маслом.

*Консистенция:* помидоров и огурцов – упругая, лука - сочная

*Цвет:* помидоров - соответствует сорту (красный, розовый или желтый), огурцов – неочищенных – белый с зеленой каймой, очищенных - белый

*Вкус:* свойственный свежим помидорам и огурцам, в меру соленый *Запах:* свежих помидоров, огурцов и лука в сочетании с растительным маслом **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ

С ЛУКОМ

Номер рецептуры: 17

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. –

М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 79

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
|  | 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Огурцы соленые | 60,6 | 48,6 | 101 |  | 81 |
| Лук репчатый | 10,8 | 9 | 18 |  | 15 |
| или лук зеленый | 11,4 | 9 | 19 |  | 15 |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 |  | 5 |
| ВЫХОД: | 6 | 0 | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  це  нность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 60 | 0,52 | 3,07 | 1,57 | 35,88 | 13,97 | 8,06 | 16,94 | 0,37 | 0,01 | 3,33 | 0,00 |
| 100 | 0,86 | 5,11 | 2,61 | 59,80 | 23,28 | 13,44 | 28,24 | 0,61 | 0,02 | 5,55 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные огурцы нарезают тонкими ломтиками. Лук репчатый очищают, промывают, мелко шинкуют, бланшируют. Зеленый лук очищают, моют, мелко шинкуют. Огурцы и лук перемешивают, 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.

***Требования к качеству:***

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

*Консистенция:* хрустящая, сочная

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный соленым огурцам, луку и растительному маслу; в меру соленый *Запах:* продуктов, входящих в блюдо

## **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ Номер рецептуры: 43

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий питания

при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т.Лапшиной. –

М.: Хлебпродинформ, 2004, с. 91, с. 90

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 |
| Масса прогретой капусты | - |  | 42,6 | - | 71 |
| Лук зеленый | 7,8 |  | 6 | 13 | 10 |
| или морковь до 1 января | 7,8 |  | 6 | 13 | 10 |
| С 1 января | 8 |  | 6 | 13,3 | 10 |
| Лимонная кислота | 0,2 |  | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Сахар | 3 |  | 3 | 5 | 5 |
| Масло растительное | 3 |  | 3 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: |  | 60 | | 1 | 00 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Угле  -  воды, г | Энерг.  ценност  ь, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | 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 |

***Технология приготовления:***

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5 г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании . Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с шинкованным зеленым луком и морковью, нарезанной соломкой. Салат заправляют сахарным сиропом (1:0,5), растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±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:* овощи сохраняют форму нарезки. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свежей белокочанной капусты, моркови с ароматом растительного масла

## **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Номер рецептуры: 33

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 101

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Свекла свежая до 1 января | 73 |  | 571 | 121,6 |  | 951 |
| с 1 января | 78,1 |  | 571 | 130,1 |  | 951 |
| Масло растительное | 3,6 |  | 3,6 | 6 |  | 6 |
| 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.  ценност  ь, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | 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 |

***Технология приготовления:***

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка свеклы накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±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:* свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* темно-малиновый

*Вкус:* свойственный свекле и растительному маслу

*Запах:* свеклы и растительного масла

## **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 107

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сентября | 20,4 | 151 | 34 | 251 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 20,6 | 151 | 34,4 | 251 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 22,1 | 151 | 36,8 | 251 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 23,9 | 151 | 39,8 | 251 |
| \*\*\*с 1 марта | 25,8 | 151 | 43 | 251 |
| Свекла до 1 января | 15,3 | 121 | 25,5 | 201 |
| \*\*\*с 1 января | 16,3 | 121 | 27,2 | 201 |
| Морковь до 1 января | 11,3 | 91 | 18,9 | 151 |
| \*\*\*с 1 января | 12,1 | 91 | 20,1 | 151 |
| Огурцы соленые2 | 15 | 12 | 25 | 20 |
| Лук зеленый | 11,3 | 9 | 18,8 | 15 |
| или лук репчатый | 10,7 | 93 | 17,9 | 153 |
| Масло растительное | 3,6 | 3,6 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 60 | | 1 | 00 |

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.  ценност  ь, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | 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 |

***Технология приготовления:***

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Температура подачи не ниже +15 С. ***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* продуктов, входящих в состав блюда

*Вкус:* продуктов, входящих в состав блюда

*Запах:* продуктов, входящих в состав блюда

## **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ Номер рецептуры: 126

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

А.С.К., 2005, с.46

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Свекла свежая до 1 января | 95,7 | 75 | 143,5 | 112,5 | - | - |
| с 1 января | 100 | 75 | 150 | - | - | - |
| или морковь до 1 янв. | - | - | - | - | 94,2 | 75 |
| с 1 января | - | - | - | - | 100 | 75 |
| Лук репчатый | 20,8 | 17,5 | 31,2 | 26,3 | 20,8 | 17,5 |
| Томатное пюре | 13 | 13 | 20 | 20 | 13 | 13 |
| Масло растительное | 5,3 | 5,3 | 11,3 | 11,3 | 5,3 | 5,3 |
| Кислота лимонная | 1,5 | 1,5 | 2,3 | 2,3 | 1,5 | 1,5 |
| Сахар | 0,6 | 0,6 | 1,8 | 1,8 | 0,6 | 0,6 |
| ВЫХОД: | 100 | | 150 | | 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 | В  1 | С | А |
| Икра свекольная | | | | |  | | | |  | | |
| 100 | 2,35 | 4,60 | 12,33 | 100,10 | 38,24 | 29,63 | 60,79 | 1,77 | 0,03 | 6,72 | 0,00 |
| 150 | 3,53 | 6,90 | 18,50 | 150,15 | 57,36 | 44,45 | 91,19 | 2,66 | 0,05 | 10,08 | 0,00 |
| Икра морковная | | | | |  | | | |  | | |
| 100 | 2,20 | 4,60 | 10,88 | 93,70 | 30,64 | 41,28 | 70,00 | 1,22 | 0,05 | 5,12 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Свеклу или морковь промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченную свеклу или морковь соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, сахар, лимонную кислоту, прогревают и охлаждают. Температура подачи не ниже +15 С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* икра имеет однородную консистенцию, все компоненты равномерно перемешаны

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ Номер рецептуры: 38

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 103

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Морковь свежая | 93,8 | 75 |
| Яблоки | 28,4 | 25 |
| Сахар | 1 | 1 |
| ВЫХОД: | 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 | В  1 | С | А |
| 100 | 1,08 | 0,18 | 8,62 | 40,40 | 24,28 | 30,75 | 44,00 | 1,08 | 0,05 | 6,25 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленную сырую очищенную морковь нарезают мелкой соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Компоненты соединяют, добавляют сахар и прогревают при постоянном помешивании при температуре 85 °С не менее 3 минут.

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

*Консистенция:* мягкая, сочная

*Цвет:* оранжевый

*Вкус:* свойственный моркови и яблокам, с сахаром *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Номер рецептуры: 10

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.89

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Зеленый горошек консервированный | 146,2 | 95 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 13,5 | 11 |
| ВЫХОД: | 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 | В  1 | С | А |
| 100 | 2,98 | 5,19 | 6,25 | 83,60 | 21,45 | 20,80 | 59,95 | 0,68 | 0,11 | 11,00 | 0,68 |

***Технология приготовления:***

Консервированный горошек прогревают в собственном соку, затем отвар сливают.

Лук репчатый мелко рубят, ошпаривают кипятком.

Компоненты смешивают, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4±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:* горошек сохранил форму, салат заправлен маслом и луком

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* соответствует сорту горошка

*Вкус:* умеренно соленый, растительного масла и консервированного горошка, лука *Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Номер рецептуры: 34

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.101

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Свекла до 1 января | 44,3 | 35,4 | 73,8 |  | 59,0 |
| с 1 января | 47,2 | 35,4 | 78,7 |  | 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 |
| ВЫХОД: | 60 | | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | |  | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, 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 (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ

(КОНСЕРВИРОВАННОЙ)

Номер рецептуры: 12

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.90

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Кукуруза консервированная | 79,7 |  | 55,8\* | 132,9 |  | 93\* |
| Сахар | 1,2 |  | 1,2 | 2 |  | 2 |
| Масло растительное | 3,6 |  | 3,6 | 6 |  | 6 |
|  |  | 60 | | 100 | |  |

\*Масса прогретой кукурузы

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пищевые вещества | | |  | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г Жиры, г Углеводы, г | | | Энерг.  ценность, ккал | Са Mg Р Fe | | | | В1 С А | | |
| Выход 60 г | | |  |  | | | |  | | |
| 1,73 | 3,71 | 4,82 | 59,58 | 11,20 | 11,72 | 3,47 | 0,40 | 0,06 | 5,58 | 0,00 |
| Выход 100 г | | |  |  | | | |  | | |
| 2,88 | 6,18 | 8,04 | 99,30 | 18,66 | 19,53 | 5,78 | 0,66 | 0,10 | 9,30 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

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

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* кукуруза сохранила форму

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет*: свойственный консервированной кукурузе

*Запах*: консервированной кукурузы с растительным маслом *Вкус:* умеренно сладкий.

Наименование кулинарного изделия (блюда): САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:

А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

К.: А.С.К., 2005, с. 31

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста квашеная | 115,7 | 81 |
| Лук репчатый | 11,9 | 10 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | - | 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 | В  1 | С | А |
| 100 | 1,58 | 4,99 | 7,66 | 83,20 | 41,60 | 14,2 | 30,60 | 0,58 | 0,02 | 25,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Квашенуюкапусту перебирают, отжимают, измельчают. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой**,** откидывают на сито.

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.

***Требования к качеству:***

Салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная, лука - тонкими мелкими ломтиками. Капуста хрустящая. Вкус кисловатый, в меру соленый.

# Первые блюда

В питании школьников приготавливаются горячие заправочные, молочные, пюрообразные и прозрачные супы. Супы можно приготавливать с различными мясными, рыбными и консервированными продуктами.

Овощи для приготовления супов сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

При приготовлении супов с крупами следует помнить, что крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы перебирают и промывают проточной водой.

При использовании консервированных продуктов потребительскую упаковку перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

При отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Молочные супы варят на молоке, смеси молока и воды, на сгущенном молоке (согласно таблицы норм взаимозаменяемости). Супы готовят с макаронными изделиями, крупами. Молочные супы варят: с макаронными изделиями – 10-40 мин (в зависимости от сорта), с дроблеными крупами – 10-15 мин, с недроблеными крупами (рисовая, гречневая, перловая, пшено) – 20-30 мин. Молочные супы с макаронными изделиями при длительной варке и хранении быстро густеют. Во избежание этого их следует готовить небольшими партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 20-30 мин. Готовые супы заправляют растопленным сливочным маслом.

Температура подачи горячих супов +60…+65°C.

Наименование кулинарного изделия (блюда): БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 170

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

А.С.К., 2005, с.71

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Свекла до 1 января | 40 | 32 | 50 |  | 40 |
| \*\*\*с 1 января | 42,6 | 32 | 53,3 |  | 40 |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 |  | 20 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 20 | 16 | 25 |  | 20 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 21,3 | 16 | 26,7 |  | 20 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 22,9 | 16 | 28,6 |  | 20 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 24,6 | 16 | 30,8 |  | 20 |
| \*\*\*с 1 марта | 26,7 | 16 | 33,3 |  | 20 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 |  | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 |  | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 |  | 10 |
| Томатное пюре | 6 | 6 | 7,5 |  | 7,5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 |  | 5 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,5 |  | 2,5 |
| Лимонная кислота | 3,2 | 3,2 | 4 |  | 4 |
| 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 | Угле  -  воды, г | Энерг.  цен  -  ность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 200 | 1,45 | 3,93 | 100,20 | 82,00 | 35,50 | 21,00 | 42,58 | 0,95 | 0,04 | 8,23 | 0,00 |
| 250 | 1,81 | 4,91 | 125,25 | 102,50 | 44,38 | 26,25 | 53,23 | 1,19 | 0,05 | 10,29 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г. При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки

(свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

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

*Цвет:* малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ Номер рецептуры: 187

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с.79

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 до 1 сент. | 30 | 24 | 37,5 |  | 30 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 32 | 24 | 40 |  | 30 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 34,3 | 24 | 42,9 |  | 30 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 37 | 24 | 46,2 |  | 30 |
| \*\*\*с 1 марта | 40 | 24 | 50 |  | 30 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 |  | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 |  | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 |  | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 |  | 5 |
| Вода | 160 | 160 | 200 |  | 200 |
| Сметана | 10 | 10 | 5 |  | 5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | У  глеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | 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 продуктам

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

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 135

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 молодой до 1 сент. | 70 | 56 | 87,5 | 70 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 74,7 | 56 | 93,3 | 70 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 80 | 56 | 100 | 70 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 86,2 | 56 | 107,7 | 70 |
| \*\*\*с 1 марта | 93,3 | 56 | 116,7 | 70 |
| Морковь до 1 января | 16 | 13 | 20,3 | 16,25 |
| \*\*\*с 1 января | 17,3 | 13 | 21,7 | 16,25 |
| Лук репчатый | 7,6 | 6 | 9,5 | 7,5 |
| Крупа рисовая | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 |
| Вода | 160 | 160 | 200 | 200 |
| ВЫХОД: | 200 | | 2 | 50 |

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 | В  1 | С | А |
| 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 продварительно 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 Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с. 86

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая | 20 | 16 | 25 | 20 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 50 | 40 | 62,5 | 50 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 53,3 | 40 | 66,7 | 50 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 57,1 | 40 | 71,4 | 50 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 61,5 | 40 | 76,9 | 50 |
| \*\*\*с 1 марта | 66,7 | 40 | 83,3 | 50 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Зеленый горошек | 9,2 | 6 | 11,5 | 7,5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 4,8 | 4,8 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 2 | 50 |

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 | В  1 | С | А |
| 200 | 1,68 | 5,98 | 9,35 | 98,37 | 25,71 | 43,02 | 69,47 | 0,07 | 0,11 | 6,80 | 0,00 |
| 250 | 2,10 | 7,48 | 11,69 | 122,96 | 32,14 | 53,78 | 86,84 | 0,09 | 0,14 | 8,50 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Мелко нашинкованные морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, подготовленный в соответствии с требованиями СанПиНа горошек зеленый, соль и специи.

Горошек зеленый консервированный можно заменить свежемороженым в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель и овощи

*Консистенция:* картофель, коренья – мягкие, капуста – упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

*Цвет:* супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

*Вкус:* картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с. 85

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикато | | | в |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 112,5 | 90 | 140,6 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 120 | 90 | 150 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 128,6 | 90 | 160,7 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 138,5 | 90 | 173 | 112,5 |
| \*\*\*с 1 марта | 150 | 90 | 187,5 | 112,5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| ВЫХОД: | 200 | | 2 | 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 | В  1 | С | А |
| 200 | 1,87 | 2,26 | 13,31 | 81,00 | 20,68 | 24,90 | 61,44 | 0,94 | 0,11 | 9,6 | 0,00 |
| 250 | 2,34 | 2,83 | 16,64 | 101,25 | 25,85 | 31,13 | 76,80 | 1,18 | 0,14 | 12,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи.

Мясо приготавливают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

***Требования к качеству:***

На поверхности супа блестки жира. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ Номер рецептуры: 204

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с.86

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Крупа пшеничная, перловая | 8 | 8 | 10 | 10 |
| или рис, пшено | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| 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 | В  1 | 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:***

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

## В кипящий бульон или воду кладут подготовленную в соответствии с требованиями

СанПиНа крупу, картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами.

Суп картофельный с перловой крупой можно приготовить с рыбой, порции рыбы варят отдельно.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель и овощи, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму

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

*Цвет:* супа - золотистый, жир на поверхности – светло - оранжевый, овощей – натуральный

*Вкус:* картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ Номер рецептуры: 206

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с. 87

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Горох | 16,2 | 16 | 20,3 | 20,3 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 140 | 140 | 175 | 175 |
| ВЫХОД: | 200 | | 250 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вы-  ход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Бе  лки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | 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 Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

## С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 208

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

А.С.К., 2005, с. 88

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 75 | 60 | 93,8 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 100 | 60 | 125 | 75 |
| Макаронные изделия | 8 | 8 | 10 | 10 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| 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 | В  1 | 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 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и томатное пюре и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут картофель, пассерованные овощи, томатное пюре, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

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

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП РИСОВЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

и томатной пастой (харчо)

Номер рецептуры: 204

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

А.С.К., 2005, с. 86

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к | 32,4 | 31 | 24,3 | 22,2 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 100 | 60 | 125 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Крупа рисовая | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Томатная паста (25%) | 4,8 | 4,8 | 6 | 6 |
| Вода | 150 | 150 | 188 | 188 |
| ВЫХОД: | 200/20 | | 25 | /15  0 |

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 | В  1 | С | А |
| 200/20 | 7,18 | 2,94 | 11,76 | 102,26 | 21,01 | 25,93 | 95,87 | 1,18 | 0,10 | 6,70 | 0,00 |
| 250/15 | 6,18 | 3,30 | 14,65 | 113,00 | 24,98 | 29,45 | 96,93 | 1,24 | 0,11 | 8,33 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

В кипящую воду кладут нарезанный брусочками картофель, после закипания закладывают подготовленную крупу, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные с томатной пастой морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи. Говядину отваривают отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частисупа распределены картофель, овощи и рисовая крупа

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, крупа мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа

*Цвет:*  супа – золотисто-красный, жира на поверхности –оранжевый

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

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

## С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Номер рецептуры: 209

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

А.С.К., 2005, с. 88

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 100 | 80 | 1252 | 100 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 106,7 | 80 | 133,3 | 100 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 114,3 | 80 | 142,8 | 100 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 123,1 | 80 | 153,8 | 100 |
| \*\*\*с 1 марта | 133,3 | 80 | 166,7 | 100 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 | 12 | 10 |
| Томатное пюре | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| **На фрикадельки:** |  |  |  |  |
| Говядина (котлетное мясо) б/к | 18,8 | 17,1 | 23,7 | 21,5 |
| Лук репчатый | 1,8 | 0,2 | 2,3 | 0,25 |
| Вода | 0,2 | 0,2 | 0,25 | 0,25 |
| Яйцо | 1,25 | 1,2 | 1,6 | 1,55 |
| ВЫХОД: | 200/20 | | 25 | /25  0 |

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 | В  1 | 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

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАССОЛЬНИК ПЕТЕРБУРГСКИЙ Номер рецептуры: 197

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

А.С.К., 2005, с. 83

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 80 | 60 | 100 | 75 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 85,7 | 60 | 107,1 | 75 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 92,3 | 60 | 115,3 | 75 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 100 | 60 | 125 | 75 |
| \*\*\*с 1 марта | 80 | 60 | 100 | 75 |
| Крупа перловая или рисовая | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Морковь до 1 января | 10 | 8 | 12,5 | 10 |
| \*\*\*с 1 января | 10,7 | 8 | 13,3 | 10 |
| Лук репчатый | 4,8 | 4 | 6 | 5 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 150 | 150 | 187,5 | 187,5 |
| ВЫХОД: | 200 | | 2 | 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 | В  1 | С | А |
| С перловой крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 1,68 | 4,09 | 13,27 | 96,60 | 21,16 | 20,72 | 57,56 | 0,78 | 0,08 | 6,03 | 0,00 |
| 250 | 2,10 | 5,11 | 16,59 | 120,75 | 26,45 | 25,90 | 71,95 | 0,98 | 0,10 | 7,54 | 0,00 |
| С рисовой крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 1,60 | 4,09 | 13,54 | 97,40 | 19,96 | 21,12 | 50,64 | 0,75 | 0,08 | 6,03 | 0,00 |
| 250 | 2,00 | 5,11 | 16,93 | 121,75 | 24,95 | 26,40 | 63,30 | 0,94 | 0,10 | 7,54 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

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

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой частирассольника – огурцы без кожицы м семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, овощи - соломкой

*Консистенция:* овощей – мягкая, сочная, огурцов – слегка хрустящая. Перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей

*Цвет:*  жира на поверхности – желтый, овощей - натуральный *Вкус:* умеренно соленый, с умеренной кислотностью *Запах:* продуктов, входящих в рассольник.

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ

с ячневой крупой, с куриным мясом

Номер рецептуры: 201

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

А.С.К., 2005, с. 85

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | | |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 36,7 |  | 32 | 64 | 55,8 |
| Капуста свежая | 30 |  | 24 | 37,5 | 30 |
| Картофель | 26,6 |  | 20 | 33,3 | 25 |
| Крупа ячневая | 8 |  | 8 | 10 | 10 |
| Морковь | 10 |  | 8 | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 9,6 |  | 8 | 12 | 10 |
| Масло растительное | 4 |  | 4 | 5 | 5 |
| Вода | 170 |  | 170 | 212,5 | 212,5 |
| 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 | В  1 | С | А |
| 200/20 | 4,79 | 6,03 | 12,42 | 118,62 | 32,07 | 5,42 | 34,98 | 0,30 | 0,06 | 0,03 | 1,02 |
| 250/35 | 5,99 | 7,54 | 15,53 | 148,28 | 40,09 | 6,78 | 43,73 | 0,38 | 0,08 | 0,04 | 1,28 |

***Технология приготовления:***

Крупу ячневую промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую нарезанную шашками белокочанную капусту, нарезанный брусочками картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки добавляют пассерованные морковь и лук. Крупу рисовую закладывают одновременно с овощами. Суп можно отпускать со сметаной.

Птицу отваривают отдельно и при отпуске кладут в порционную тарелку.

***Требования к качеству:***

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

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

*Цвет:*  золотистый

*Вкус:* умеренно соленый, с привкусом птицы

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

Номер рецептуры: 94

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Крупы: рисовая, манная или кукурузная | 12 | 12 | 15 | 15 |
| гречневая или пшено | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| 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 | В  1 | С | А |
| С рисовой крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 4,82 | 1,02 | 16,83 | 132,4 | 158,82 | 23,06 | 137,46 | 0,25 | 0,06 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,03 | 1,28 | 21,04 | 165,50 | 198,53 | 28,83 | 171,83 | 0,31 | 0,08 | 1,14 | 38,25 |
| С манной крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,21 | 5,08 | 16,42 | 132,20 | 160,14 | 19,60 | 130,04 | 0,25 | 0,07 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,51 | 6,35 | 20,53 | 165,25 | 200,18 | 24,50 | 162,55 | 0,31 | 0,09 | 1,14 | 38,25 |
| С кукурузной крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 4,97 | 5,10 | 16,50 | 131,80 | 161,68 | 28,90 | 154,66 | 0,55 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 6,21 | 6,38 | 20,63 | 164,75 | 202,10 | 36,13 | 193,33 | 0,69 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С гречневой крупой | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,97 | 5,48 | 17,08 | 141,60 | 160,88 | 46,46 | 165,66 | 1,13 | 0,11 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,46 | 6,85 | 21,35 | 177,00 | 201,10 | 58,08 | 207,08 | 1,41 | 0,14 | 1,14 | 38,25 |
| С пшеном | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,80 | 5,48 | 18,57 | 146,80 | 161,92 | 29,62 | 155,78 | 0,54 | 0,11 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,25 | 6,85 | 23,21 | 183,50 | 202,40 | 37,03 | 194,73 | 0,68 | 0,14 | 1,14 | 38,25 |

***Технология приготовления:***

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1

: 0,38

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

*Консистенция:* в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:*  супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Номер рецептуры: 93

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 139

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 140 | 140 | 175 | 175 |
| Вода | 60 | 60 | 75 | 75 |
| Лапша домашняя № 118 или | 16 | 16 | 20 | 20 |
| вермишель, фигурные изделия, макароны | 16 | 16 | 20 | 20 |
| Сахар | 1,6 | 1,6 | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 2,5 | 2,5 |
| 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 | В  1 | С | А |
| С лапшой домашней № 118 | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 6,05 | 5,60 | 18,25 | 147,60 | 164,74 | 24,10 | 144,28 | 0,53 | 0,09 | 0,91 | 39,20 |
| 250 | 7,56 | 7,00 | 22,81 | 184,50 | 205,93 | 30,13 | 180,35 | 0,66 | 0,11 | 1,14 | 49,00 |
| С вермишелью | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |
| С макаронными изделиями | | | | |  | | | |  | | |
| 200 | 5,75 | 5,21 | 18,84 | 145,20 | 161,62 | 24,14 | 137,98 | 0,51 | 0,09 | 0,91 | 30,60 |
| 250 | 7,19 | 6,51 | 23,55 | 181,50 | 202,03 | 30,18 | 172,48 | 0,64 | 0,11 | 1,14 | 38,25 |

***Технология приготовления:***

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны – 15-20 мин, лапшу – 1012 мин, вермишель – 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. Заправляют сахаром, солью, сливочным маслом, доводят до кипения. ***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* в жидкой части распеределены макаронные изделия, сохранившие форму, на поверхности – сливочное масло.

*Консистенция:* макаронные изделий - мягкая

*Цвет:*  супа – молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* умеренно сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* 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):

1. – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
3. – 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).

Наименование кулинарного изделия (блюда): РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Номер рецептуры: 321

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с.134

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 73,2 | 57 | 87,8 | 66 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября |  | 57 |  |  |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря |  |  |  |  |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля |  |  |  |  |
| \*\*\*с 1 марта |  |  |  |  |
| Морковь до 1 января | 30 | 16,2 | 36 | 27 |
| \*\*\*с 1 января |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 14,4 | 6 | 17,3 | 14,5 |
| Капуста белокочанная | 46,8 | 36 | 56,2 | 43,2 |
| Масло растительное | 6,5 | 6,5 | 7,2 | 7,2 |
| **Соус томатный** | - | **50** | **-** | **60** |
| Вода или бульон | 50 | 50 | 54 | 54 |
| Масло растительное | 0,9 | 0,9 | 1,1 | 1,1 |
| Мука пшеничная | 2,3 | 2,3 | 2,7 | 2,7 |
| Томатное пюре | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 |
| Морковь до 1 января | 4,5 | 3,6 | 5,4 | 4 |
| \*\*\*с 1 января |  |  |  |  |
| Лук репчатый | 1,1 | 0,9 | 1,3 | 1,1 |
| Сахар | 0,7 | 0,7 | 0,8 | 0,8 |
| ВЫХОД: | 150 | | 1 | 80 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры,г | Угле  -  воды, г | Эн. цен  -  ность,    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150 | 2,29 | 11,00 | 14,44 | 166,00 | 23,90 | 27,80 | 61,80 | 0,98 | 0,07 | 8,67 | 31,00 |
| 180 | 2,75 | 13,20 | 17,33 | 199,20 | 28,68 | 33,36 | 74,16 | 1,18 | 0,08 | 10,4 | 37,20 |

***Технология приготовления:***

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную белокочанную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут специи, лавровый лист. При отпуске рагу можно посыпать зеленью. В таком случае зелень подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа: тщательно промывают проточной водой и выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием (п.

15.18.5).

***Требования к качеству:***

Вкус и запах тушеных овощей. Блюдо в меру соленое. Цвет от светло- до темнокрасного. Не допускают запах пареных овощей, прогорклый привкус муки.

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ Номер рецептуры: 417

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с.180

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 48 | 48 |
| Лук репчатый | 13,3 | 12 |
| Морковь до 1 января | 13,3 | 11 |
| \*\*\*с 1 января | 14,7 | 11 |
| Зеленый горошек | 16,5 | 11 |
| Томатное пюре | 10,6 | 10,6 |
| Масло сливочное | 5,6 | 5,6 |
| ВЫХОД: | 170 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 49,58 | 1,18 | 33,12 | 145,03 | 54,39 | 12,88 | 0,34 | 0,03 | 0,01 | 3,46 | 0,05 |

***Технология приготовления:***

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать 5-7 минут. Зеленый горошек прогревают. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи с томатным пюре и перемешивают. Массу прогревают и раздают.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* компоненты блюда равномерно распределены, макароны и овощи не разварившиеся

*Консистенция:* мягкая, нежная

*Цвет:*  светло-красный, с вкраплениями зеленого горошка

*Вкус:* умеренно соленый, с кисловатым привкусом, свойственный макаронным и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ, со сметаной Номер рецептуры: 423

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с. 182

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макароны (лапша, вермишель) | 37,5 | 37,5 | 48 | 48 |
| Вода | 82,5 | 82,5 | 110 | 110 |
| Творог | 50,5 | 49 | 67,2 | 63,1 |
| Сахар | 5 | 5 | 6,6 | 6,6 |
| Масло сливочное | 2,5 | 2,5 | 3,4 | 3,4 |
| Сухари | 2,5 | 2,5 | 3,4 | 3,4 |
| Сметана | 2,5 | 2,5 | 3,4 | 3,4 |
| Сметана (для поливки) | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | 150/10 | | 200/10 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150/10 | 17,34 | 13,41 | 31,55 | 316,52 | 249,78 | 34,54 | 247,50 | 1,46 | 0,11 | 0,25 | 84,21 |
| 200/10 | 21,79 | 16,20 | 42,07 | 401,51 | 282,88 | 44,04 | 301,50 | 1,89 | 0,14 | 0,30 | 97,46 |
| 200 | 17,82 | 11,15 | 42,07 | 339,95 | 132,40 | 38,00 | 216,00 | 1,72 | 0,13 | 0,17 | 53,00 |

***Технология приготовления:***

Макароны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде, не откидывая (2,2-3л воды, 30 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Протертый творог смешивают с сахаром и солью. Соединяют макароны и творожную смесь. Массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см.. поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 15.13 СанПиНа 2.4.1.2660-10) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанный кусками лапшевник можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной.

***Требования к качеству:***

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и творога. Блюдо в меру сладкое, с привкусом сливочного масла. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия, прогорклый привкус сливочного масла или кислый вкус творога.

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ, со сметаной

Номер рецептуры: 421

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

А.С.К., 2005, с. 181

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макароны | 65,5 | 65,5 | 72 | 72 |
| Сыр неострых сортов | 15,1 | 14 | 18,9 | 16 |
| Масло сливочное | 7,3 | 7,3 | 8 | 8 |
| Сметана | 10 | 10 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | 180/10 | | 200/10 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 180/10 | 9,67 | 10,19 | 41,36 | 281,30 | 161,03 | 18,33 | 148,95 | 1,13 | 0,09 | 0,23 | 4,52 |
| 200/10 | 10,70 | 11,27 | 45,96 | 311,88 | 177,25 | 20,30 | 164,55 | 1,26 | 0,10 | 0,25 | 4,53 |

***Технология приготовления:***

Макароны для приготовления блюда варят в кипящей подсоленной воде (6 л воды, 50 г соли на 1 кг сухих макаронных изделий). Вареные макароны, заправленные сливочным маслом, кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень ровным слоем толщиной не более 3-4 см., посыпают натертым сыром и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин. (согласно требований п. 8.22 СанПиНа 2.4.5.2409-08) до образования румяной корочки.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом или прокипяченной сметаной.

***Требования к качеству:***

Макаронные изделия запечены, цвет корочки - светло золотистый, румяный. Вкус и запах сливочного масла и сыра. Не допускается наличие жидкости в блюде, а также разварившиеся макаронные изделия.

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА СО СВЕЖИМИ ПЛОДАМИ

со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 395

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

А.С.К., 2005, с. 171

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 43,2 | 43,2 |
| или пшено | 48 | 48 |
| Вода (на кашу рисовую) | 160 | 160 |
| Вода (на кашу пшенную) | 150 | 150 |
| Сахар | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Сухари пшеничные | 3,2 | 3,2 |
| Яблоки | 34,4 | 24 |
| Яйцо | 1/12 шт | 3,2 |
| Молоко сгущенное | 20 | 20 |
| ВЫХОД: | 200/20 | |

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 | В  1 | С | А |
| … рисовая | | | | |  | | | |  | | |
| 200/20 | 6,20 | 10,62 | 56,75 | 268,69 | 115,34 | 24,56 | 85,12 | 0,66 | 0,03 | 0,72 | 0,09 |
| … пшенная | | | | |  | | | |  | | |
| 200/20 | 8,55 | 11,72 | 57,62 | 289,78 | 124,54 | 25,14 | 82,13 | 1,40 | 0,12 | 0,72 | 0,09 |

***Технология приготовления:***

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу (половину от всей массы), затем плоды, нарезанные мелкими кубиками без кожицы и семенных гнезд плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают при температуре 220-280 °С в течение 20-30 мин.

При подаче нарезанную кусками запеканку можно полить прокипяченным сливочным маслом, прокипяченной сметаной или яблочным соусом.

***Требования к качеству:***

Вкус и запах, присущие входящим в рецептуру продуктам. Аромат печеных яблок и рисовой каши. Блюдо в меру сладкое. Цвет от светло- до темно-золотистого. Консистенция мягкая, нежная.

КАША «ДРУЖБА» С ИЗЮМОМ

(из смеси гречневой и пшенной круп)

Номер рецептуры: 177

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 199

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа гречневая | 11,5 | 11,5 |
| Пшено | 28 | 28 |
| Молоко | 140 | 140 |
| Изюм | 3,2 | 3 |
| Сахар | 8 | 8 |
| Масло сливочное | 7 | 7 |
| Яйца | ¼ шт. | 10 |
| ВЫХОД: | 200/5 | |

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 | В  1 | С | А |
| 200/5 | 10,44 | 11,11 | 41,30 | 307,00 | 158,6 | 86,70 | 257,3 | 2,75 | 0,26 | 1,20 | 81,00 |

***Технология приготовления:***

В кипящее молоко засыпают соль, сахар, поочередно подготовленные крупы с учетом времени их варки. Изюм перебирают и промывают. В кашу добавляют подготовленный изюм, масло сливочное, варят до готовности. В готовую кашу, охлажденную до 80 град. С, вводя яйца, перемешивают и проваривают 2-3 минуты.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* компоненты блюда равномерно распределены, зерна разварены, каша уложена горкой

*Консистенция:* каша – вязкая, изюм – мягкий.

*Цвет:*  светло-желтый вперемежку с зернами гречневой крупы

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

## КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ жидкая

Номер рецептуры: 390

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

А.С.К., 2005, с. 169

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 45 | 45 |
| Крупа манная | 30,8 | 30,8 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сахар | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 200 | |

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 | В  1 | С | А |
| 200 | 6,24 | 6,10 | 19,70 | 158,64 | 192,17 | 23,52 | 156,05 | 0,30 | 0,08 | 1,09 | 36,72 |

***Технология приготовления:***

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.

После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу: засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляют сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Можно приготовлять на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке.

При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1 : 0,38

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло

*Консистенция:* в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа

*Цвет:*  молочно-белый, сливочного масла - желтый

*Вкус:* сладковатый,молока и сливочного масла

*Запах:* кипяченого молока*,* свойственный входящим в блюдо продуктам

КАША РАССЫПЧАТАЯ

РИСОВАЯ С ФРУКТАМИ

Номер рецептуры: 167

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 192

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа рисовая | 60 | 60 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Яблоки | 43 | 36 |
| Изюм | 20,3 | 20,2 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Вода | 145 | 145 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, г |  | Пищевые вещества | |  | Минер. вещества, мг | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Fe | В1 | В2 | С |
| 200 | 7,43 | 12,57 | 57,59 | 373,32 | 46,93 | 2,83 | 0,19 | 0,05 | 1,67 |

**Технология приготовления:**

Крупу рисовую промывают и отваривают рассыпчатую кашу. Чернослив и изюм перебирают, удаляют примеси, промывают в холодной проточной воде и замачивают при температуре 30 оС в течение 20 минут. Яблоки перебирают, удаляют плодоножку и семенное гнездо, промывают, нарезают дольками и соединяют с сахаром и подготовленным черносливом, изюмом и сливочным маслом.

Вместе с рассыпчатой кашей фрукты доводят под крышкой до готовности.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* каша рассыпчатая с сохранившими форму фруктами

### *Консистенция:* рассыпчатая

*Цвет:* от светло-кремового до серого

*Вкус:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

КАША МАННАЯ С МОРКОВЬЮ

Номер рецептуры: 173

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.196

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Крупа манная | 37 | 37 |
| Морковь до 1 января | 33 | 27 |
| \*\*\*с 1 января | 36 | 27 |
| Молоко | 137 | 137 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 200 | |

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 | В  1 | С | А |
| 200 | 8,00 | 6,83 | 38,63 | 248,0 | 178,0 | 35,50 | 167,7 | 0,72 | 0,19 | 1,57 | 43,00 |

***Технология приготовления:***

Морковь мелко шинкуют, добавляют сахар, сливочное масло и тушат на слабом огне 8-10 минут, вливают горячее молоко, доводят до кипения, всыпают при постоянном помешивании манную крупу и варят до загустения. Заправляют сливочным маслом и прогревают.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, разваренные

*Консистенция:* однородная, вязкая, морковь – мягкая *Цвет:*  желтый

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам *Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

## КАША ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ И САХАРОМ,

МОЛОЧНАЯ

Номер рецептуры: 168

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.193

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Крупа манная | 33,3 |  | 33,3 | 44,4 |  | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 |  | 123 | 164 |  | 164 |
| \*\*\*или рисовая | 33,3 |  | 33,3 | 44,4 |  | 44,4 |
| Вода или молоко | 123 |  | 123 | 164 |  | 164 |
| \*\*\*или гречневая | 37,5 |  | 37,5 | 50 |  | 50 |
| Вода или молоко | 120 |  | 120 | 160 |  | 160 |
| Сахар | 5 |  | 5 | 5 |  | 5 |
| Масло сливочное | 5 |  | 5 | 5 |  | 5 |
| 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 | В  1 | 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

***Блюда из творога и яиц.***

Для приготовления блюд из яиц используются свежие куриные яйца.

Не допускаются к использованию в питании яйца водоплавающих птиц, а также яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам (прил. 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Яйца используют в виде омлетов или в вареном виде (п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-

08).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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:

1. – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
3. – 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.

Омлеты готовят в жарочном шкафу в течение 8-10 минут при температуре 180200 °С, слоем не более 2,5-3 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2 °С. Яйцо варят 10 минут после закипания воды (п.8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Из творога приготавливают горячие блюда. В питании детей школьного возраста рекомендуется творог не более 9% жирности (прил. 8 СанПиН 2.4.5.2409-08); творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке, кроме сырков творожных (прил. 9 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Не допускается использование творога из непастеризованного молока, фляжного творога (прил. 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито или протирочную машину. При протирании образуются потери 1-2%.

Вторые горячие блюда готовят отварными (ленивые вареники), с также запеченными (сырники, пудинги, запеканки).

Запеканки и пудинги из творога 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).

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ

Номер рецептуры: 424

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

А.С.К., 2005, с. 184

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | Жиры г | Углеводы, 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 |

***Технология приготовления:***

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке 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:

1. – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
3. – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Затем обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (на 3 л воды 40-50 г соли на 10 яиц) и варят после закипания в течение 10 минут.

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

***Требования к качеству:***

Яйцо, сваренное вкрутую, имеет плотный белок и желток. Желток нежный, рассыпчатый, возможно наличие незатвердевшей капли в центре. Белок нежный, вязкий.

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

с маслом сливочным

Номер рецептуры: 438

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

А.С.К., 2005, с. 189

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
| 1 порция | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 3 шт. | 120 | 3,9 шт. | 156,6 |
| Молоко | 45 | 45 | 55 | 55 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 150/5 | | 20 | 0/5 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150/5 | 14,27 | 22,16 | 2,65 | 267,93 | 114,20 | 19,50 | 260,50 | 2,94 | 0,10 | 0,25 | 345,00 |
| 200/5 | 18,99 | 28,32 | 3,51 | 345,90 | 151,72 | 25,97 | 346,49 | 3,91 | 0,13 | 0,33 | 452,90 |

***Технология приготовления:***

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке 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:

1. – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
3. – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* аккуратно нарезанныепорционные куски в виде ромбов или квадратов

*Консистенция:* однородная, сочная, нежная, пористая

*Цвет:*  цвет корочки от румяного до золотистого, срез – от светло-кремового до кремового

*Вкус:* умеренно соленый, с привкусом молока и сливочного масла

*Запах:* свежих запеченных яиц, сливочного масла

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): ОМЛЕТ С СЫРОМ

Номер рецептуры: 442

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

А.С.К., 2005, с. 190

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яйца | 2,5 шт | 100 |
| Молоко | 39 | 39 |
| Сыр неострых сортов | 21,5 | 19,5 |
| Масло сливочное | 6,5 | 6,5 |
| ВЫХОД: | 150 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 20,64 | 24,95 | 3,05 | 320,18 | 396,3 | 21,03 | 241,94 | 5,51 | 0,12 | 0,48 | 0,32 |

***Технология приготовления:***

Перед использованием яйцо подвергаются специальной обработке 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:

1. – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
3. – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду, соль, тертый сыр, перемешивают Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растительным маслом слоем не более 2,5-3 см и запекают в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* аккуратно нарезанныепорционные куски в виде ромбов или квадратов.

Отрезанный кусок хорошо держит форму

*Консистенция:* однородная, сочная, нежная, пористая, упругая

*Цвет:*  цвет корочки светло-золотистый, срез – от светло-кремового до кремового *Вкус:* умеренно соленый, с привкусом молока, сыра и сливочного масла

*Запах:* свежих запеченных яиц, сыра и сливочного масла

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

со сгущенным молоком

Номер рецептуры: 469

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

А.С.К., 2005, с. 201

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Творог | 141 | 140 | 141 |  | 140 |
| Крупа манная | 10 | 10 | 10 |  | 10 |
| или мука пшеничная | 12 | 12 | 12 |  | 12 |
| Сахар | 10 | 10 | 10 |  | 10 |
| Яйца | 1/10 шт | 4 | 1/10 шт |  | 4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 |  | 5 |
| Сухари | 5 | 5 | 5 |  | 5 |
| Сметана | 5 | 5 | 5 |  | 5 |
| Сгущенное молоко | 20 | 20 | 50 |  | 50 |
| ВЫХОД: | 150/20 | | 150/50 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150/20 | 27,84 | 18,00 | 32,40 | 279,60 | 226,4 | 48,92 | 344,91 | 0,84 | 0,09 | 0,74 | 0,33 |
| 150/50 | 30,93 | 22,89 | 36,00 | 310,66 | 251,55 | 54,36 | 383,23 | 0,93 | 0,10 | 0,82 | 0,37 |

***Технология приготовления:***

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, подготовленными в соответствии с требованиями СанПиНа яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С.

При отпуске нарезанную запеканку поливают сахарным сиропом или прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* порционные кусочки*,* сохранена форма, поверхность без трещин *Консистенция:* однородная, нежная, мягкая

*Цвет:*  корочки – золотисто-желтый, на разрезе – белый, соуса – светло-коричневый *Вкус:* умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов, входящих в блюдо *Запах:* творога, продуктов, входящих в блюдо

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ

и молочным соусом

Номер рецептуры: 236

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 244

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Творог | 114 | 112 |
| Крупа рисовая | 21 | 21 |
| Сахар | 10,5 | 10,5 |
| Яйцо | 9,3 | 9 |
| Масло сливочное | 4,5 | 4,5 |
| Сметана | 4,5 | 4,5 |
| Масса полуфабриката | - | 177 |
| ***Соус молочный № 350*** | ***-*** | ***30*** |
| Молоко | 15 | 15 |
| Масло сливочное | 1,7 | 1,7 |
| Мука пшеничная | 1,7 | 1,7 |
| Вода | 15 | 15 |
| Сахар | 0,3 | 0,3 |
| Соль | 0,24 | 0,24 |
| ВЫХОД: | 150/30 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 22,72 | 16,48 | 30,52 | 361,14 | 200,50 | 36,42 | 297,57 | 0,99 | 0,07 | 0,38 | 107,64 |

***Технология приготовления:***

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденный сваренный до полуготовности рис, размягченное сливочное масло, соль. Массу тщательно вымешивают. Яичные белки тщательно взбивают и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром. Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-250 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. ***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сохранена форма, поверхность без трещин

*Консистенция:* нежная, рис равномерно распределен

*Цвет:*  светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый с вкраплениями риса

*Вкус:* умеренно сладкий, с молочным привкусом *Запах:* творога, продуктов, входящих в блюдо Наименование кулинарного изделия (блюда): ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (запеченный) Номер рецептуры: 467

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

А.С.К., 2005, с. 199

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
|  | 1 порция | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог | 125,7 |  | 123 | 152 | 150 |
| Крупа манная | 12 |  | 12 | 15 | 15 |
| Сахар | 12 |  | 12 | 15 | 15 |
| Яйца | 1/5 шт |  | 8 | ¼ шт. | 10 |
| Изюм | 16,3 |  | 15 | 20,4 | 20 |
| Масло сливочное | 4 |  | 4 | 5 | 5 |
| Сухари | 4 |  | 4 | 5 | 5 |
| Сметана | 4 |  | 4 | 5 | 5 |
| ВЫХОД: |  | 160 | | 2 | 00 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 160 | 22,24 | 15,36 | 32,16 | 179,20 | 104,00 | 32,42 | 291,57 | 0,72 | 0,05 | 0,2 | 65,26 |
| 200 | 27,80 | 19,20 | 10,20 | 224,00 | 130,00 | 45,53 | 371,96 | 1,24 | 0,09 | 0,48 | 134,55 |

***Технология приготовления:***

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сохранена форма, поверхность без трещин *Консистенция:* нежная, пышная

*Цвет:*  светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый *Вкус:* умеренно сладкий

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

со сметаной или сгущенным молоком Номер рецептуры: 463

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

А.С.К., 2005, с. 197

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог | 152 | 150 | 163,2 | 155 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 21,2 | 21,2 |
| Сахар | 15 | 15 | 16 | 16 |
| Яйца | 1/8 шт. | 5 | 5,4 | 5,4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5,4 | 5,4 |
| Сметана | 10 | 10 | - | - |
| Молоко сгущенное | - | - | 40 | 40 |
| ВЫХОД: | 150/10 | | 160/40 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.    ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 150/10 | 28,44 | 19,51 | 17,10 | 357,16 | 248,75 | 39,60 | 350,70 | 1,17 | 0,11 | 0,39 | 89,95 |
| 160/40 | 33,64 | 22,81 | 20,52 | 421,20 | 280,44 | 46,80 | 410,58 | 1,39 | 0,13 | 0,45 | 102,60 |
| 100 | 18,69 | 12,67 | 11,40 | 234,00 | 155,80 | 26,00 | 228,10 | 0,77 | 0,07 | 0,25 | 57,00 |

***Технология приготовления:***

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, манную крупу. Все перемешивают. Белки взбивают и, осторожно помешивая, сверху вниз вводят в массу, выкладывают ее слоем 3 см в противни или формы, смазанные маслом. Поверхность смазывают сметаной с сахаром.

Запекают в жарочном шкафу 20-30 минут при температуре 220-280 °С. Готовность проверяют по изменению плотности. Если творог сухой, в массу добавляют молоко (20 г на выход), соответственно увеличивая или уменьшая закладку творога. Отпускают блюдо с прокипяченной сметаной, повидлом или прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* сохранена форма, поверхность без трещин

*Консистенция:* нежная, пышная

*Цвет:*  светло-коричневый, золотистый, на разрезе – белый *Вкус:* умеренно сладкий

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо

# Блюда из рыбы

Рыбу для питания школьников приготавливают отварной, припущенной, тушеной и запеченной. СанПин 2.4.1.2409-08 рекомендует следующие виды рыбы: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

На пищеблоки школ поступает рыба в замороженном виде. Ее размораживают на производственным столах или в воде при температуре не выше +12оС, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л (п.8.10 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Для варки пригодны все виды рыб. Варят рыбу целыми тушками или же порционными кусками. Для этого подготовленную рыбу нарезают на порционные куски, не пластуя, вместе с позвоночником, рыбу массой 1-1,5 кг рекомендуется сначала пластовать. Рыбу варят в котлах, снабженных решетками. Бульон, полученный при варке рыбы, можно использовать для супов и соусов.

Припускание – разновидность варки, но в отличие от последней производится в меньшем количестве жидкости. Припущенная рыба вкуснее, чем отварная, так как при таком способе тепловой обработки в рыбе полнее сохраняются питательные вещества. Рыбу припускают порционными кусками с кожей. Порционные куски рыбы, нарезанные из обработанного звена с кожей без хрящей, перед припусканием ошпаривают для того, чтобы уменьшить выделение из них белков во время припускания. Рыбу припускают в котлах, снабженных решетками, при закрытой крышке. Подготовленную рыбу укладывают посуду в один ряд, подливают воду (0,3 л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость прикрыла рыбу на ¼ объема.

Тушеная рыба отличается приятным вкусом, так как готовится с добавлением лука, томатного пюре и т.д. для тушения используется сырая или предварительно слегка обжаренная рыба. При тушении обжаренной рыбы вкусовые качества рыбы значительно улучшаются.

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

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

РЫБА ТУШЕНАЯ В

## ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 486

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

А.С.К., 2005, с. 213

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая  (минтай, треска, пикша) | 118 | 91 | 190 | 146,5 |
| Вода или бульон | 27 | 27 | 27 | 27 |
| Морковь до 1 января | 34 | 27 | 34 | 27 |
| \*\*\*с 1 января | 36 | 27 | 36 | 27 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 15 | 13 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 15 | 15 |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Лимонная кислота | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Сахар | 4 | 4 | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 75/75 | | 120/75 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 75/75 | 13,87 | 7,85 | 6,53 | 150,00 | 52,11 | 59,77 | 238,46 | 0,96 | 0,10 | 3,35 | 0,01 |
| 120/75 | 18,03 | 10,21 | 8,49 | 195,00 | 67,74 | 77,70 | 310,00 | 1,25 | 0,13 | 4,36 | 0,01 |

***Технология приготовления:***

Порционные куски рыбы укладывают в посуду, сверху укладывают нашинкованные овощи, заливают водой, добавляют масло растительное, томат, уксус, сахар, соль, закрывают крышкой, тушат до готовности, добавляют лавровый лист, перец горошком.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* неоднородная масса с запахом рыбы и тушеных овощей *Консистенция:*

нежная, мягкая

*Цвет:*  от светло-красного до темно-красного

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

*Запах:* продуктов, входящих в блюдо

РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

С ОВОЩАМИ

Номер рецептуры: 244

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.251

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
|  | 1 порция | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хек тихоокеанский | 54 |  | 40 | 67,6 | 50 |
| \*\*\*или треска | 52,6 |  | 40 | 65,6 | 50 |
| \*\*\* или минтай | 42,1 |  | 40 | 52,6 | 50 |
| Вода | 20 |  | 20 | 25 | 25 |
| Морковь до 1 января | 40 |  | 32 | 50 | 40 |
| \*\*\*с 1 января | 42,7 |  | 32 | 53,4 | 40 |
| Лук репчатый | 5 |  | 4 | 6,3 | 5 |
| Масса полуфабриката | - |  | 96 | - | 120 |
| ВЫХОД: |  | 80 | | 1 | 00 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| Хек тихоокеанский | | | | |  | | |  |  | | |
| 80 | 6,12 | 0,81 | 2,54 | 42,00 | 10,30 | 8,00 | 67,40 | 0,43 | 0,04 | 0,77 | 3,00 |
| 100 | 7,65 | 1,01 | 3,18 | 52,50 | 12,88 | 10,00 | 84,25 | 0,54 | 0,05 | 0,96 | 3,75 |
| Треска | | | | |  | | |  |  | | |
| 80 | 4,43 | 0,18 | 1,89 | 27,00 | 7,20 | 5,70 | 45,30 | 0,28 | 0,02 | 0,61 | 2,00 |
| 100 | 5,54 | 0,23 | 2,36 | 33,75 | 9,00 | 7,13 | 56,63 | 0,35 | 0,03 | 0,76 | 2,50 |
| Минтай | | | | |  | | |  |  | | |
| 80 | 6,12 | 0,81 | 2,54 | 42,00 | 10,30 | 8,00 | 67,40 | 0,43 | 0,04 | 0,77 | 3,00 |
| 100 | 7,65 | 1,01 | 3,18 | 52,50 | 12,88 | 10,00 | 84,25 | 0,54 | 0,05 | 0,96 | 3,75 |

***Технология приготовления:***

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, припускают до готовности. Овощи мелко шинкуют, заливают рыбным бульоном и припускают 10-15 минут до готовности. Филе соединяют с овощами и доводят до кипения.

При отпуске на рыбу кладут готовые овощи. Можно отпускать с прокипячённым сливочным маслом, соусом белым, сметанным или томатным. Гарниры – картофель отварной в молоке, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* кусочки филе рыбы, сохранившие форму

*Консистенция:* мягкая, допускается легкое расслаивание филе рыбы на разрезе – светло-серый, овощей, входящих в блюдо

рыбы в сочетании с овощами, в меру соленый

припущенной рыбы с ароматом овощей

РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ

Номер рецептуры: 245

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с.252

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
|  | 1 порция | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Хек тихоокеанский | 132,4 |  | 98 | 165,5 | 122,5 |
| \*\*\*или треска | 128,9 |  | 98 | 161,2 | 122,5 |
| \*\*\*или судак | 127,1 |  | 98 | 158,9 | 122,5 |
| Лук репчатый | 4 |  | 3 | 5 | 3,75 |
| ВЫХОД: |  | 80 | | 1 | 00 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| Хек тихоокеанский | | | | |  | | |  |  | | |
| 80 | 14,03 | 1,90 | 0,25 | 74,00 | 13,50 | 10,40 | 137,60 | 0,57 | 0,07 | 0,28 | 6,00 |
| 100 | 17,54 | 2,38 | 0,31 | 92,50 | 16,88 | 13,00 | 172,00 | 0,71 | 0,09 | 0,35 | 7,50 |
| Треска | | | | |  | | |  |  | | |
| 80 | 13,52 | 0,52 | 0,25 | 60,00 | 11,40 | 9,00 | 120,50 | 0,41 | 0,05 | 0,45 | 6,00 |
| 100 | 16,90 | 0,65 | 0,31 | 75,00 | 14,25 | 11,25 | 150,63 | 0,51 | 0,06 | 0,56 | 7,50 |
| Судак | | | | |  | | |  |  | | |
| 80 | 15,54 | 0,95 | 0,25 | 72,0 | 15,60 | 7,50 | 131,9 | 0,41 | 0,04 | 1,13 | 6,00 |
| 100 | 19,43 | 1,19 | 0,31 | 90,00 | 19,50 | 9,38 | 164,88 | 0,51 | 0,05 | 1,41 | 7,50 |

***Технология приготовления:***

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, выкладывают в посуду в один ряд, добавляют воду, лук репчатый и припускают 10-15 минут.

При отпуске поливают прокипячённым сливочным маслом. Гарниры – картофель отварной с маслом, пюре картофельное, овощи отварные с маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* кусочки филе рыбы, сохранившие форму

*Консистенция:* мягкая, сочная, не дряблая

*Цвет:*  от белого до серого

*Вкус:* рыбы в сочетании с луком, в меру соленый *Запах:* припущенной рыбы с ароматом лука ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 511

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

А.С.К., 2005, с. 229

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Рыба свежемороженая (треска, пикша) | 88 | 64 | 94 | 68,3 | 117,3 | 85,3 |
| \*\*\*или минтай | 139 | 64 | 148,3 | 68,3 | 185,3 | 85,3 |
| Лук репчатый | 15 | 13 | 16 | 13,9 | 20 | 17,3 |
| Зелень петрушки | 3 | 2 | 3,2 | 2,1 | 4 | 2,7 |
| Молоко или вода | 6 | 6 | 6,4 | 6,4 | 8 | 8 |
| Яйцо | 1/13 шт. | 3 | 3,4 | 3,2 | 4,3 | 4 |
| Сухари | 9 | 9 | 9,6 | 9,6 | 12 | 12 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *94* | *-* | *100,3* | *-* | *125,3* |
| Масло растительное | 8 | 8 | 8,5 | 8,5 | 10,7 | 10,7 |
| ВЫХОД: | 75 | | 80 | | 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 | В  1 | С | А |
| 75 | 11,33 | 3,68 | 7,70 | 108,75 | 36,47 | 27,09 | 154,31 | 0,82 | 0,08 | 2,46 | 11,25 |
| 80 | 12,08 | 3,92 | 8,21 | 116,00 | 38,90 | 28,90 | 164,60 | 0,87 | 0,08 | 2,62 | 12,00 |
| 100 | 15,10 | 4,90 | 10,26 | 145,00 | 48,63 | 36,13 | 205,75 | 1,09 | 0,10 | 3,28 | 15,00 |

***Технология приготовления:***

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон до румяной корочки, а затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 10-15 мин. Гарниры — картофель отварной, овощи припущенные с жиром.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* изделие имеет круглую форму, без трещин и разрывов на поверхности. Не допускается отслаивание панировки

*Консистенция:* однородная, рыхлая, сочная белый с сероватым оттенком

в меру соленый, сочный, свойственный рыбе

продуктов, входящих в блюдо

Наименование кулинарного изделия (блюда): РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ Номер рецептуры: 249

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 255

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
|  | 1 порция | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Хек тихоокеанский | 87,8 | 65 | 109,8 | 81,3 | 131,7 | 97,5 |
| \*\*\*или треска | 85,5 | 65 | 106,9 | 81,3 | 128,3 | 97,5 |
| Масса припущенной рыбы | - | 53 | - | 66,3 | - | 79,5 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 |
| Яйца | ½ шт. | 20 | 28 | 25 | ¾ шт. | 30 |
| Молоко | 8 | 8 | 10 | 10 | 12 | 12 |
| Масло сливочное | 3 | 3 | 3,8 | 3,8 | 4,5 | 4,5 |
| ВЫХОД: | 8 | 0 | 100 | | 120 | |

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 | В  1 | С | А |
| Хек тихоокеанский | | | | |  | | | |  | | |
| 80 | 13,07 | 4,37 | 2,57 | 102,00 | 40,10 | 26,00 | 189,70 | 0,99 | 0,08 | 0,17 | 56,00 |
| 100 | 16,34 | 5,46 | 3,21 | 127,50 | 50,13 | 32,50 | 237,13 | 1,24 | 0,10 | 0,21 | 70,00 |
| 120 | 19,61 | 6,56 | 3,86 | 153,00 | 60,15 | 39,00 | 284,55 | 1,49 | 0,12 | 0,26 | 84,00 |
| Треска | | | | |  | | | |  | | |
| 80 | 12,70 | 3,63 | 2,57 | 94,00 | 37,00 | 22,90 | 171,70 | 0,87 | 0,07 | 0,30 | 56,00 |
| 100 | 15,88 | 4,54 | 3,21 | 117,50 | 46,25 | 28,63 | 214,63 | 1,09 | 0,09 | 0,38 | 70,00 |
| 120 | 19,05 | 5,45 | 3,86 | 141,00 | 55,50 | 34,35 | 257,55 | 1,31 | 0,11 | 0,45 | 84,00 |

***Технология приготовления:***

Филе без кожи и костей нарезают на порционные куски, припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на противни, смазанные маслом, заливают омлетной смесью и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* поверхность имеет поджаренную корочку

*Консистенция:* в меру плотная, сочная, мягкая корочки – золотисто-коричневый, рыбы на разрезе – светло-серый

в меру соленый, сочный, свойственный запеченной рыбе

продуктов, входящих в блюдо

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

ЗАПЕЧЕННЫЕ

Номер рецептуры: 255

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 258

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
|  | 1 порция | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Судак | 77,8 | 60 | 97,3 | 75 | 116,7 | 90 |
| \*\*\*или треска | 79 | 60 | 99 | 75 | 118,5 | 90 |
| Хлеб пшеничный | 14 | 14 | 17,5 | 17,5 | 21 | 21 |
| Молоко | 20 | 20 | 25 | 25 | 30 | 30 |
| Масса п/ф | - | 92 | - | 115 | - | 138 |
| Масло сливочное | 4 | 4 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 8 | 0 | 100 | | 120 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| Судак |  | | | |  | | |  |  | | |
| 80 | 11,99 | 4,05 | 7,67 | 115,00 | 47,30 | 21,10 | 157,70 | 0,59 | 0,06 | 0,82 | 21,00 |
| 100 | 14,99 | 5,06 | 9,59 | 143,75 | 59,13 | 26,38 | 197,13 | 0,74 | 0,08 | 1,03 | 26,25 |
| 120 | 17,99 | 6,08 | 11,51 | 172,50 | 70,95 | 31,65 | 236,55 | 0,89 | 0,09 | 1,23 | 31,50 |
| Треска |  | | | |  | | |  |  | | |
| 80 | 10,64 | 3,76 | 7,67 | 107,00 | 42,70 | 24,00 | 146,80 | 0,59 | 0,07 | 0,34 | 21,00 |
| 100 | 13,30 | 4,70 | 9,59 | 133,75 | 53,38 | 30,00 | 183,50 | 0,74 | 0,09 | 0,43 | 26,25 |
| 120 | 15,96 | 5,64 | 11,51 | 160,50 | 64,05 | 36,00 | 220,20 | 0,89 | 0,11 | 0,51 | 31,50 |

***Технология приготовления:***

Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, выкладывают на смазанный маслом противень, запекают в жарочном шкафу 12-15 минут до готовности.

Отпускают с прокипяченным сливочным маслом или соусом томатным, молочным, сметанным, сметанным с томатом и луком.

Гарниры – картофель отварной, овощи отварные с маслом, пюре картофельное, овощи, припущенные с маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* котлеты – овально-приплюснутой формы с заостренным концом, сбоку - гарнир

*Консистенция:* сочная, нежная, однородная котлет или биточков –светло-серый

рыбной отлетной массы, умеренно соленый

продуктов, входящих в блюдо

# Блюда из мяса и птицы

Из мяса и птицы приготавливают разнообразный ассортимент отварных, припущенных, тушенных и запеченных блюд.

В отварном виде приготавливают мякоть грудинки, лопаточную и подлопаточную части, покромку туш 1 категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части. Мясо нарезают кусками не более 2 кг, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и репчатый лук. Готовность мяса проверяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

На гарнир к мясу рекомендуется подавать отварные и припущенные овощи, картофельное пюре, тушеную капусту, а также припущенный рис и другие рассыпчатые каши.

В тушеном виде приготавливают верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку туш 1 категории, подлопаточную часть.

Часто в питании детей школьного возраста используются блюда из рубленого мяса, получаемого путем измельчения говядины или птицы на мясорубке. При этом готовят натуральные рубленые изделия – без добавления хлеба и с добавлением хлеба (например, котлеты). Для приготовления котлетного мяса используют следующие части туши: мякоть шейной части, пашина и обрезки, получающиеся при разделке туши. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и соединительной ткани. Полученное путем измельчения мясо называется котлетным. В котлетном мясе содержание соединительной и жировой части не должно превышать 10%.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо принимать меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов: например, измельченное мясо и котлетную массу охлаждают.

Также следует соблюдать приемы тепловой обработки, предусмотренные п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08:

* Вареные колбасы, сосиски с сардельки варят не менее 5 минут после закипания;
* при изготовлении вторых блюд из вареного мяса или птицы, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем до раздачи не более 1 часа.

Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока при проколе поварской иглой и серый цвет на разрезе.

Также в ассортимент блюд из мяса входит запеченное мясо. Запекают его с картофелем, овощами, крупами и макаронными изделиями. Мясо в таком случае предварительно варят или припускают. Подготовленные полуфабрикаты запекают в жарочных шкафах слоем не более 4 см при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Внешними признаками готовности запеченных блюд является образование поджаристой корочки, чему способствует наличие на поверхности сметаны, тертого сыра, сухарей и т.д.. Длительное хранение запеченных блюд запрещено, так как их внешний вид и вкусовые качества быстро ухудшаются.

Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже +65°C.

Наименование кулинарного изделия (блюда): СОСИСКИ (САРДЕЛЬКИ) ОТВАРНЫЕ Номер рецептуры: 536

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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 | | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Сосиски или сардельки | 81,6 |  | 80 | 102 |  | 100 |
| ВЫХОД: |  | 80 | | 100 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 80 | 8,32 | 16,00 | 16,96 | 179,20 | 19,20 | 16,00 | 127,20 | 1,44 | 0,03 | 0,00 | 0,00 |
| 100 | 10,40 | 20,00 | 21,20 | 224,00 | 24,00 | 20,00 | 159,00 | 1,80 | 0,04 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают, затем кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3-5 минут. При отпуске гарнируют и поливают соусом или жиром.

Гарниры – каши рассыпчатые, каши вязкие, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, капуста тушеная.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* свежепрогретые целые колбасные изделия

*Консистенция:* колбасные изделия упругие, плотные, сочные

*Цвет:*  светло-розовый

## *Вкус:* в меру соленый, мясной *Запах:* колбасных изделий **Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ОТВАРНОЕ

Номер рецептуры: 532

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с. 241

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
|  | | 1 порция | | | | |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к (покромка, лопаточная часть, грудинка) | 89,1 |  | 81 | 142,6 | 129,6 | 178,2 | 162 |
| Морковь с до 1 января | 2,5 |  | 2 | 4 | 3,2 | 5 | 4 |
| \*\*\*с 1 января | 2,7 |  | 2 | 4,3 | 3,2 | 5,4 | 4 |
| Лук репчатый | 2,5 |  | 2 | 4 | 3,2 | 5 | 4 |
| ВЫХОД: | 50 | |  | 80 | | 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 | В  1 | С | А |
| 50 | 14,23 | 1,91 | 0,28 | 75,00 | 6,56 | 15,13 | 116,50 | 1,18 | 0,04 | 0,28 | 0,00 |
| 80 | 22,77 | 3,06 | 0,45 | 120,00 | 10,50 | 24,20 | 186,40 | 1,89 | 0,07 | 0,45 | 0,00 |
| 100 | 28,46 | 3,83 | 0,56 | 150,00 | 13,13 | 30,25 | 233,00 | 2,36 | 0,09 | 0,56 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см в течение 2 часов. За 30 минут до окончания варки кладут крупно нарезанные морковь, репчатый лук. Соль добавляют в конце варки из расчета 5 г на 1 кг мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой – в сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок.

Отварное мясо нарезают по 1-2 кусочка на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят в этом бульоне при температуре не ниже 70оС в закрытой посуде.

Можно отпускать с прокипяченным сливочным маслом или соусом сметанным.

Гарниры – каши рассыпчатые, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи в молочном соусе, капуста тушеная.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* отварное мясо, нарезанное поперек волокон

*Консистенция:* мягкая, нежная, сочная

*Цвет:*  от серого до темно-серого *Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ТУШЕНОЕ С ОВОЩАМИ В СОУСЕ Номер рецептуры: 274

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, С. 274

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина б/к (покромка, лопаточная часть, грудинка) | 105,6 | 96 | 141 | 128 | 176 | 160 |
| Масса отварного мяса | - | 60 | - | 80 | - | 100 |
| Морковь с до 1 января | 12,5 | 10 | 15 | 12 | 20 | 16 |
| \*\*\*с 1 января | 13,3 | 10 | 16 | 12 | 21,3 | 16 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 62,5 | 50 | 83,8 | 67 | 102,5 | 82 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 66,7 | 50 | 89,3 | 67 | 109,3 | 82 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 71,4 | 50 | 95,7 | 67 | 117,1 | 82 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 77 | 50 | 103 | 67 | 126,2 | 82 |
| \*\*\*с 1 марта | 83,3 | 50 | 111,7 | 67 | 137 | 82 |
| Зеленый горошек | 8 | 5 | 9 | 6 | 12,5 | 8,2 |
| Томатная паста | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 8 | 6 | 11 | 8 | 12,6 | 9 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 5 | 5 | 8,2 | 8,2 |
| Вода | - | 44 | - | 57 | - | 72 |
| ВЫХОД: | 170 | | 220 | | 280 | |

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 | В  1 | С | А |
| 170 | 16,20 | 12,38 | 11,30 | 228,00 | 31,80 | 35,70 | 150,10 | 1,52 | 0,10 | 3,71 | 20,00 |
| 220 | 21,71 | 16,55 | 15,02 | 296,00 | 42,30 | 48,70 | 201,00 | 2,09 | 0,13 | 5,20 | 20,00 |
| 280 | 26,73 | 3,16 | 0,46 | 123,75 | 10,83 | 24,96 | 192,23 | 1,95 | 0,07 | 0,46 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Овощи нарезают мелкими кубиками, отваривают до полуготовности. На овощном отваре готовят соус томатный. Отварное мясо мелко нарезают, заливают горячей водой, добавляют картофель, нарезанный кубиками, варят до полуготовности картофеля, соединяют с отварными овощами и соусом, тушат до готовности, в конце приготовления добавляют масло сливочное. Отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось мясо.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохраняют форму нарезки

*Консистенция:* мяса - мягкая, нежная, сочная; овощей - мягкая

*Цвет:*  от серого до темно-серого, свойственный овощам и соусу *Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный продуктам, входящим в блюдо

Наименование кулинарного изделия (блюда): МЯСО ДУХОВОЕ

Номер рецептуры: 588

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | |  |
|  | 1 порция | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 137,5 | 125 | 183,3 | 166,7 |
| Масло растительное | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 200 | 160 | 200 | 160 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 213,3 | 160 | 213,3 | 160 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 228,6 | 160 | 228,6 | 160 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 246,2 | 160 | 246,2 | 160 |
| \*\*\*с 1 марта | 267 | 160 | 267 | 160 |
| Морковь до 1 января | 44 | 35 | 44 | 35 |
| \*\*\*с 1 января | 46,7 | 35 | 46,7 | 35 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 24 | 20 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 | 3 | 3 |
| ВЫХОД: | 75/ | 250 | 100/ | 250 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 75/250 | 28,22 | 21,5 | 19,50 | 384,80 | 55,00 | 63,31 | 261,3 | 2,71 | 0,17 | 6,76 | 26,00 |
| 100/250 | 30,76 | 23,44 | 21,26 | 419,43 | 59,95 | 69,01 | 284,82 | 2,95 | 0,19 | 7,37 | 28,34 |

***Технология приготовления:***

Мясо, нарезанное кусочками, обжаривают, укладывают в неглубокую посуду, заливают бульоном и тушат около часа. Затем добавляют обжаренные овощи и тушат еще 20-30 минут. Подают вместе с соусом, в котором мясо тушилось.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* небольшие порционные куски тушеного мяса должны быть нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон

*Консистенция:* мяса – сочная, мягкая; овощи хорошо протушены, но сохранившие форму нарезки *Цвет:*  от серого до темно-серого *Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

Номер рецептуры: 436

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах/ под ред. В.Т.Лапшиной. – М.: «Хлебпродинформ», 2004, с. 345

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |
|  | 1 порция | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 86,9 | 79 | 139 | 126,4 |
| Картофель молодой до 1 сент. | 100 | 80 | 160 | 128 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 106,7 | 80 | 170,7 | 128 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 114,3 | 80 | 183 | 128 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 123,1 | 80 | 197 | 128 |
| \*\*\*с 1 марта | 133,3 | 80 | 213,3 | 128 |
| Лук репчатый | 12 | 10 | 19,2 | 16 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 6,4 | 6,4 |
| Томатное пюре | 5 | 5 | 8 | 8 |
| ВЫХОД: | 50/ | 100 | 80/160 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | С | А |
| 50/100 | 17,21 | 4,67 | 13,72 | 165,63 | 19,44 | 41,06 | 210,63 | 2,52 | 0,13 | 5,61 | 15,00 |
| 80/160 | 27,53 | 7,47 | 21,95 | 265,00 | 31,10 | 65,70 | 337,00 | 4,03 | 0,21 | 8,97 | 24,00 |

***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.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* небольшие порционные куски мяса политы соусом

*Консистенция:* мяса – сочная, мягкая. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена мяса от светло-коричневого до коричневого

в меру соленый, мясной

свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ГУЛЯШ

Номер рецептуры: 591

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с.268

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина | 139 | 102,6 | 158 | 116,5 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 5 | 5 |
| Лук репчатый | 18 | 15 | 18 | 15 |
| Томатное пюре | 12 | 12 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 | 4 |
| ВЫХОД: | 80/75 | | 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 | В  1 | С | А |
| 80/75 | 19,72 | 17,89 | 4,76 | 168,20 | 24,36 | 26,01 | 194,69 | 2,32 | 0,17 | 1,28 | 0,00 |
| 100/75 | 23,80 | 19,52 | 5,74 | 203,00 | 29,40 | 31,39 | 234,98 | 2,80 | 0,21 | 1,54 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Нарезанное кубиками по 20-30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности кладут лавровый лист.

Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 г на порцию).

Гарниры — каши рассыпчатые, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи, припущенные с жиром, капуста тушеная, свекла тушеная.

***Требования к качеству:***

Цвет мяса от светло-коричневого до коричневого. Овощи должны быть мягкими, но не разварившимися, форма нарезки сохранена. Не допускается подгоревшее мясо и кислый вкус соуса. Вкус и аромат, свойственный входящим в рецептуру продуктам.

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ Номер рецептуры: 608

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

А.С.К., 2005, с. 276

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
|  | 1 порция | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 40,7 | 37 | 65 | 59 | 81,4 | 74 |
| Хлеб пшеничный | 9 | 9 | 14 | 14 | 18 | 18 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 19 | 19 | 24 | 24 |
| Сухари | 5 | 5 | 8 | 8 | 10 | 10 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *65* | *-* | *99* | *-* | *130* |
| Масло растительное | 3 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 5 | 0 | 80 | | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  ккал | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | 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 |
| 80 | 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 |

***Технология приготовления:***

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделывают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях, обжаривают на разогретых свковородах, смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, шницеля – плоскоовальная *Консистенция:* сочная, пышная, однородная корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

в меру соленый, мясной

свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда):

## ФРИКАДЕЛЬКИ В ТОМАТНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ

Номер рецептуры: 288/355

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 282

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
| 1 порция | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 57 | 51,8 | 76 | 69,1 |
| Хлеб пшеничный | 12 | 12 | 16 | 16 |
| Молоко | 16,5 | 16,5 | 22 | 22 |
| Лук репчатый | 7,5 | 7,2 | 10 | 8,1 |
| Мука пшеничная | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| *Масса п/ф* | *-* | *97,5* | *-* | *130* |
| *Масса готовых изделий* | *-* | *75* | *-* | *100* |
| **Соус сметанный с томатом, № 355** | **-** | **75** | **-** | **100** |
| Бульон или вода | 56,3 | 56,3 | 75 | 75 |
| Сметана | 18,8 | 18,8 | 18,8 | 18,8 |
| Мука пшеничная | 5,6 | 5,6 | 7,4 | 7,4 |
| Томатное пюре | 7,5 | 7,5 | 10 | 10 |
| ВЫХОД: | 75/75 | | 100/100 | |

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 | В  1 | С | А |
| 75/75 | 10,51 | 11,78 | 13,75 | 202,50 | 34,02 | 25,85 | 119,38 | 1,07 | 0,07 | 0,97 | 47,91 |
| 100/100 | 13,98 | 15,67 | 18,29 | 269,33 | 45,25 | 34,38 | 158,78 | 1,42 | 0,09 | 1,29 | 63,72 |

**Технология приготовления:**

Котлетное мясо с добавлением сырого репчатого лука дважды пропускают через мясорубку, разделывают в виде шариков массой 10-12 г. Фрикадельки припускают в сотейнике под крышкой 15-20 минут, затем заливают соусом, добавляя воду (12-16 г на порцию) и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушились фрикадельки.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* фрикадельки в виде шариков с равномерной без трещин мягкой корочкой, пропитаны соусом

*Консистенция:* сочная, в меру плотная, однородная

*Цвет:*  фрикаделек - светло-коричневый, соуса – кремово-розовый в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ Номер рецептуры: 286

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 281

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Говядина б/к | 42 | 38 | 56,1 |  | 51 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 11 |  | 11 |
| Молоко или вода | 12 | 12 | 16 |  | 16 |
| Лук репчатый | 14 | 12 | 19 |  | 16 |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 |  | 3 |
| Масса припущенного лука | - | 9 | - |  | 12 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 | 4 |  | 4 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *71* | *-* |  | *95* |
| Масло сливочное | 2 | 2 | 3 |  | 3 |
| Вода | 12 | 12 | 16 |  | 16 |
| *Масса готовых тефтелей* | *-* | *60* | *-* |  | *80* |
| Соус сметанный с луком, № 356 | - | 60 | - |  | 80 |
| ВЫХОД: | 60/60 | | 80/80 | |  |

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 | В  1 | С | А |
| 60/60 | 8,87 | 9,83 | 11,71 | 171,00 | 43,90 | 21,60 | 106,7 | 0,96 | 0,06 | 0,85 | 39,00 |
| 80/80 | 11,78 | 12,91 | 14,90 | 223,00 | 57,80 | 28,40 | 141,40 | 1,27 | 0,07 | 1,13 | 51,00 |

***Технология приготовления:***

Котлетную массу дважды пропускают через мясорубку, добавляют измельченный припущенный репчатый лук, перемешивают и формуют в виде шариков по 3-4 шт на порцию. Тефтели панируют в муке, запекают 6-8 минут до полуготовности, заливают соусом сметанным с луком с добавлением воды (12-16 г на порцию) и тушат еще 10-15 минут до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

*Консистенция:* сочная, в меру плотная тефтелей - светло-коричневый, соуса – кремово-белый

в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

свойственный входящим в рецептуру продуктам

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда):ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ Номер рецептуры: 626

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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 | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 86,9 | 79 |
| *Масса готового мяса* | *-* | *50* |
| Картофель молодой до 1 сент. | 290 | 232/225 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 309 | 232/225 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 331 | 232/225 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 357 | 232/225 |
| \*\*\*с 1 марта | 386,7 | 232/225 |
| *Масса вареного протертого картофеля* | *-* | *220* |
| Лук репчатый | 21 | 18 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| *Масса пассерованного лука* | *-* | *9* |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Сухари | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | - | 243 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 18,27 | 20,54 | 28,74 | 372,49 | 33,20 | 63,26 | 203,85 | 3,65 | 0,24 | 5,62 | 0,04 |

***Технология приготовления:***

Отварную говядину нарезают кусками по 75—100 г, пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, заправляют солью. Кладут на смазанный маслом противень слоем 2—3 см и прогревают, помешивая, в жарочном шкафу при температуре 160—180 °С в течение 8—10 минут.

Картофель заливают горячей водой, добавляют соль и варят до готовности. Воду сливают, картофель обсушивают при закрытой крышке на огне в течение 10—20 секунд. Сваренный картофель протирают и делят на две части. Одну часть кладут на смазанный маслом противень слоем 1 — 1,5 см, разравнивают. Затем кладут ровным слоем мясо, а сверху оставшуюся часть картофеля. После разравнивая картофель смазывают яйцом, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в течение 20-25 минут при температуре 250—280 °С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски. Температура подачи 65°С.

***Требования к качеству:***

Поверхность ровная, с легкой румяной корочкой. Вкус в меру соленый, соответствует входящим в состав продуктам, без привкуса пригоревшего картофеля. На разрезе прослойка фарша серого цвета. Консистенция картофеля рыхлая, нетягучая, фарш сочный.

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ,

## ЗАПЕЧЕННЫЕ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ

Номер рецептуры: 281

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 278

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Говядина (котлетное мясо) | 35,2 | 32 | 47 | 42,7 | 58,6 | 53,3 |
| Хлеб пшеничный | 8 | 8 | 10,7 | 10,7 | 13,3 | 13,3 |
| Молоко или вода | 10 | 10 | 13,3 | 13,3 | 1,7 | 1,7 |
| Котлетная масса | - | 49 | - | 65,3 | - | 81,2 |
| Соус № 352 | - | 22 | - | 29,3 | - | 37 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 5,3 | 5,3 | 6,7 | 6,7 |
| Сыр | 2,2 | 2 | 3 | 2,7 | 3,7 | 3,3 |
| *Масса полуфабриката* | *-* | *77* | *-* | *102* | *-* | *128,3* |
| ВЫХОД: | 60 | | 80 | | 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 | В  1 | С | А |
| 60 | 7,32 | 8,15 | 6,31 | 128,00 | 49,10 | 15,20 | 89,60 | 0,61 | 0,04 | 0,17 | 32,00 |
| 80 | 9,76 | 10,87 | 8,41 | 170,66 | 65,47 | 20,27 | 119,46 | 0,81 | 0,05 | 0,23 | 42,67 |
| 100 | 12,20 | 13,58 | 10,52 | 213,34 | 81,83 | 25,33 | 149,34 | 1,02 | 0,07 | 0,28 | 53,33 |

***Технология приготовления:***

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют масло. Из полученной котлетной массы формуют котлеты, кладут на противень. В середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают без предварительного обжаривания при температуре 180-200 град. С в течение 15-20 мин.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, сверху густой молочный соус.

*Консистенция:* сочная, пышная, однородная

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

*Вкус:* в меру соленый, мясной

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПТИЦА ОТВАРНАЯ

Номер рецептуры: 637

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

А.С.К., 2005, с.293

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |
|  | 1 порция | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 131 | 94 | 139,7 | 100,3 | 174,7 | 125,3 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 | 2,7 | 2,1 | 3,3 | 2,7 |
| ВЫХОД: | 7 | 5 | 80 | | 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 | В  1 | С | А |
| 75 | 15,83 | 10,20 | 0,00 | 154,69 | 29,25 | 15,00 | 107,25 | 1,35 | 0,03 | 0,00 | 15,00 |
| 80 | 16,88 | 10,88 | 0,00 | 165,00 | 31,20 | 16,00 | 114,4 | 1,44 | 0,03 | 0,00 | 16,00 |
| 100 | 21,10 | 13,60 | 0,00 | 206,25 | 39,00 | 20,00 | 143,00 | 1,80 | 0,04 | 0,00 | 20,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные тушки птицы или окорочка кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют нарезанный лук, соль, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности, после чего сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть и по мере спроса нарубают на порции.

Отпускают птицу по 2 кусочка (филе и окорочек) на порцию.

Гарниры — каша рассыпчатая, рис отварной или припущенный, зеленый горошек отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, сложный гарнир.

***Требования к качеству:***

Цвет от серо-белого до светло-кремового.

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски, уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Консистенция: сочная, мягкая, нежная.

Запах: птицы в вареном виде.

Вкус: в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ

Номер рецептуры: 304

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 296

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 139,7 | 100,3 | 174,7 |  | 125,3 |
| *Масса отварной птицы* | *-* | *80* | *-* |  | *100* |
| Масло сливочное | 8 | 8 | 10 |  | 10 |
| Морковь до 1 января | 16 | 13 | 20 |  | 16,3 |
| \*\*\*с 1 января | 17,3 | 13 | 21,7 |  | 16,3 |
| Лук репчатый | 11 | 9 | 13,8 |  | 11,3 |
| Томатное пюре | 7 | 7 | 8,8 |  | 8,8 |
| Крупа рисовая | 46 | 46 | 57,5 |  | 57,5 |
| *Масса готового риса с овощами* | *-* | *130* | *-* |  | *160* |
| ВЫХОД: | 210 | | 260 | |  |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | |  | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы,  г | Энерг.  ценность,  кка  л | Са | Mg | Р | Fe | В  1 | 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 |

***Технология приготовления:***

Птицу или окорочка рубят на куски, обжаривают с двух сторон до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатное пюре, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть. Затем кладут рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* рис рассыпчатый, мясо птицы сохранило свою форму, не разварилось

### *Консистенция:* мягкая

*Цвет:*  мяса – серый, овощей – от светло- до темно-оранжевого *Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

## КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ,

запеченные с соусом молочным

Номер рецептуры: 307

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 298

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | |  |
|  | 1 порция | | |  |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Бройлер-цыпленок | 131 |  | 42\* | 163,8 | 52,5\* |
| Хлеб пшеничный | 11 |  | 11 | 13,8 | 13,8 |
| Молоко или вода | 15 |  | 15 | 18,8 | 18,8 |
| Масса котлетной массы | - |  | 67 | - | 83,8 |
| Соус молочный № 352 | - |  | 27 | - | 33,8 |
| Масло сливочное | 5 |  | 5 | 6,3 | 6,3 |
| Сыр | 4,3 |  | 4 | 5,4 | 5 |
| ВЫХОД: |  | 80 | | 1 | 00 |

\* - мякоть без кожи и костей

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 | В  1 | С | А |
| 80 | 9,70 | 13,92 | 7,89 | 196,00 | 56,00 | 15,40 | 105,90 | 1,01 | 0,04 | 0,26 | 64,00 |
| 100 | 12,13 | 17,40 | 9,86 | 245,00 | 70,00 | 19,25 | 132,38 | 1,26 | 0,05 | 0,33 | 80,00 |

**Технология приготовления:**  Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо смешивают с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, придавая форму котлет.

Готовые полуфабрикаты укладывают на смазанные маслом растительным противни, в середине котлеты делают углубление, заполняют густым молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают масло сливочным и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 2025 мин. **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* изделия овально-приплюснутой формы, на поверхности углубление с равномерно запеченным молочным густым соусом

*Консистенция:* мягкая, сочная, нежная

*Цвет:*  светло-коричневый, на разрезе светло-серый

*Вкус:* в меру соленый, свойственный запеченному мясу птицы

*Запах:* свойственный запеченному мясу птицы

ПТИЦА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 301

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 294

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 139,7 | 100,3 | 174,7 |  | 125,3 |
| Соус № 354, 355 | - | 80 | - |  | 100 |
| ВЫХОД: | 80/80 | | 100/100 | |  |

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 | В  1 | 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 № 355 – сметанным с томатом | | | | |  | | |  |  | | |
| 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 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду. Добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 15-20 минут при слабом кипении.

**Требования к качеству:**

*Внешний вид:* мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

*Консистенция:* мягкая, сочная, нежная

*Цвет:*  сероватый – для мякоти ножки, белый – филе, соуса сметанного – белый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый *Вкус:* в меру соленый

*Запах:* свойственный мясу птицы и соусу

ПТИЦА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 301

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 294

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
| 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г |  | Нетто, г |
| Цыпленок-бройлер | 139,7 | 100,3 | 174,7 |  | 125,3 |
| Соус № 354, 355 | - | 80 | - |  | 100 |
| ВЫХОД: | 80/80 | | 100/100 | |  |

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 | В  1 | 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 № 355 – сметанным с томатом | | | | |  | | |  |  | | |
| 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 |

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы варят до готовности, охлаждают, нарезают на порционные куски, складывают в глубокую посуду. Добавляют бульон куриный (10% к массе соуса), соединяют с соусом, доводят до кипения и тушат в закрытой посуде 15-20 минут при слабом кипении. **Требования к качеству:**

*Внешний вид:* мясо сохранило форму, залито соусом, сбоку гарнир

*Консистенция:* мягкая, сочная, нежная

*Цвет:*  сероватый – для мякоти ножки, белый – филе, соуса сметанного – белый, соуса сметанного с томатом – светло-оранжевый *Вкус:* в меру соленый

*Запах:* свойственный мясу птицы и соусу

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ Номер рецептуры: 284

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 280

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | | |
| Брутто, г |  | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Печень говяжья | 48 |  | 40 | 60 | 50 |
| Крупа рисовая | 12 |  | 34 | 42,5 | 42,5 |
| Лук репчатый | 18 |  | 15 | 22,5 | 18,8 |
| Масло сливочное | 2 |  | 3 | 2,5 | 3,8 |
| Масса припущ. лука | - |  | 11 | - | 13,8 |
| Яйца | 1/6 шт |  | 7 | 9 | 8,8 |
| *Масса полуфабриката* | *-* |  | *92* | *-* | *115* |
| Вода | 16 |  | 16 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 7 |  | 7 | 8,8 | 8,8 |
| *Масса готовых тефтелей* | *-* |  | *80* | *-* | *100* |
| Соус № 352, 354 | - |  | 80 | - | 100 |
| ВЫХОД: |  | 80/80 | | 100/100 | |

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 | В  1 | С | А |
| С соусом № 352 - молочным | | | | |  | | |  |  | | |
| 80/80 | 10,28 | 11,84 | 17,45 | 217,00 | 67,50 | 23,00 | 203,2 | 3,26 | 0,15 | 7,48 | 3189,0 |
| 100/100 | 12,85 | 14,80 | 21,81 | 271,25 | 84,38 | 28,75 | 254,00 | 4,08 | 0,19 | 9,35 | 3986,25 |
| С соусом № 354 – сметанным | | | | |  | | |  |  | | |
| 80/80 | 9,78 | 11,66 | 16,41 | 210,00 | 37,90 | 19,80 | 181,30 | 3,27 | 0,14 | 7,37 | 3192,0 |
| 100/100 | 12,23 | 14,58 | 20,51 | 262,50 | 47,38 | 24,75 | 226,63 | 4,09 | 0,18 | 9,21 | 3990,0 |

***Технология приготовления:***

Печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным припущенным луком, добавляют сырые яйца, соль, перемешивают. Массу разделывают в виде шариков по 3-4 шт на порцию, кладут на противень, смазанный маслом, и запекают 6-8 минут до полуготовности, затем заливают молочным соусом с добавлением воду (12-16 г на порцию) и тушат до готовности 8-10 минут.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели. ***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* тефтели в виде шариков без трещин, пропитаны соусом

*Консистенция:* сочная, в меру плотная

*Цвет:*  тефтелей - коричневый, соуса – светло-коричневый

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеной в соусе печени

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЕЧЕНКА ПО-СТРОГАНОВСКИ Номер рецептуры: 690

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания. - М. Госторгиздат, 1955

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Печень говяжья | 76 | 71 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Соус сметанный с луком | 50 | 50 |
| Томат | 5 | 5 |
| ВЫХОД: | 50/55 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, м | | | г | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 17,43 | 11,64 | 7,10 | 162,31 | 20,40 | 16,25 | 241,17 | 5,10 | 6,36 | 25,61 | 5,84 |

***Технология приготовления:***

Печенку нарезают брусочками длиной 3-4 см, весом 5-7 г и обжаривают. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют томат-пюре, доводят до кипения.

Подают горячим, гарниры – предпочтительнее картофельное пюре.

***Требования к качеству:***

Печень мягкая, хорошо протушенная, цвет серый. Соус густой, цвет молочнокрасный, без посторонних запахов и привкусов. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.

# Гарниры

Гарниры повышают питательную ценность блюд, разнообразят их вкус, дают возможность красиво аппетитно оформить блюдо и тем самым вызвать аппетит у малыша и повысить усвояемость пищи.

В питании детей используют крупяные и овощные гарниры.

Крупяные гарниры представляют собой рассыпчатые и вязкие каши. Каши можно варить из любого вида крупы. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой (п. 8.15 СанПиН 2.4.5.2409-08): пшено, рисовую и перловую крупу сначала промывают теплой, а затем горячей водой, ячневую – только теплой. При этом следует учитывать, что в крупе после промывания остается значительное количество воды, которое колеблется в пределах 10-30% от массы крупы. Это нужно иметь в виду при дозировании жидкости. Гречневую крупу, манную и другие дробленые крупы, а также «Геркулес», не промывают.

Макаронные изделия используют для гарнира отварными, бобовые – отварными и в виде пюре.

Широкое применение находят овощные гарниры для их приготовления используют свежие, квашеные, отварные, припущенные овощи.

Согласно п.п. 8.12, 8.17-8.19, 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 следует соблюдать следующие правила обработки овощей:

* Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.
* Не допускается предварительное замачивание овощей.
* Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
* При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.
* Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6), без последующей промывки (п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для приготовления гарниров рекомендуется использовать сливочное масло, в некоторых случаях – растительное масло.

КАША РАССЫПЧАТАЯ

Номер рецептуры: 679

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с. 315

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| КРУПА гречневая | 60,6 | 60,6 | 72,2 | 72,2 | 80,8 | 80,8 |
| \*\*\* или ячневая | 48,5 | 48,5 | 58,2 | 58,2 | 64,6 | 64,6 |
| \*\*\* или пшеничная | 58,2 | 58,2 | 51,8 | 51,8 | 77,6 | 77,6 |
| \*\*\*или пшено |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| гречневая | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 7,46 | 5,61 | 35,84 | 230,45 | 12,98 | 67,50 | 208,5 | 3,95 | 0,18 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 8,95 | 6,73 | 43,00 | 276,53 | 15,57 | 81,00 | 250,2 | 4,73 | 0,22 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 9,94 | 7,48 | 47,78 | 307,26 | 17,30 | 90,00 | 278,0 | 5,26 | 0,24 | 0,00 | 0,02 |
| ячневая | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 4,79 | 4,26 | 30,83 | 187,02 | 39,14 | 0,02 | 168,0 | 0,83 | 0,09 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 5,74 | 5,11 | 36,99 | 224,42 | 46,96 | 0,02 | 201,6 | 0,99 | 0,11 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 6,38 | 5,68 | 41,10 | 249,36 | 52,18 | 0,02 | 224,0 | 1,10 | 0,12 | 0,00 | 0,02 |
| пшеничная | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 6,60 | 4,38 | 35,27 | 213,71 | 1,22 | 0,03 | 162,0 | 2,43 | 0,11 | 0,00 | 0,02 |
| 180 | 7,92 | 5,26 | 42,32 | 256,45 | 1,46 | 0,04 | 194,4 | 2,92 | 0,13 | 0,00 | 0,02 |
| 200 | 8,80 | 5,84 | 47,02 | 284,94 | 1,62 | 0,04 | 216,0 | 3,24 | 0,14 | 0,00 | 0,02 |
| пшенная | | | | |  | | | |  | | |
| 150 | 6,60 | 5,72 | 37,88 | 229,50 | 16,64 | 47,34 | 134,43 | 1,55 | 0,17 | 0,00 | 21,00 |
| 180 | 7,92 | 6,86 | 45,45 | 275,40 | 19,96 | 56,81 | 161,32 | 1,85 | 0,20 | 0,00 | 25,20 |
| 200 | 8,80 | 7,62 | 50,50 | 306,00 | 22,18 | 63,12 | 179,24 | 2,06 | 0,22 | 0,00 | 28,00 |

***Технология приготовления:***

Крупу засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят, периодически помешивая до тех пор, пока каша не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. При отпуске кашу поливают растопленным прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* зерна крупы целые, хорошо разваренные, хорошо отделяются друг от друга *Консистенция:* мягкая, рассыпчатая

*Цвет:*  каши гречневой – от светло-коричневого до коричневого, ячневой – сероватый, пшеничной – желтовато-серый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* каши из данного вида крупы с маслом

## МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Номер рецептуры: 688

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с. 317

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Макаронные изделия | 51 | 51 | 61,2 | 61,2 | 68 | 68 |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 5,52 | 4,52 | 26,45 | 168,45 | 4,86 | 21,12 | 37,17 | 1,11 | 0,06 | 0,00 | 21,00 |
| 180 | 6,62 | 5,42 | 31,73 | 202,14 | 5,83 | 25,34 | 44,60 | 1,33 | 0,07 | 0,00 | 25,20 |
| 200 | 7,36 | 6,02 | 35,26 | 224,60 | 6,48 | 28,16 | 49,56 | 1,48 | 0,08 | 0,00 | 28,00 |

***Технология приготовления:***

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли). Макароны варят 20-30 мин, лапшу – 20-25 мин, вермишель – 10-12 мин.

Сваренные макароны откидывают и перемешивают с прокипяченным сливочным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* макароны мягкие, на не разварившиеся, хорошо отделяются друг от друга *Консистенция:* мягкая, рассыпчатая

*Цвет:*  светло-кремовый

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* отварных макаронных изделий с маслом

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

Номер рецептуры: 694

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с. 319

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г | Брутто,  г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 160,4 | 128,3 | 192,4 | 153,9 | 213,8 | 171 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 171 | 128,3 | 205,2 | 153,9 | 228 | 171 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 183,3 | 128,3 | 219,9 | 153,9 | 244,3 | 171 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 197,4 | 128,3 | 236,8 | 153,9 | 263,1 | 171 |
| \*\*\*с 1 марта | 214 | 128,3 | 256,5 | 153,9 | 285 | 171 |
| Молоко | 23,7 | 22,5\* | 28,4 | 27\* | 31,6 | 30\* |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

\*масса кипяченого молока. При отсутствии молока можно увеличить норму закладки жира на 10 г.

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 3,06 | 4,80 | 20,45 | 137,25 | 36,98 | 27,75 | 86,60 | 1,01 | 0,14 | 18,17 | 25,50 |
| 180 | 3,67 | 5,76 | 24,53 | 164,70 | 44,37 | 33,30 | 103,91 | 1,21 | 0,16 | 21,80 | 30,60 |
| 200 | 4,08 | 6,40 | 27,26 | 183,00 | 49,30 | 37,00 | 115,46 | 1,34 | 0,18 | 24,22 | 34,00 |

***Технология приготовления:***

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель добавляют, непрерывно помешивая, в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

*Консистенция:* густая, пышная, однородная масса, без комочков непротертого картофеля *Цвет:*  белый с кремовым оттенком без темных включений.

*Вкус:* слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла

*Запах:* свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла

.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Номер рецептуры: 692

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –

А.С.К., 2005, с. 318

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | |  |
| 1 порция | | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Картофель молодой до 1 сент. | 187,5 | 150 | 225 | 180 | 250 | 200 |
| \*\*\*с 1 сентября по 31 октября | 200 | 150 | 240 | 180 | 266,7 | 200 |
| \*\*\*с 1 ноября до 31 декабря | 214,3 | 150 | 257,1 | 180 | 285,7 | 200 |
| \*\*\*с 1 января по 28-29 февраля | 230,8 | 150 | 277 | 180 | 307,7 | 200 |
| \*\*\*с 1 марта | 250 | 150 | 300 | 180 | 333,3 | 200 |
| Масло сливочное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 20 | 0 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 2,86 | 4,32 | 23,01 | 142,35 | 14,64 | 29,33 | 79,73 | 1,16 | 0,15 | 21,00 | 21,00 |
| 180 | 3,43 | 5,18 | 27,62 | 170,82 | 17,57 | 35,19 | 95,67 | 1,39 | 0,18 | 25,20 | 25,20 |
| 200 | 3,81 | 5,76 | 30,68 | 189,80 | 19,52 | 39,10 | 106,30 | 1,54 | 0,20 | 28,00 | 28,00 |

***Технология приготовления:***

Картофель очищают, кладут в кипящую подсоленную воду (0,6-0,7 л воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета 10 г на 1 л воды.

Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты.

Отпускают картофель целыми клубнями, политыми сливочным или растительным маслом.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* очищенный картофель, клубни мягкие, не разваренные

*Консистенция:* плотная, рыхлая, но не разварившаяся

*Цвет:*  белый с кремовым оттенком

*Вкус:* свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый

*Запах:* вареного картофеля, сливочного масла

.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Номер рецептуры: 336

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для питания детей в дошкольных образовательных учреждений / Под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна – М.:ДеЛи принт, 2010, с. 315

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | |
| 1 порция | | | | | |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Капуста свежая белокочанная | 214 | 171,9 | 258 | 206,3 | 286,6 | 229,2 |
| \*\*\*или квашеная | 214,4 | 150 | 257,2 | 180 | 285,8 | 200 |
| Масло растительное | 5,3 | 5,3 | 6,3 | 6,3 | 7 | 7 |
| Морковь до 1 января | 3,8 | 3 | 4,5 | 3,6 | 5 | 4 |
| \*\*\*с 1 января | 3,9 | 3 | 4,7 | 3,6 | 5,2 | 4 |
| Лук репчатый | 7,2 | 6 | 8,6 | 7,2 | 9,6 | 8 |
| Томатное пюре | 9 | 9 | 10,8 | 10,8 | 12 | 12 |
| Мука пшеничная | 1,8 | 1,8 | 2,2 | 2,2 | 2,4 | 2,4 |
| Сахар | 4,5 | 4,5 | 5,4 | 5,4 | 6 | 6 |
| ВЫХОД: | 150 | | 180 | | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценнос  ть    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 150 | 2,78 | 6,48 | 34,52 | 213,53 | 21,96 | 43,99 | 119,59 | 1,73 | 0,23 | 31,50 | 31,50 |
| 180 | 3,33 | 7,77 | 41,42 | 256,23 | 26,35 | 52,79 | 143,51 | 2,08 | 0,28 | 37,80 | 37,80 |
| 200 | 3,70 | 8,64 | 46,03 | 284,70 | 29,28 | 58,65 | 159,45 | 2,31 | 0,31 | 42,00 | 42,00 |

***Технология приготовления:***

Нарезанную тонкими ломтиками капусту укладывают в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании.

Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности.

За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* смесь тушеной капусты с овощами: капуста, лук и морковь – в виде соломки *Консистенция:* сочная, слабо хрустящая

*Цвет:*  светло-коричневый

*Вкус:* свойственный капусте и продуктам, входящим в состав, умеренно соленый, кислосладкий

*Запах:* тушеной капусты, томата и овощей

# Сладкие блюда

В состав сладких блюд включены свежие плоды и ягоды, компоты, кисели, пудинги.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, соки, а также яйца, молоко, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд используют в детском питании лимонную кислоту, какао.

В качестве желирующих веществ действующим СанПиНом разрешен крахмал картофельный.

Плоды и ягоды перед использованием перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промываю проточной водой.

Компоты приготовляют из свежих, сушеных плодов и ягод как в различном сочетании, так и из одного какого-либо вида. Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя сорные примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз.

Для улучшения вкуса компоты из смеси сухофруктов рекомендуется варить за 10-12 часов до их реализации, так как в результате настаивания в отвар переходят ароматические и вкусовые вещества (органические кислоты, минеральные соли, сахара), а плоды и ягоды пропитываются сахарным сиропом.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют лимонную кислоту.

Кисели приготавливают из свежих и сушеных плодов и ягод, молока и других продуктов.

В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и жидкие кисели. Жидкие кисели можно использовать в качестве сладких соусов при отпуске сладких блюд, запеканок и крупяных блюд.

Густые и средней густоты кисели используются в качестве самостоятельного блюда. Воздушные пироги (суфле), пудинги – горячие сладкие блюда.

## **Технологическая карта кулинарного блюда №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПЛОДЫ ИЛИ ЯГОДЫ СВЕЖИЕ Номер рецептуры: 847

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

А.С.К., 2005, с. 365

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши, или абрикосы, или сливы | 100 | 100 |
| ВЫХОД: | 100 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Яблоки | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 | 10,0 | 0,0 | 75,8 | 2,20 | 0,03 | 10,0 | 0,00 |
| Груши | 0,40 | 0,30 | 10,30 | 47,00 | 8,00 | 0,00 | 96,1 | 2,30 | 0,02 | 5,00 | 0,00 |
| Сливы | 0,80 | 0,30 | 57,50 | 49,00 | 12,0 | 8,0 | 28,0 | 0,50 | 0,06 | 10,0 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Плоды или ягоды свежие перед отпуском перебирают, моют, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой водой.

***Требования к качеству*:**

Плоды и ягоды свежие, без сорных примесей, вкус и запах соответствует виду продукта. Не допускается затхлый запах и прогорклый привкус.

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ Номер рецептуры: 859

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с. 369

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки или груши | 45,4 | 40 |
| Вода | 172 | 172 |
| Сахар | 24 | 24 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,20 | 22,30 | 110,00 | 12,00 | 0,00 | 2,4 | 0,80 | 0,02 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстроразваривающиеся сорта яблок (антоновские и др) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, доводят до кипения, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевины, нарезаны дольками

*Консистенция:* компота – жидкая, плодов - мягкая

*Цвет:*  от светло-желтого до светло-розового

*Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод *Запах:* соответствует виду плодов или ягод

### КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Номер рецептуры: 868

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с. 372

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

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,04 | 0,00 | 24,76 | 94,20 | 6,40 | 0,00 | 3,6 | 0,18 | 0,01 | 1,08 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* плоды иди ягоды не переваренные, уложенные в стакан или креманку и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром

*Консистенция:* отвара – жидкая, с наличием хорошо проваренных фруктов

*Цвет:*  от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов *Вкус:* приятный, сладкий или кисло-сладкий, соответствует виду плодов или ягод

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод

Наименование кулинарного изделия (блюда): КИСЕЛЬ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ Номер рецептуры: 874

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Смесь сухофруктов | 20 | 20 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| Вода | 220 | 220 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,00 | 32,60 | 132,00 | 18,00 | 0,00 | 4,29 | 0,60 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Подготовленные сухофрукты заливают горячей водой и оставляют на 2-3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов

*Консистенция:* однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

*Цвет:*  от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок *Вкус:* сладкий с кисловатым привкусом *Запах:* сушеных яблок

КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Номер рецептуры: 869

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.

А.С.К., 2005, с.373

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Яблоки | 22,7 | 20 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Крахмал картофельный | 9 | 9 |
| Вода | 220 | 220 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,14 | 0,04 | 27,50 | 110,80 | 13,98 | 4,16 | 9,06 | 0,14 | 0,01 | 1,83 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин.

Затем варят до готовности, протирают, соединяют с отваром, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

***Требования к качеству*:**

*Внешний вид:* однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов

*Консистенция:* однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

*Цвет:*  от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок

*Вкус:* сладкий с кисловатым привкусом *Запах:* соответствует виду плодов или ягод ЧАЙ С САХАРОМ

Номер рецептуры: 943

Наименование сборника рецептур:

, с. 398

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 1 | 1 |
| Сахар | 15 | 15 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жирыг | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 0,20 | 0,00 | 14,00 | 28,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 | 0,40 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

***Технология приготовления:***

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным. Температура подачи 75С.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан *Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  золотисто-коричневый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий *Запах:* соответственный чаю ЧАЙ С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 945

Наименование сборника рецептур:

К.: , с. 398

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Чай высшего или 1-го сорта | 0,8 | 0,8 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Молоко | 150 | 150 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 1,40 | 1,60 | 16,40 | 86,00 | 33,00 | 10,50 | 67,50 | 0,40 | 0,02 | 0,00 | 0,08 |

***Технология приготовления:***

Емкость для заварки ополаскивают кипятком, насыпают сухой чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1-3 объема емкости, настаивают 5-10 минут, накрыв крышкой, после чего процеживают, добавляют сахар, горячее кипяченое молоко и доливают кипятком до требуемого объема.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

Можно приготавливать чай на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (12,8 г). Температура подачи 75С.

***Требования к качеству:***

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

#### Консистенция: жидкая

*Цвет:*  серовато-белый

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий, с привкусом молока *Запах:* соответственный чаю с молоком

КАКАО С МОЛОКОМ

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептур:

-сост.: – К.:

, с. 403

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Какао-порошок | 6 | 6 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Молоко | 200 | 200 |
| ВЫХОД: | 200 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 3,52 | 3,72 | 25,49 | 145,2 | 122,0 | 14,00 | 90,00 | 0,56 | 0,04 | 1,30 | 0,01 |

***Технология приготовления:***

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* непрозрачная жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан *Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  светло-шоколадный

*Вкус:* сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока

Наименование кулинарного изделия (блюда): КОФЕ НА МОЛОКЕ

Номер рецептуры: 951

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

А.С.К., 2005, с. 401

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кофейный напиток | 6 | 6 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Вода | 168 | 168 |
| ВЫХОД: | - | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 1,40 | 2,00 | 22,40 | 116,00 | 34,00 | 7,00 | 45,00 | 0,00 | 0,02 | 0,00 | 0,08 |

*Технология приготовления:*

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, проваривают и процеживают. Затем добавляют сахар, молоко и доводят до кипения.

Можно приготавливать кофе на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38 а закладку сахара уменьшают на 15% ( 17 г) .

*Требования к качеству:*

Внешний вид: непрозрачная жидкость без осадка. Вкус умеренно сладкий, с привкусом кофе. Цвет светло- коричневый.

## **Технологическая карта кулинарного блюда №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ

Номер рецептуры: 965

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

А.С.К., 2005, с. 404

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Молоко | 211 | 200 |
| ВЫХОД: | - | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пищевые вещества | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность, ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 5,80 | 5,00 | 9,60 | 108,00 | 240,0 | 28,00 | 180,0 | 0,20 | 0,08 | 2,60 | 0,02 |

***Технология приготовления:***

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении составляют 5%.

*Требования к качеству:*

*Внешний вид:* молоко без пленки на поверхности

### *Консистенция:* жидкая

*Цвет:*  белый, с кремовым оттенком

*Вкус:* характерный для кипяченого молока, сладковатый

*Запах:* приятный,кипяченого молока

## **Технологическая карта кулинарного блюда №**

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР, РЯЖЕНКА

Номер рецептуры: 966

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

А.С.К., 2005, с. 405

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Кефир | 206 | 200 |
| или ряженка | 206 | 200 |
| ВЫХОД: | - | 200 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.  ценность,    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| Кефир | 5,80 | 5,00 | 8,00 | 106,00 | 240 | 28,0 | 190 | 0,20 | 0,08 | 1,40 | 0,04 |
| \*\*ряженка | 5,80 | 5,00 | 8,40 | 108,00 | 248 | 28,0 | 184 | 0,20 | 0,04 | 0,60 | 0,08 |

***Технология приготовления:***

Пакеты или бутылки с продуктом ополаскивают. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* густая жидкость белого или светло-кремового цвета

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная

*Цвет:*  кефира - белый, ряженки - со светло-кремовым оттенком *Вкус:* молочно-кислый

*Запах:* кисломолочных продуктов

# Мучные изделия Выпечка

Мучные изделия приготавливают из муки тонкого помола высшего или первого сорта с добавлением молока или воды, сахара, масла, яиц, сметаны, дрожжей.

Мучные изделия в школьном питании используются следующих видов:

А) мучные блюда – блины, блинчики, оладьи;

Б) мучные кулинарные изделия – пирожки, ватрушки, булочки.

В рецептурах расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%. При использовании муки с влажностью менее 14,5% ее расход снижается в размере 1% на каждый процент снижения влажности муки. при этом на такое же количество увеличивается расход влаги (воды или молока). При использовании муки с влажностью более 14,5% расход ее соответственно увеличивается, количество влаги, следовательно, уменьшается.

К сырью, используемому для приготовления мучных изделий, предъявляются следующие требования:

* В холодное время года, если мука имеет низкую температуру, ее следует выдержать в теплом помещении, чтобы ее температура была как минимум 12 оС.
* Перед употреблением муку просеивают. Благодаря этому удаляются сорные примеси, а также мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает процесс замеса теста и способствует его лучшему подъему.
* Прессованные дрожжи перед использованием разводят в теплой воде. Сухих дрожжей берут по массе в три раза меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят теплой водой, дают 1 час настояться и затем процеживают. Для приготовления опары рекомендуется смешать сухие дрожжи с мукой и развести в теплой воде (на 100 г дрожжей 1 кг муки и 3 л воды), а через 1 час процедить.
* Сахар, соду предварительно растворяют в воде с температурой не выше 25 оС, раствор процеживают.
* Растопленное сливочное масло, молоко процеживают через сито с размером ячеек не более 0,1 мм и 1 мм соответственно.
* Яйцо обрабатывают в соответствии с требованиями п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят 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: 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.

**Технологическая карта кулинарного блюда № \_\_\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ПОВИДЛОМ

Номер рецептуры: 459

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010, с. 389

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья |  | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  | 1 порция | | | |  |
| Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная в/с | 32,8 | 32,8 | 35,5 | 35,5 | 38,2 | 38,2 |
| Сахар | 2 | 2 | 2,2 | 2,2 | 2,4 | 2,4 |
| Масло сливочное | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Яйцо | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 |
| Дрожжи | 1 | 1 | 1 | 1 | 1,1 | 1,1 |
| Соль | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 |
| Молоко для замеса теста | 13,8 | 13,8 | 15 | 15 | 16,1 | 16,1 |
| Масса теста | - | 51,6 |  | 56 | - | 60,2 |
| Повидло | 20 | 18 | 21,7 | 19,5 | 23,4 | 21 |
| Масло растительное | 1,8 | 1,8 | 2 | 2 | 2,1 | 2,1 |
| Яйцо (для смазки) | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| ВЫХОД: | 6 | 0 | 65 | | 7 | 0 |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выхо д, г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 60 | 3,71 | 1,93 | 33,19 | 165,00 | 11,70 | 14,46 | 36,84 | 0,83 | 0,07 | 0,05 | 10,20 |
| 65 | 4,02 | 2,09 | 35,96 | 178,75 | 12,68 | 15,67 | 39,91 | 0,90 | 0,07 | 0,05 | 11,05 |
| 70 | 4,33 | 2,25 | 38,72 | 192,50 | 13,65 | 16,87 | 42,98 | 0,97 | 0,08 | 0,06 | 11,90 |

***Технология приготовления:***

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, раскатывают в пласт толщиной в 1 см, кладут на смазанный растительным масло лист и выравнивают. Поверхность пласта покрывают ровным слоем повидла или джема, подогретых до температуры 30оС. Края теста загибают на 1,5-2 см. Из узких полосок теста делают поверх начинки решетку. Сформованным пирогам дают расстояться, после чего смазывают поверхность яйцом и выпекают при температуре 220-250оС в течение 10-15 минут.

Охлажденные пироги разрезают на порционные куски массой 60, 65 или 70 г..

***Требования к качеству:***

*Внешний вид:* куски прямоугольной формы, поверхность блестящая, глянцевая *Консистенция:* мягкая, пышная

*Цвет:*  от желтого до светло-коричневого

*Вкус:* свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста и повидлу *Запах:* приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста **Технологическая карта кулинарного блюда № \_\_\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда): ТЕСТО ДЛЯ ОЛАДИЙ Номер рецептуры: 448

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений / Под ред.

М.П.Могильного и В.А.Тутельяна. –

М.: ДеЛи принт, 2010, с. 381

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
| 1 порция | |
| Брутто, г | Нетто, г |
| Мука пшеничная | 481 | 481 |
| Яйцо | 3/5 шт. | 24 |
| Молоко или вода | 481 | 481 |
| Дрожжи (прессованные) | 14 | 14 |
| Сахар-песок | 17 | 17 |
| Соль | 9 | 9 |
| ВЫХОД: | 1000 | |

Химический состав данного блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход,  г | Пищевые вещества | | | | Минер. вещества, мг | | | | Витамины, мг | | |
| Белки, г | Жиры, г | Углевод  ы, г | Энерг.  ценность    ккал | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| 1000 | 69,76 | 21,8 | 370,90 | 1959,00 | 743,30 | 291,0 | 1094,9 | 11,94 | 1,50 | 6,25 | 156 |

*Технология приготовления:*

В месильное корыто заливают подогретую до температуры 30-35˚С воду, добавляют муку и остальное сырье согласно рецептуре, исключая сливочное масло. Массу тщательно перемешивают.

Затем вносят растопленное сливочное масло и вымешивают тесто, накрывают марлей и оставляют на 3-4 часа для брожения теплом месте. Во Время брожения тесто один или два раза обминают.

Тесто разделывают на круглые булочки и укладывают на противни, смазанные растительным маслом. После расстойки смазывают поверхность яйцом и выпекают.

*Требования к качеству:*

Мягкие булочки светло-золотистого цвета, при надавливании на поверхность вмятина быстро разравнивается, аромат и вкус свежей выпечки.