|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Солянка** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **124** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к, | | | | | | | | | | | 17,8 | | | 16,2 | | 1,78 | | 1,62 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | | 20 | | |
| Масса готового мяса: | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 20,8 | | | 10 | | 2,08 | | 1 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 16,7 | | | 14 | | 1,67 | | 1,4 | | |
| ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ | | | | | | | | | | | 12,4 | | | 12 | | 1,24 | | 1,2 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 18,46 | | | 12 | | 1,85 | | 1,2 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 20 | | | 12 | | 2 | | 1,2 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 15 | | | 12 | | 1,5 | | 1,2 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 16 | | | 12 | | 1,6 | | 1,2 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 17,14 | | | 12 | | 1,71 | | 1,2 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 184 | | | 184 | | 18,4 | | 18,4 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 1,6 | | | 1,6 | | 0,16 | | 0,16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 5,2 | |  | С, мг | | 2,1 |  | Са, мг | | | 33,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,8 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 60,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 3,9 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 15,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 87,3 | |  | А, мг | | 15,3 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 166,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 16,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 28,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Для приготовления бульона куски мяса, весом не более 1,5 кг, заливают холодной водой и варят сначала при интенсивном нагреве, периодически снимая образовавшуюся на поверхности пену, затем нагрев уменьшают и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Мясо вынимают из бульона, охлаждают, нарезают кубиками. Бульон процеживают. Подготовленные овощи нарезают: огурцы консервированные и лук репчатый соломкой. Птицу отварную нарезают кубиком. Измельченные огурцы припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) в течение 5-10 минут. Измельченный лук репчатый припускают в небольшом количестве бульона /или бульона и воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением томатной пасты и масла растительного в течение 7-10 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель, припущенные лук с томатной пастой, подготовленные огурцы, мясные продукты, соль и варят в течение 5-10 минут. Сметану доводят до кипения. Готовый суп заправляют прокипяченной сметаной и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид – бульон прозрачный, форма овощей сохранена,  Консистенция мягкая,  Вкус – соответствует наименованию блюда;  Запах – аромат овощей., мяса |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Борщ с капустой и картофелем со сметаной** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **82** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 42,67 | | | 32 | | 4,27 | | 3,2 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 40 | | | 32 | | 4 | | 3,2 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 20,2 | | | 16 | | 2,02 | | 1,6 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 24,62 | | | 16 | | 2,46 | | 1,6 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 26,67 | | | 16 | | 2,67 | | 1,6 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 20 | | | 16 | | 2 | | 1,6 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 21,33 | | | 16 | | 2,13 | | 1,6 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 22,86 | | | 16 | | 2,29 | | 1,6 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 10,67 | | | 8 | | 1,07 | | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 10 | | | 8 | | 1 | | 0,8 | | |
| ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП) | | | | | | | | | | | 2,7 | | | 2 | | 0,27 | | 0,2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,5 | | | 8 | | 0,95 | | 0,8 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 160 | | | 160 | | 16 | | 16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,6 | |  | С, мг | | 7,8 |  | Са, мг | | | 40,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 40,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,4 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 21,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 73,4 | |  | А, мг | | 129,0 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 268,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 14,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 22,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут слегка пассерованные или припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук соломкой, картофель - брусочками).  Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая.  Цвет: малиново-красный,  Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.  Запах: свойственный овощам. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Соки овощные, фруктовые и ягодные** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **386** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| Сок томатный, морковный, сливовый , яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т,д | | | | | | | | | | | 200 | | | 200 | | 20 | | 20 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,6 | |  | С, мг | | 6 |  | Са, мг | | | 14 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,4 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 14 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 33 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 136 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 2,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 240 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 16 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями по 180 -200 мл непосредственно перед отпуском. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи 20 С  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: сок налит в стакан.  Консистенция: жидкая.  Цвет: соответствует соку.  Вкус: соответствует соку.  Запах: соответствует соку. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Хлеб ржаной** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **Пром** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | | 2 | | |
| **Выход: 20** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 31,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,7 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 9,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 34,2 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 49 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 6,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  Консистенция: хлеба- мягкая,  Цвет: соответствует виду хлеба  Вкус: соответствует виду хлеба  Запах: свежего хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Салат из белокочанной капусты с яблоками** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **46** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 34,1 | | | 27 | | 3,41 | | 2,7 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 12 | | | 9 | | 1,2 | | 0,9 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 11,25 | | | 9 | | 1,13 | | 0,9 | | |
| ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ | | | | | | | | | | | 16,9 | | | 15 | | 1,69 | | 1,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3 | | 0,36 | | 0,3 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,6 | | 0,07 | | 0,06 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,7 | |  | С, мг | | 6,8 |  | Са, мг | | | 17,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 2,7 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 15,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,7 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 53,9 | |  | А, мг | | 109,3 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 129,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 8,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Капусту шинкуют, лук, морковь, очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой, добавляют чеснок, сахар и растительное масло. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи и яблоки нарезаны тонкой соломкой, лук нашинкован. Салат заправлен растительным маслом, посыпан зеленью.  Консистенция: овощей - хрустящая, не жесткая, сочная.  Цвет: желтоватый от моркови.  Вкус: приятно-кисловатый со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый, без горечи.  Запах: свежей белокочанной капусты в смеси с морковью, яблоками, чесноком. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Суп-лапша домашняя** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **113** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| **Лапша домашняя** | | | | | | | | | | |  | | | **16** | |  | | **1,6** | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 14 | | | 14 | | 1,4 | | 1,4 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ НА ПОДПЫЛ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | | 0,1 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,1 шт. | | | 4 | | 10 шт. | | 8,696 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 2,8 | | | 2,8 | | 0,28 | | 0,28 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,4 | | | 0,4 | | 0,04 | | 0,04 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,5 | | | 8 | | 0,95 | | 0,8 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 190 | | | 190 | | 19 | | 19 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП) | | | | | | | | | | | 2,2 | | | 1,6 | | 0,22 | | 0,16 | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 25 | | | 12 | | 2,5 | | 1,2 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 4,3 | |  | С, мг | | 1,4 |  | Са, мг | | | 23,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 41,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 10,2 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 104,1 | |  | А, мг | | 31,3 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 62,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 26,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 3,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 24,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут слегка пассерованный или припущенный лук и варят с момента закипания 5-8 мин, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности.  Лапша домашняя  В холодную воду вводят сырые обработанные яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1 сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1-1,5 мм и подсушивают. Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 3-5 мм 15 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3-4 мм или соломкой. Лапшу рассыпают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2-3 ч при температуре 40-45 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Внешний вид: лук и лапша сохранили форму,  Консистенция: лук мягкий; лапша - хорошо набухшая, мягкая.  Цвет: бульона - золотистый,  Вкус: овощей, лапши, умеренно соленый.  Запах: овощей и лапши. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Салат из свеклы с яблоками** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 53,6 | | | 40,2 | | 5,36 | | 4,02 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 50,25 | | | 40,2 | | 5,03 | | 4,02 | | |
| ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ | | | | | | | | | | | 16,9 | | | 15 | | 1,69 | | 1,5 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,8 | | | 1,8 | | 0,18 | | 0,18 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,7 | |  | С, мг | | 3,1 |  | Са, мг | | | 15,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 16,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,3 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 9,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 57,2 | |  | А, мг | | 1,3 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 137,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 2,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 8,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. Добавляют нарезанные соломкой яблоки, очищенные с удаленным семенным гнездом, сахар. При отпуске салат заправляют маслом растительным. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: свекла и яблоки мелко измельчены. Салат уложен горкой, заправлен маслом растительным.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: темно-малиновый.  Вкус: умеренно соленый, свойственный свекле и яблокам  Запах: свеклы и яблок. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Щи из свежей капусты со сметаной** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **87** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 70,6 | | | 56 | | 7,06 | | 5,6 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 10,67 | | | 8 | | 1,07 | | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 10 | | | 8 | | 1 | | 0,8 | | |
| ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП) | | | | | | | | | | | 2,7 | | | 2 | | 0,27 | | 0,2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,5 | | | 8 | | 0,95 | | 0,8 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 1,2 | | | 1,2 | | 0,12 | | 0,12 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 160 | | | 160 | | 16 | | 16 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,6 | |  | С, мг | | 11,9 |  | Са, мг | | | 44,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 30,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 5,1 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 15,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 55,9 | |  | А, мг | | 123,2 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 191,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 13,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 16,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре, сметану, подсушенную муку, разведенную бульоном или водой | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук - дольками.  Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.  Цвет: желтый, овощей - натуральный.  Вкус: капусты в сочетании с овощами, специями, умеренно соленый.  Запах: свойственный овощам, капусты. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Рагу из овощей** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **187** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 57,69 | | | 37,5 | | 5,77 | | 3,75 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 62,5 | | | 37,5 | | 6,25 | | 3,75 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 46,88 | | | 37,5 | | 4,69 | | 3,75 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 50 | | | 37,5 | | 5 | | 3,75 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 53,57 | | | 37,5 | | 5,36 | | 3,75 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 36 | | | 27 | | 3,6 | | 2,7 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 33,75 | | | 27 | | 3,38 | | 2,7 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 23,2 | | | 19,5 | | 2,32 | | 1,95 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 20,8 | | | 16,5 | | 2,08 | | 1,65 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 22,5 | | | 22,5 | | 2,25 | | 2,25 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| Масса припущенных овощей: | | | | | | | | | | | 75 | | | 75 | | 7,5 | | 7,5 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 3,6 | | | 3,6 | | 0,36 | | 0,36 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 3,6 | | 0,48 | | 0,36 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 3,6 | | 0,45 | | 0,36 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 1,5 | | | 1,5 | | 0,15 | | 0,15 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | 0,11 | | 0,11 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 34,5 | | | 34,5 | | 3,45 | | 3,45 | | |
| Масса соуса в готовом блюде: | | | | | | | | | | | 45 | | | 45 | | 4,5 | | 4,5 | | |
| ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ | | | | | | | | | | | 18,5 | | | 12 | | 1,85 | | 1,2 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,4 | | 0,05 | | 0,04 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,2 | |  | С, мг | | 9,1 |  | Са, мг | | | 31,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 5,8 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 59,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 13,0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 26,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 113,3 | |  | А, мг | | 391,9 |  | Fе, мг | | | 0,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 332,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 14,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 31,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Подготовленный чеснок измельчают. Подготовленный картофель нарезают кубиками или дольками, припускают в небольшом количестве воды в течение 10-15 минут. Подготовленную морковь нарезают кубиками или дольками, лук репчатый соломкой, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Картофель и овощи соединяют, добавляют соус и тушат в течение 10- 15 минут. За 5-10 минут до готовности добавляют измельченный чеснок, зеленый горошек и тушат до готовности. |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: тушение. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: овощи и картофель нарезаны кубиками или дольками, овощи сохранили первоначальную форму нарезки.  Консистенция: картофеля, овощей - мягкая, плотная.  Цвет: светло-оранжевый.  Вкус: умеренно соленый, слегка острый.  Запах: овощей, не допускается запах подгорелых овощей. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Напиток витаминный** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **473** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ШИПОВНИК СУХОЙ | | | | | | | | | | | 14,4 | | | 14,4 | | 1,44 | | 1,44 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 12,6 | | | 12,6 | | 1,26 | | 1,26 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 198 | | | 198 | | 19,8 | | 19,8 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,4 | |  | С, мг | | 144 |  | Са, мг | | | 17,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 2,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 24,2 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 4,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 74,0 | |  | А, мг | | 0,1 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 8,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Целые сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают для лучшей экстракции дробят, заливают кипятком и кипятят 15 мин. Снимают с огня и оставляют для охлаждения, после чего настой процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 20 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус – сладкий, с выраженным вкусом ягод;  Цвет и запах – свойственные шиповнику. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Огурец в нарезке** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 61,2 | | | 60 | | 6,12 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,5 | |  | С, мг | | 6 |  | Са, мг | | | 13,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 25,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 1,5 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 8,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 8,5 | |  | А, мг | | 6 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 84,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 10,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Огурцы перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – огурцы нарезаны кружочками или дольками;  Вкус и запах – свойственные огурцам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Каша вязкая (пшеничная)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **303** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ПШЕНИЧНАЯ | | | | | | | | | | | 33,3 | | | 33,3 | | 3,33 | | 3,33 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 124 | | | 124 | | 12,4 | | 12,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,6 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 19,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,2 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 77,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 20,2 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 18,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 132,8 | |  | А, мг | | 13,5 |  | Fе, мг | | | 1,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 65,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 10,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 20,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция: вязкая.  Цвет: пшеничной - от желтого до кремового  Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.  Запах: каши для данного вида крупы с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Компот из смеси сухофруктов** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-1хн** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) | | | | | | | | | | | 22,5 | | | 22,5 | | 2,25 | | 2,25 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 6,3 | | | 6,3 | | 0,63 | | 0,63 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 171 | | | 171 | | 17,1 | | 17,1 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,4 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 52,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 3,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 17,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 3,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 72,6 | |  | А, мг | | 13,5 |  | Fе, мг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сухофрукты перебирают, промывают в теплой воде. Подготовленные сухофрукты закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5–2 часа; яблоки 20–30 минут; урюк 18–20 минут; изюм 5–10 минут. Компот охлаждают, процеживают. Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 20 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – компот прозрачный;  Цвет – коричневый;  Вкус – сладкий;  Запах и вкус – характерные для компота из сухофруктов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Рагу из мяса птицы (курица)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **334** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 187,27 | | | 90 | | 18,73 | | 9 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 172,43 | | | 112,08 | | 17,24 | | 11,21 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 186,8 | | | 112,08 | | 18,68 | | 11,21 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 140,1 | | | 112,08 | | 14,01 | | 11,21 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 149,44 | | | 112,08 | | 14,94 | | 11,21 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 160,11 | | | 112,08 | | 16,01 | | 11,21 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 32 | | | 24 | | 3,2 | | 2,4 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 30 | | | 24 | | 3 | | 2,4 | | |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | | | | | | | | | | | 2,88 | | | 2,88 | | 0,29 | | 0,29 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 17,18 | | | 14,4 | | 1,72 | | 1,44 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 4,8 | | | 4,8 | | 0,48 | | 0,48 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 12 | | | 12 | | 1,2 | | 1,2 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 74,4 | | | 74,4 | | 7,44 | | 7,44 | | |
| **Выход: 240** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 18,7 | |  | С, мг | | 11,3 |  | Са, мг | | | 39,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 22,8 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 212,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 23,3 | |  | В2, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 48,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 370,8 | |  | А, мг | | 364,8 |  | Fе, мг | | | 2,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 758,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 10,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 10,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 149,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленное мясо птицы нарезают кубиком весом 15-20 г, закладывают в горячую воду (2 л на 1 кг продукта), доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон сливают, процеживают. Подготовленные овощи нарезают: картофель кубиком, морковь соломкой или кубиком, лук мелко рубят. Измельченную морковь и лук репчатый припускают в течение 5-10 минут в бульоне и/или воде (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного и томатной пасты.  Пшеничную муку пассеруют при непрерывном помешивании до светло-желтого цвета. В охлажденную муку вливают оставшуюся часть бульона и/или воды, добавляют припущенные овощи и тушат в течение 5 минут. Подготовленные овощи с соусом соединяют с птицей и тушат в закрытой посуде в течение 15-20 минут. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: тушение. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Внешний вид – Характерный данному блюду.  Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.  Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Биточки рыбные (минтай)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **234/363** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| РЫБА МИНТАЙ ПОТРОШЕННЫЙ ОБЕЗГЛАВЛЕННЫЙ | | | | | | | | | | | 86,3 | | | 59,4 | | 8,63 | | 5,94 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 16,2 | | | 16,2 | | 1,62 | | 1,62 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 23,4 | | | 23,4 | | 2,34 | | 2,34 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | | 0,9 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,7 | | | 2,7 | | 0,27 | | 0,27 | | |
| Масса готовых котлет: | | | | | | | | | | | 90 | | | 90 | | 9 | | 9 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 11,7 | |  | С, мг | | 0,2 |  | Са, мг | | | 53,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,7 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 163,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 13,8 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 42,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 133,9 | |  | А, мг | | 6,7 |  | Fе, мг | | | 1,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 280,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 84,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 9,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 372,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7–10 г на 1 литр. Размороженную рыбу очищают от кожи, разрезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20–25 минут) в духовом шкафу  или пароконвектомате. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой,  Консистенция: сочная, однородная.  Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.  Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.  Запах: приятный, рыбы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Макаронные отварные с сыром** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **204** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 42 | | | 42 | | 4,2 | | 4,2 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| Сыр российский, или волжский, или угличский,или московский, или ярославский | | | | | | | | | | | 16,8 | | | 15,8 | | 1,68 | | 1,58 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 8,0 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 130,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 7,8 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 101,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 27 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 10,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 209,4 | |  | А, мг | | 35,4 |  | Fе, мг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 55,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 8,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Макароны отваривают (рец. №202), заправляют маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: варка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны тертым сыром.  Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.  Цвет: белый с кремовым оттенком.  Вкус: свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра.  Запах: отварных макарон с ароматом сыра. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Борщ Сибирский** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **88** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Учебное пособие,** **Харченко Н.Э., 2013.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 35,2 | | | 26,4 | | 3,52 | | 2,64 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 33 | | | 26,4 | | 3,3 | | 2,64 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 16,6 | | | 13,2 | | 1,66 | | 1,32 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 15,23 | | | 9,9 | | 1,52 | | 0,99 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 16,5 | | | 9,9 | | 1,65 | | 0,99 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 12,38 | | | 9,9 | | 1,24 | | 0,99 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 13,2 | | | 9,9 | | 1,32 | | 0,99 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 14,14 | | | 9,9 | | 1,41 | | 0,99 | | |
| ФАСОЛЬ | | | | | | | | | | | 6,6 | | | 6,6 | | 0,66 | | 0,66 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 8,8 | | | 6,6 | | 0,88 | | 0,66 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 8,25 | | | 6,6 | | 0,83 | | 0,66 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 7,8 | | | 6,6 | | 0,78 | | 0,66 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2,6 | | | 2,6 | | 0,26 | | 0,26 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,6 | | 0,08 | | 0,06 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 1,7 | | | 1,7 | | 0,17 | | 0,17 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,01 | | | 0,01 | | 0,001 | | 0,001 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 132 | | | 132 | | 13,2 | | 13,2 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| **Фрикадельки мясные для борща** | | | | | | | | | | |  | | | **35** | |  | | **3,5** | | |
| ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к, | | | | | | | | | | | 42,2 | | | 38,2 | | 4,22 | | 3,82 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 4,1 | | | 3,5 | | 0,41 | | 0,35 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 3,5 | | | 3,5 | | 0,35 | | 0,35 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,07 шт. | | | 2,8 | | 7 шт. | | 6,087 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 9,7 | |  | С, мг | | 6,7 |  | Са, мг | | | 47,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 8,0 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 132,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 11,6 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 30,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 155,5 | |  | А, мг | | 99,9 |  | Fе, мг | | | 2,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 382,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 27,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 37,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| В готовый процеженный кипящий бульон кладут, капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель нарезанный кубиком и варя около 10 минут. Остальные овощи нарезают ломтиками, варят 10-15 минут, кладут пассированные овощи, тушёную свеклу , доводят до кипения ,кладут сваренную фасоль и варят до готовности. За 10 – 15 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. В готовый борщ кладут чеснок, растёртый с солью  Фрикадельки мясные для борща  Мясо пропускают через мясорубку 2¬ 3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми обработанными яйцами, водой, солью и хорошо размешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне |
|  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид: овощи сохранили форму на резки (свекла, капуста, морковь, лук соломкой).  Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая  Цвет: малиново-красный,  Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.  Запах: свойственный овощам. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Салат из отварной моркови с сыром** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **69** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 85,73 | | | 64,3 | | 8,57 | | 6,43 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 80,38 | | | 64,3 | | 8,04 | | 6,43 | | |
| Масса вареной моркови: | | | | | | | | | | | 64 | | | 64 | | 6,4 | | 6,4 | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 8,5 | | | 8 | | 0,85 | | 0,8 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ | | | | | | | | | | | 8 | | | 8 | | 0,8 | | 0,8 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 80** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,5 | |  | С, мг | | 1,4 |  | Са, мг | | | 86,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 10,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 71,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4,1 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 24,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 117,4 | |  | А, мг | | 792,4 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 113,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 13,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 31,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную морковь закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, при необходимости отчищают, нарезают кубиком. Подготовленный сыр натирают на терке. Измельченную морковь соединяют с подготовленным сыром, добавляют соль, заправляют маслом растительным, перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С  Способ термической обработки: варка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – Характерный данному блюду.  Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.  Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Фрукты свежие (яблоко)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКО | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,4 | |  | С, мг | | 10 |  | Са, мг | | | 16 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,4 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 11 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 44,4 | |  | А, мг | | 5 |  | Fе, мг | | | 2,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 278 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды.  Консистенция: соответствует виду плодов.  Цвет – соответствует виду плодов.  Вкус: соответствует виду плодов.  Запах: соответствует виду плодов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Хлеб пшеничный** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **Пром** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 6 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 19,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 14,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 4,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 70,3 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 27,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 4,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  Консистенция: хлеба- мягкая,  Цвет: соответствует виду хлеба  Вкус: соответствует виду хлеба  Запах: свежего хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Каша вязкая (гречка)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **303** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ | | | | | | | | | | | 33,3 | | | 33,3 | | 3,33 | | 3,33 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4,4 | | | 4,4 | | 0,44 | | 0,44 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 110,3 | | | 110,3 | | 11,03 | | 11,03 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Соус томатный** | | | | | | | | | | |  | | | **16,7** | |  | | **1,67** | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 12,8 | | | 12,8 | | 1,28 | | 1,28 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,7 | | 0,08 | | 0,07 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,7 | | 0,08 | | 0,07 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,3 | | 0,13 | | 0,13 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | | 0,06 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,03 | | | 0,03 | | 0,003 | | 0,003 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 4,0 | |  | С, мг | | 0,1 |  | Са, мг | | | 14,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 4,2 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 89,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 18,1 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 60,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 126,2 | |  | А, мг | | 23,9 |  | Fе, мг | | | 1,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 116,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 12,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 7,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая.  Соус томатный  Для приготовления сметанного соуса подсушенную без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают, добавляют соль и доводят до кипения повторно. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция: вязкая.  Цвет: гречневой каши - серый  Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.  Запах: каши для данного вида крупы с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Помидор в нарезке** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **70** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ | | | | | | | | | | | 61,2 | | | 60 | | 6,12 | | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,7 | |  | С, мг | | 15 |  | Са, мг | | | 8,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 15,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 2,3 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 12 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 12,8 | |  | А, мг | | 79,8 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 174 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 12 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Помидоры перебирают, замачивают в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками или кружочками, раскладывают на тарелки | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С.  Способ термической обработки: не предусматривает термической обработки. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – помидоры нарезаны дольками или кружочками;  Цвет – красный;  Вкус и запах – свойственные помидорам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Напиток из плодов шиповника** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **388** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ШИПОВНИК СУХОЙ | | | | | | | | | | | 18 | | | 18 | | 1,8 | | 1,8 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 18 | | | 18 | | 1,8 | | 1,8 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 180 | | | 180 | | 18 | | 18 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,5 | |  | С, мг | | 180 |  | Са, мг | | | 19,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 3,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 32,2 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 4,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 100,6 | |  | А, мг | | 0,2 |  | Fе, мг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 9,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Плоды шиповника промывают холодной водой, кладут в посуду из неокисляющегося материала, заливают кипятком и кипятят при закрытой крышке и слабом кипении 10 мин. Добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2-4 часа. После этого отвар процеживают и охлаждают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 20 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: напиток налит в стакан.  Консистенция: жидкая.  Цвет: темно-красный.  Вкус: кисло-сладкий, с привкусом плодов шиповника.  Запах: шиповника. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Суп кудрявый** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 31,21 | | | 15 | | 3,12 | | 1,5 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 30,77 | | | 20 | | 3,08 | | 2 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 33,33 | | | 20 | | 3,33 | | 2 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 25 | | | 20 | | 2,5 | | 2 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 26,67 | | | 20 | | 2,67 | | 2 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 28,57 | | | 20 | | 2,86 | | 2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,54 | | | 8 | | 0,95 | | 0,8 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 10,67 | | | 8 | | 1,07 | | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 10 | | | 8 | | 1 | | 0,8 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | 0,05 | | 0,05 | | |
| ЗЕЛЕНЬ (ПЕТРУШКА, УКРОП) | | | | | | | | | | | 2,7 | | | 2 | | 0,27 | | 0,2 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,75 шт. | | | 30 | | 75 шт. | | 3 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 6,9 | |  | С, мг | | 3,4 |  | Са, мг | | | 29,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 8,7 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 92,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4,6 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 14,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 123,9 | |  | А, мг | | 174,6 |  | Fе, мг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 192,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 25,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 9,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 47,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий мясной бульон закладывают картофель, пассерованные овощи. В конце приготовления тонкой струйкой вводят в готовый суп взбитые яйца. Добавляют рубленную зелень, доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи + 75 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид - в блюде гармоничное соотношение жидкости и продуктов. Компоненты не разваренные, распределены равномерно.  Цвет - бульона — прозрачный,  ингредиентов — свойственный компонентам, входящим в состав  Консистенция - жидкая, компонентов в составе — достаточно плотная, неразваренная, свойственная.  Вкус, запах - приятные, свойственные компонентам. В меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Каша вязкая с морковью** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **178** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 33 | | | 33 | | 3,3 | | 3,3 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 36 | | | 27 | | 3,6 | | 2,7 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 33,75 | | | 27 | | 3,38 | | 2,7 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4,5 | | | 4,5 | | 0,45 | | 0,45 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 105 | | | 105 | | 10,5 | | 10,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,5 | |  | С, мг | | 0,5 |  | Са, мг | | | 14,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 57,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 24,0 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 24,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 134,7 | |  | А, мг | | 336,2 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 73,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 4,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 27,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Очищенную сырую морковь мелко нарезают, пассеруют с маслом, кладут в кипящую воду добавляют соль,, затем туда засыпают подготовленную крупу и варят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 65 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.  Консистенция: однородная, вязкая, зерна - мягкие.  Цвет: от светло- до темно-оранжевого.  Вкус: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом моркови и привкусом сливочного масла.  Запах: соответствующей каши в сочетании с морковью и маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Биточки рыбные (треска)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **234/363** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| РЫБА ТРЕСКА ПОТРОШЕНАЯ ОБЕЗГЛАВЛЕННАЯ | | | | | | | | | | | 102,4 | | | 59,4 | | 10,24 | | 5,94 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 16,2 | | | 16,2 | | 1,62 | | 1,62 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 23,4 | | | 23,4 | | 2,34 | | 2,34 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 9 | | | 9 | | 0,9 | | 0,9 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 2,7 | | | 2,7 | | 0,27 | | 0,27 | | |
| Масса готовых котлет: | | | | | | | | | | | 90 | | | 90 | | 9 | | 9 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 11,7 | |  | С, мг | | 0,3 |  | Са, мг | | | 45,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,5 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 148,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 13,8 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 29,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 132,8 | |  | А, мг | | 6,7 |  | Fе, мг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 240,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 80,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 13,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 372,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Рыбное филе размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7–10 г на 1 литр. Размороженную рыбу очищают от кожи, разрезают на куски и измельчают на мясорубке, второй раз пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде и отжатым пшеничным хлебом, добавляют соль, сливочное масло, сырые яйца, оставшуюся воду, все тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты. Изделия укладывают на противень, смазанный маслом в один ряд, добавляют процеженный рыбный бульон или воду и запекают до готовности (20–25 минут) в духовом шкафу  или пароконвектомате. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: биточки - кругло-приплюснутой,  Консистенция:сочная, однородная.  Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый.  Вкус: запеченной рыбной котлетной массы, умеренно соленый.  Запах: приятный, рыбы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Рулет с яйцом** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **276** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к, | | | | | | | | | | | 58 | | | 52,8 | | 5,8 | | 5,28 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 11,1 | | | 11,1 | | 1,11 | | 1,11 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 15,3 | | | 15,3 | | 1,53 | | 1,53 | | |
| Котлетная масса: | | | | | | | | | | | 77,8 | | | 77,8 | | 7,78 | | 7,78 | | |
| Фарш: | | | | | | | | | | | 0 | | | 0 | | 0 | | 0 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,4 | | 0,14 | | 0,14 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,69 шт. | | | 27,8 | | 69 шт. | | 2,78 | | |
| Масса фарша: | | | | | | | | | | | 29,2 | | | 29,2 | | 2,92 | | 2,92 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 2,8 | | | 2,8 | | 0,28 | | 0,28 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,14 шт. | | | 5,6 | | 14 шт. | | 0,56 | | |
| Масса полуфабриката: | | | | | | | | | | | 113,9 | | | 113,9 | | 11,39 | | 11,39 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | | 0,1 | | |
| Масса мясной части готового блюда: | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 14,7 | |  | С, мг | | 0,1 |  | Са, мг | | | 40,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 13,0 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 165,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 8,8 | |  | В2, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 20,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 206,6 | |  | А, мг | | 57,9 |  | Fе, мг | | | 2,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 220,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 10,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 10,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 49,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| На смоченную водой полотняную салфетку раскладывают котлетную массу ровным слоем толщиной в 1,5-2 см. На котлетную массу кладут фарш - заправленные маслом рубленные  крутые яйца. Затем края салфетки соединяют так, чтобы один край котлетной массы слегка находил на другой, и рулет скатывают с салфетки на смазанный маслом противень швом вниз. Поверхность рулета смазывают яйцом, посыпают сухарями, прокалывают в нескольких местах и запекают в течение 30-40 мин. Готовый рулет режут на порции и поливают соусом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: кусок рулета в виде поперечного ломтика батона. Поверхность нерастрескавшаяся, без панировки, с хорошо запеченной корочкой, на разрезе по центру виден фарш, сбоку подлит соус и уложен гарнир (для рулета с яйцом).  Консистенция: сочная, рыхлая.  Цвет: корочки - от светло-коричневого до коричневого.  Вкус: запеченной мясной котлетной массы с фаршем, умеренно соленый.  Запах: запеченной мясной котлетной массы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Салат из свеклы с сыром** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **84** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СВЕКЛА | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 67,07 | | | 50,3 | | 6,71 | | 5,03 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 62,88 | | | 50,3 | | 6,29 | | 5,03 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,01 | | | 0,01 | | 0,001 | | 0,001 | | |
| Масса вареной свеклы: | | | | | | | | | | | 48 | | | 48 | | 4,8 | | 4,8 | | |
| СЫР РОССИЙСКИЙ | | | | | | | | | | | 6,4 | | | 6 | | 0,64 | | 0,6 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ | | | | | | | | | | | 6 | | | 6 | | 0,6 | | 0,6 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,0 | |  | С, мг | | 2 |  | Са, мг | | | 69,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 7,7 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 49,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 11,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 92,6 | |  | А, мг | | 16,2 |  | Fе, мг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 125,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 10,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 8,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят с добавлением кислоты лимонной до готовности, охлаждают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке.  Подготовленный тертый сыр соединяют с измельченной свеклой, добавляют соль, заправляют маслом растительным и перемешивают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 14 С  Способ термической обработки: варка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – Характерный данному блюду.  Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.  Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Компот из яблок с лимоном** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-34хн** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ | | | | | | | | | | | 56,5 | | | 50 | | 5,65 | | 5 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 8 | | | 7 | | 0,8 | | 0,7 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 7 | | | 7 | | 0,7 | | 0,7 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 180 | | | 180 | | 18 | | 18 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,3 | |  | С, мг | | 3,1 |  | Са, мг | | | 17,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 6,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 11,1 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 6,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 46,2 | |  | А, мг | | 1,6 |  | Fе, мг | | | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 125,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 4,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Яблоки перебирают, моют, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками. С лимонов снимают цедру, мякоть нарезают ломиками острым ножом. Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают. Подготовленные яблоки и цедру заливают горячей водой, варят 10–15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, закладывают лимон, доводят до кипения и варят 2–3 минуты. Компот охлаждают. Готовый компот разливают по стаканам. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 20 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус – кисло-сладкий с ароматом яблок и лимона;  Цвет – светло-желтый. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Картофель в молоке** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **161** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Учебное пособие,** **Харченко Н.Э., 2013.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 166,15 | | | 108 | | 16,62 | | 10,8 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 180 | | | 108 | | 18 | | 10,8 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 135 | | | 108 | | 13,5 | | 10,8 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 144 | | | 108 | | 14,4 | | 10,8 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 154,29 | | | 108 | | 15,43 | | 10,8 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 42,6 | | | 42,6 | | 4,26 | | 4,26 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,3 | |  | С, мг | | 8,8 |  | Са, мг | | | 55,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,2 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 88,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 17,9 | |  | В2, мг | | 0,2 |  | Mg, мг | | | 26,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 113,6 | |  | А, мг | | 15,6 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 561,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 15,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 36,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель перебирают, моют, чистят, нарезают дольками или крупными кубиками, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1–1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до полуготовности. Затем отвар сливают, добавляют горячее молоко варят до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: варка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – форма нарезки картофеля должна сохраниться;  Консистенция – рыхлая, картофель частично разварен;  Вкус и запах – отварного картофеля и кипяченого молока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Сердце в соусе** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **262/330** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| СЕРДЦЕ ГОВЯЖЬЕ | | | | | | | | | | | 94,1 | | | 80 | | 9,41 | | 8 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 2,67 | | | 2 | | 0,27 | | 0,2 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 2,5 | | | 2 | | 0,25 | | 0,2 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 2,4 | | | 2 | | 0,24 | | 0,2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| Масса готового сердца: | | | | | | | | | | | 50 | | | 50 | | 5 | | 5 | | |
| ЧЕСНОК | | | | | | | | | | | 0,7 | | | 0,6 | | 0,07 | | 0,06 | | |
| **Соус сметанный** | | | | | | | | | | |  | | | **50** | |  | | **5** | | |
| СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 14 | | | 14 | | 1,4 | | 1,4 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 3,8 | | | 3,8 | | 0,38 | | 0,38 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 36 | | | 36 | | 3,6 | | 3,6 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 12,7 | |  | С, мг | | 1,5 |  | Са, мг | | | 20,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 8,7 | |  | В1, мг | | 0,2 |  | Р, мг | | | 159,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4,8 | |  | В2, мг | | 0,5 |  | Mg, мг | | | 19,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 149,4 | |  | А, мг | | 42,6 |  | Fе, мг | | | 3,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 197,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 6,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 15,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 39,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20-30 г и тушат. Заливают соусом сметанным с томатом и луком, тушат 5-10 мин. Перед окончанием тушения добавляют чеснок. Отпускают с соусом и гарниром.  Соус сметанный  Для белого соуса пассеруют муку при непрерывном помешивании до образования светло-кремового цвета, не допуская пригорания. В пассерованную муку, охлажденную до 60¬ 70 С, выливают 1/4 часть горячей воды или отвара и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: тушение. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: отварное сердце, нарезанное кусками (20-30 г), в сметанном соусе, сбоку уложен гарнир.  Консистенция: мягкая, сочная.  Цвет: темно-серый.  Вкус: тушеного сердца, умеренно соленый.  Запах: тушеного сердца, с ароматом кореньев и чеснока. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Фрукты свежие ( груша )** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **338** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544 с** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГРУША | | | | | | | | | | | 100 | | | 100 | | 10 | | 10 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,4 | |  | С, мг | | 5 |  | Са, мг | | | 19 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 16 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 10,3 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 12 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 45,5 | |  | А, мг | | 2 |  | Fе, мг | | | 2,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 155 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 10 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Груши моют, подают на десертной тарелке или вазочке. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: целые плоды.  Консистенция: соответствует виду плодов.  Цвет – соответствует виду плодов.  Вкус: соответствует виду плодов.  Запах: соответствует виду плодов. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Компот из плодов свежих** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **452** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ЯБЛОКИ | | | | | | | | | | | 15,14 | | | 14 | | 1,51 | | 1,4 | | |
| ЛИМОН | | | | | | | | | | | 11,42 | | | 10 | | 1,14 | | 1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 20 | | | 20 | | 2 | | 2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 170 | | | 170 | | 17 | | 17 | | |
| ЛИМОННАЯ КИСЛОТА | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,2 | |  | С, мг | | 2,2 |  | Са, мг | | | 13,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 3,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 19,7 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 3,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 78,9 | |  | А, мг | | 0,5 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 46,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 1,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Подготовленные лимоны, не очищая, нарезают дольками вместе с цедрой.  В кипящую воду добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения. В подготовленный сироп добавляют нарезанные фрукты и варят в течение 5-8 минут, затем охлаждают. Допускается отпускать вместе с вареными плодами. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 20 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Вкус – кисло-сладкий с ароматом яблок;  Цвет – светлый. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Гуляш из говядины** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **282** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к, | | | | | | | | | | | 80,1 | | | 72,9 | | 8,01 | | 7,29 | | |
| Масса готового мяса: | | | | | | | | | | | 45 | | | 45 | | 4,5 | | 4,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,9 | | | 0,9 | | 0,09 | | 0,09 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 4,1 | | | 3,4 | | 0,41 | | 0,34 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 4,53 | | | 3,4 | | 0,45 | | 0,34 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 4,25 | | | 3,4 | | 0,43 | | 0,34 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 1,1 | | | 1,1 | | 0,11 | | 0,11 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2,1 | | | 2,1 | | 0,21 | | 0,21 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 2,8 | | | 2,8 | | 0,28 | | 0,28 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 42,3 | | | 42,3 | | 4,23 | | 4,23 | | |
| Масса мясной части готового блюда: | | | | | | | | | | | 45 | | | 45 | | 4,5 | | 4,5 | | |
| Масса соуса в готовом блюде: | | | | | | | | | | | 45 | | | 45 | | 4,5 | | 4,5 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 13,1 | |  | С, мг | | 0,3 |  | Са, мг | | | 13,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 11,6 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 126,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 4,0 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 16,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 166,9 | |  | А, мг | | 47,8 |  | Fе, мг | | | 1,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 217,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 36,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 43,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, шинкуют, бланшируют, пассеруют с томатным пюре. Мясо размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, отваривают до полуготовности, очищают от пленок и соединительной ткани, нарезают кубиками по 20–30 г, заливают горячей водой, добавляют пассерованные лук с томатным пюре, соль и тушат в закрытой посуде около 1 часа. Затем бульон сливают. Муку пассеруют, не допуская изменения цвета, разводят охлажденным до 55 С бульоном, проваривают 7–10 минут, процеживают. Приготовленным соусом заливают мясо и тушат 15 минут до полной готовности блюда. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: тушение. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – кусочки мяса сохраняют форму нарезки;  Консистенция – мягкая;  Вкус – свойственный тушеному мясу с луком и томатом;  Запах вареного мяса и овощей. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Щи по-уральски (с крупой)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **93** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ | | | | | | | | | | | 50,5 | | | 40 | | 5,05 | | 4 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 10,67 | | | 8 | | 1,07 | | 0,8 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 10 | | | 8 | | 1 | | 0,8 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 9,5 | | | 8 | | 0,95 | | 0,8 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 170 | | | 170 | | 17 | | 17 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 1,5 | |  | С, мг | | 8,7 |  | Са, мг | | | 32,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 2,6 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 31,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 6,6 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 16,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 56,4 | |  | А, мг | | 119,5 |  | Fе, мг | | | 0,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 184,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 12,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 11,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут капусту, через 15-20 мин после закипания добавляют слегка пассерованные или припущенные овощи и варят щи до готовности. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки. Крупа не переварена.  Консистенция: овощи и крупа мягкие, капуста - слегка хрустящая.  Цвет: желто-оранжевый, цвет овощей - натуральный.  Вкус: кисло-сладкий, без лишней кислотности, умеренно соленый.  Запах: вареной капусты, томатов и кореньев. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Картофельное пюре** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **54-11г** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания** **обучающихся 1—4-х классов в общеобразовательных организациях:** **Пособие.—М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии** **Роспотребнадзора, 2022.— 275 с.** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 232,62 | | | 151,2 | | 23,26 | | 15,12 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 252 | | | 151,2 | | 25,2 | | 15,12 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 189 | | | 151,2 | | 18,9 | | 15,12 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 201,6 | | | 151,2 | | 20,16 | | 15,12 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 216 | | | 151,2 | | 21,6 | | 15,12 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 28,8 | | | 28,8 | | 2,88 | | 2,88 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 8,2 | | | 8,2 | | 0,82 | | 0,82 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | | 0,06 | | |
| **Выход: 180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,8 | |  | С, мг | | 12,2 |  | Са, мг | | | 47,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 6,4 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 101,2 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 23,8 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 33,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 167,4 | |  | А, мг | | 28,6 |  | Fе, мг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 749,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 30,1 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 45,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие – целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1–1,5 см, добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении до готовности. Отвар сливают, картофель подсушивают, пропускают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2–3 приема горячее кипяченное молоко, растопленное сливочное масло. Пюре доводят до температуры 100 С, постоянно помешивая, и прогревают 5–6 минут | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: варка | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – однородная масса без комочков непротертого картофеля;  Консистенция – густая, пышная;  Вкус и запах соответствуют наименованию блюда. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Биточек из курицы** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **309/363** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 90,5 | | | 43,5 | | 9,05 | | 4,35 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 15,1 | | | 15,1 | | 1,51 | | 1,51 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 12,6 | | | 12,6 | | 1,26 | | 1,26 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 3,2 | | | 3,2 | | 0,32 | | 0,32 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1,9 | | | 1,9 | | 0,19 | | 0,19 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| Масса полуфабриката: | | | | | | | | | | | 72,5 | | | 72,5 | | 7,25 | | 7,25 | | |
| **Соус томатный** | | | | | | | | | | |  | | | **27** | |  | | **2,7** | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 21,6 | | | 21,6 | | 2,16 | | 2,16 | | |
| МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 0,8 | | | 0,8 | | 0,08 | | 0,08 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | 1,4 | | | 1,1 | | 0,14 | | 0,11 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 1,3 | | | 1,1 | | 0,13 | | 0,11 | | |
| ТОМАТНОЕ ПЮРЕ | | | | | | | | | | | 2,1 | | | 2,1 | | 0,21 | | 0,21 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | 0,1 | | 0,1 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,1 | | | 0,1 | | 0,01 | | 0,01 | | |
| **Выход: 90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 9,2 | |  | С, мг | | 0,6 |  | Са, мг | | | 29,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 9,2 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 90,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 9,8 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 15,3 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 159,3 | |  | А, мг | | 44,3 |  | Fе, мг | | | 1,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 127,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 13,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 6,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 55,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Мясо птицы размораживают в дефростере или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо разрезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с  пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в воде с молоком, добавляют соль и повторно пропускают через мясорубку. Массу перемешивают, формируют биточки круглоприплюснутой формы шириной 2–2,5 см. Изделие панируют в сухарях и выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом, запекают в духовом шкафу (пароконвектомате) при температуре 250–280 С 25–30 минут. Готовность блюда определяют по появлению воздушных пузырьков на поверхности, затем проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока  Соус томатный  Для приготовления сметанного соуса подсушенную без изменения цвета муку, смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, варят 3 минуты, процеживают, добавляют соль и доводят до кипения повторно. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
|  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |
| Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой;  Консистенция: пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков;  Вкус и запах куриного мяса. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Хлеб пшеничный** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **Пром** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ | | | | | | | | | | | 40 | | | 40 | | 4 | | 4 | | |
| **Выход: 40** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 26 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 19,7 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 5,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 93,8 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 37,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 1,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 2,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 5,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  Консистенция: хлеба- мягкая,  Цвет: соответствует виду хлеба  Вкус: соответствует виду хлеба  Запах: свежего хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Хлеб ржаной** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **Пром** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 10,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,4 | |  | В1, мг | | 0,1 |  | Р, мг | | | 47,4 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 10 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 14,1 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 51,2 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 1,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 73,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 9,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: ровные ломтики хлеба,  Консистенция: хлеба- мягкая,  Цвет: соответствует виду хлеба  Вкус: соответствует виду хлеба  Запах: свежего хлеба | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Каша вязкая (рисовая)** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **303** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборнику технических нормативов – Сборник рецептур на** **продукцию для обучающихся во всех образовательных** **учреждениях / Под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. –** **М.: ДеЛи плюс, 2012. - 544** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КРУПА РИСОВАЯ | | | | | | | | | | | 33,3 | | | 33,3 | | 3,33 | | 3,33 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 124 | | | 124 | | 12,4 | | 12,4 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,3 | | | 0,3 | | 0,03 | | 0,03 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,2 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 10,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,5 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 44,9 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 22,5 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 15,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 130,2 | |  | А, мг | | 13,5 |  | Fе, мг | | | 0,3 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 29,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 11,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 4,4 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 14,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Консистенция: вязкая.  Цвет: пшеничной - от желтого до кремового  Вкус: каши с маслом, умеренно соленый.  Запах: каши для данного вида крупы с маслом. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Суп куриный** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **152** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ | | | | | | | | | | | 26,2 | | | 12,6 | | 2,62 | | 1,26 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 160 | | | 160 | | 16 | | 16 | | |
| Масса готового мяса: | | | | | | | | | | | 10 | | | 10 | | 1 | | 1 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | 40 | | | 26 | | 4 | | 2,6 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | 43,33 | | | 26 | | 4,33 | | 2,6 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | 32,5 | | | 26 | | 3,25 | | 2,6 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | 34,67 | | | 26 | | 3,47 | | 2,6 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | 37,14 | | | 26 | | 3,71 | | 2,6 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | 21,33 | | | 16 | | 2,13 | | 1,6 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | 20 | | | 16 | | 2 | | 1,6 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 19,1 | | | 16 | | 1,91 | | 1,6 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | 0,2 | | 0,2 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,6 | | | 0,6 | | 0,06 | | 0,06 | | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 4 | | | 4 | | 0,4 | | 0,4 | | |
| ВОДА ИЛИ БУЛЬОН | | | | | | | | | | | 134 | | | 134 | | 13,4 | | 13,4 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 3,5 | |  | С, мг | | 3,1 |  | Са, мг | | | 28,5 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 3,4 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 50,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 8,7 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 18,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 79,9 | |  | А, мг | | 203,3 |  | Fе, мг | | | 0,7 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 198,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 23,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 1,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 34,2 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленное мясо птицы нарезают кубиками, закладывают в кипящую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Бульон процеживают. Мясо птицы снова закладывают в бульон, доводят до кипения. Подготовленные овощи нарезают: морковь соломкой, лук мелко рубят, картофель брусочками. Измельченный лук репчатый и морковь припускают в небольшом количестве бульона и/или воды (часть от рецептурной нормы) с добавлением масла растительного в течение 10-15 минут. В кипящий бульон и/или воду закладывают картофель и отваривают до полуготовности. Добавляют припущенные морковь, лук репчатый и макаронные изделия. За 5 минут до окончания варки добавляют соль. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 75 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |
| --- |
| Внешний вид – бульон прозрачный, форма овощей сохранена,  Консистенция мягкая,  Вкус – соответствует наименованию блюда;  Запах – аромат овощей. куры |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Кондитерское изделие (печенье)** | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **ПРОМ** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | |
| ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | | | | | 30 | | | 30 | | 3 | | 3 | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 2,3 | |  | С, мг | | 0 |  | Са, мг | | | 8,7 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 2,9 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 27 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 22,3 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 6 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 125,1 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,6 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 33 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Зразы “Школьные”** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **96** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий** **для школьного питания (издание второе, переработанное и** **дополненное) - Уфа: 2013. - 351с. ООО фирма «Партнер»** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| ГОВЯДИНА б/к (боковой и наружный кусок тазобедренной части), охлажденная, бескостная, к/к, | | | | | | | | | | | 69,6 | | | 63,33 | | 6,96 | | 6,33 | | |
| ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ | | | | | | | | | | | 13,33 | | | 13,33 | | 1,33 | | 1,33 | | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | 18,33 | | | 18,33 | | 1,83 | | 1,83 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | 23,87 | | | 20 | | 2,39 | | 2 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | 5,83 | | | 5,83 | | 0,58 | | 0,58 | | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | | | | | 8,33 | | | 8,33 | | 0,83 | | 0,83 | | |
| МАСЛО СЛИВОЧНОЕ | | | | | | | | | | | 3 | | | 3 | | 0,3 | | 0,3 | | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | | | | | 0,21 шт. | | | 8,33 | | 21 шт. | | 0,83 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | 0,02 | | 0,02 | | |
| **Выход: 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 14,8 | |  | С, мг | | 0,9 |  | Са, мг | | | 41,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 17,3 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 161,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 14,8 | |  | В2, мг | | 0,1 |  | Mg, мг | | | 28,0 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 269,5 | |  | А, мг | | 23,5 |  | Fе, мг | | | 2,6 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 273,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 14,9 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 3,5 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 49,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Подготовленное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с хлебом, предварительно замоченным в воде или молоке, добавляют соль и перемешивают. Затем вторично пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарубленное яйцо, тщательно перемешивают массу и хорошо выбивают. Массу формуют, панируют, придают овально-приплюснутую форму,, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: не менее 65 С.  Способ термической обработки: запекание. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – изделие сохраняет форму, запанировано тонким слоем, без трещин, покрыто румяной корочкой;  Консистенция – пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков;  Вкус и запах мяса. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  | УТВЕРЖДАЮ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №** | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование кулинарного изделия (блюда): | | | | | | | **Кисель фруктовый** | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **428** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | **СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ** **ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СБОРНИК** **ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ПОД РЕДАКЦИЕЙ ЧЛЕНА-** **КОРРЕСПОНДЕНТА РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК В.Р. КУЧМЫ** **МОСКВА 2016 г** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | **100 порц.** | | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | | **нетто, кг** | | |
| Сок томатный, морковный, сливовый , яблочный, виноградный, персиковый, грушевый, вишневый и т,д | | | | | | | | | | | 60 | | | 60 | | 6 | | 6 | | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | | | | | 24 | | | 24 | | 2,4 | | 2,4 | | |
| КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ | | | | | | | | | | | 8 | | | 8 | | 0,8 | | 0,8 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | 140 | | | 140 | | 14 | | 14 | | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | 0,2 | |  | С, мг | | 1,8 |  | Са, мг | | | 13,7 | |  |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | 0,1 | |  | В1, мг | | 0 |  | Р, мг | | | 9,6 | |  |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | 37,4 | |  | В2, мг | | 0 |  | Mg, мг | | | 3,8 | |  |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | 149,8 | |  | А, мг | | 0 |  | Fе, мг | | | 0,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | К, мг | | | 74,0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | I, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | Se, мкг | | | 0 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | |  | |  |  | |  |  | F, мкг | | | 4,8 | |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В горячую воду добавляют сок, сахар и доводят до кипения. В полученный сироп (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения, охлаждают. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи: 20 С.  Способ термической обработки: варка. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид – кисель полупрозрачный;  Консистенция – однородная, средней густоты, слегка желеобразная;  Цвет, вкус и запах – ягодные. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

.