

**Сборник  
технологических карт  
приготовления блюд в  
общеобразовательных организациях  
Белоглинского района**

## Технологическая карта кулинарного блюда № 1

Наименование изделия: Каша манная (жидкая)

Номер рецептуры: №4 (стр.246-247)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	44	44	55	55
Молоко	164	164	205	205
Масло сливочное	4	4	5	5
сахар	4	4	5	5
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	Р	В1	С	А
200	3	8,2	20	172	1,5	37,0	0,5	15,0	0,0	1,2	0,0
250	3,8	10,3	25	215	1,9	46,3	0,6	18,8	0,0	1,5	0,0

### Технология приготовления:

Манную крупу засыпают в кипящее молоко и при непрерывном помешивании варить 20 минут. За 2-3 минуты до готовности добавляют сахар, соль, масло сливочное.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварившиеся, утратили форму.

*Консистенция:* жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

*Цвет:* белый или светло-кремовый.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* манной каши в сочетании с молоком и маслом.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 2

**Наименование изделия:** Каша рисовая (жидкая)

**Номер рецептуры:** №4 (стр.246-247)

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	44	44	55	55
Молоко	164	164	205	205
Масло сливочное	4	4	5	5
сахар	4	4	5	5
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	Р	В1	С	А
200	2,2	8,2	21	172	2,0	12,0	1,4	20,0	0,0	1,2	0,0
250	2,8	10,3	26,3	215	2,5	15	1,8	25,0	0,0	1,5	0,0

### Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают теплой, а затем горячей водой. Крупу отваривают до полуготовности, воду сливают, затем заливают горячим молоком, добавляют сахар, соль, доводят до кипения. Варят при слабом кипении до поглощения жидкости крупой, доводят до готовности.

При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.

*Консистенция:* однородная, вязкая, зерна — мягкие.

*Цвет:* свойственный соответствующему виду крупы.

*Вкус:* умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

*Запах:* соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 3

Наименование изделия: Хлеб ржаной  
ГОСТ 31807-2018

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб ржаной	30	30	40	40
ВЫХОД:	30		40	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
30	1,5	1,1	10,1	52,5	5,8	6,3	0,8	26,5	0,1	0,0	0,0
40	2,0	1,4	13,4	70,0	7,7	8,3	1,0	35,3	0,2	0,0	0,0

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками соизмеримыми общему весу.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба.

*Консистенция:* хлеба — мягкая.

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:* соответствует виду хлеба.

*Запах:* свежего хлеба.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 4

Наименование изделия: Хлеб пшеничный  
ГОСТ Р 58233-2018

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Хлеб пшеничный	45	45	55	55
ВЫХОД:	45		55	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
45	0,4	0,1	21,9	93,9	4,6	6,6	0,2	17,4	0,0	0,0	0,0
55	0,5	0,1	26,8	114,8	5,6	8,1	0,3	21,3	0,0	0,0	0,0

### Технология приготовления:

Хлеб нарезают ломтиками соизмеримые общему весу.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* ровные ломтики хлеба.

*Консистенция:* хлеба — мягкая.

*Цвет:* соответствует виду хлеба

*Вкус:* соответствует виду хлеба.

*Запах:* свежего хлеба.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 5

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром**

**Номер рецептуры: № 380-381**

**Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, г. Пермь 2011 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай высшего или 1-го сорта	2	2
Сахар	9,4	9,4
Вода (для приготовления заварки)	51	51
Вода (для приготовления чая)	149	149
<b>ВЫХОД</b>	<b>200</b>	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	0	0,0	10,3	41,2	11,1	0,3	0,3	2,8	0,0	0,0	0,0

### Технология приготовления:

**Приготовление чая -заварки:** Чай насыпают в емкость на заданное количество порций, заливают примерно 1/3 объема емкости частью кипятка, предназначенного для приготовления заварки, и настаивают, накрыв емкость, 5-10 минут. Затем доливают оставшуюся часть кипятка и настаивают еще 5 минут. Общее время заваривания не должно превышать 15 минут.

Заварившийся чай-заварку процеживают, доливают кипятком ( количество воды предназначенным для приготовления чая) и разводят необходимое количество сахара. Не допускается кипятить или длительно хранить на плите заваренный чай

Чай с сахаром готовят непосредственно перед подачей. Не допускается использование заранее приготовленной заварки. Температура подачи 65 градусов.

### Требование к качеству блюда:

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* темно-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий.

*Запах:* соответственный чаю.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 6

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном

Номер рецептуры: №686

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай — заварка №684	50	50
Сахар	22,5	15
Вода	150	150
Лимон	9	7
ВЫХОД:	200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
200	0,3	0,0	15,2	60,0	11,1	0,3	0,3	2,8	0,0	1,2	0,0

### Технология приготовления:

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

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или в чашку, где плавают кружочек лимона.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий с привкусом лимона.

*Запах:* свойственный чаю и лимону.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 7

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай фруктовый

Номер рецептуры: №687

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай — заварка №684	12,5	12,5
Сахар	5	5
Вода	150	150
Фрукты свежие:		
яблоко	45	40
или груша	44	40
или вишня	53	40
<b>ВЫХОД:</b>	200	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	0,6	0,0	15,3	62,0	42,4	14,6	0,2	1,0	0,0	0,0	3,4

### Технология приготовления:

Подготовленные фрукты проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, после чего добавляют готовую заварку.

Готовый фруктовый чай разливают в стаканы, подают горячим.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* плоды сохраняют форму, жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан или в чашку.

*Консистенция:* чая-жидкая, плодов-мягкая.

*Цвет:* золотисто-коричневый.

*Вкус:* сладкий, чуть терпкий с выраженным привкусом фруктов.

*Запах:* свойственный чаю с ароматом плодов.



## Технологическая карта кулинарного блюда № 8

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Компот из смеси сухофруктов

**Номер рецептуры:** № 639

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Смесь сухофруктов	20	50*
Вода	192	192
Сахар	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	200	

\* масса вареных сухофруктов

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	0,3	0	31,4	124	65,0	17,5	0,7	23,4	0,0	0,1	0,0

### Технология приготовления:

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

Компот варят заранее, чтобы он настоялся.

#### **Требование к качеству блюда:**

*Внешний вид:* плоды или ягоды не переваренные, уложить в стакан и залить полученным при варке компота прозрачным отваром.

*Консистенция:* отвара-жидкая, с надичием хорошо проваренных фруктов.

*Цвет:* от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора сухофруктов.

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

*Запах:* аромат использованных плодов и ягод.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 9

**Наименование изделия:** Компот из свежих Фруктов

**Номер рецептуры:** №631

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

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

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	0,2	0,0	3,6	140,0	23,7	13,4	0,7	18,4	0,0	2,5	0,0

### Технология приготовления:

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

#### Требование к качеству:

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

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая

Цвет: от светло-желтого до светло-розового

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

Запах: соответствует виду плодов и ягод

## Технологическая карта кулинарного блюда № 10

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Какао с молоком

**Номер рецептуры:** №693

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	4	4
Сахар	20	20
Молоко	100	100
Вода	100	100
<b>ВЫХОД:</b>	200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	4,9	5,0	32,5	190	201,0	12,0	0,5	86,3	0,1	0,7	24,4

### Технология приготовления:

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

### Требование к качеству блюда:

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

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* светло-шоколадный.

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

*Запах:* аромат какао и кипяченого молока.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 11

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сок фруктовый

Номер рецептуры: №399

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. - М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Сок фруктовый	200	200
ВЫХОД:	200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
200	1,0	0,0	21,2	88	14,0	8,0	0,2	14,0	0,0	8,0	0,0

### Технология приготовления:

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

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* сок налит в стакан.

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* соответствует соку.

*Вкус:* соответствует соку.

*Запах:* соответствует соку.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 12

Наименование кулинарного изделия (блюда): кефир, снежок, йогурт

Номер рецептуры: №966

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - к.: А.С.К., 2005, с.405

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Кефир	206	200
или снежок	206	200
Или йогурт	206	200
ВЫХОД:	200	

### Химический состав данного блюда

Блюдо	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	Р	В1	С	А
кефир	5,6	6,4	8,2	117	159,1	18,3	0,1	63,0	0,1	1,4	0,0
йогурт	10,0	5,0	7,0	118,0	212,2	24,3	0,2	112,0	0,0	0,0	0,1
снежок	5,4	5,0	21,6	132	212,2	14,0	0,2	112,0	0,1	0,0	0,1

### Технология приготовления:

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

Температура 15 градусов.

### Требование к качеству блюда:

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

*Консистенция:* жидкая, сметанообразная

*Цвет:* кефира, снежка-белый, йогурта- соответствует фруктового наполнителя.

*Вкус:* молочно-кислый.

*Запах:* кисломолочных продуктов.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 13

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кисель

Номер рецептуры: №648

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Концентрат киселя	24	24
Сахар	10	10
Вода	190	190
ВЫХОД:	200	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А	Е
200	0,0	0,0	42,2	162	36,5	7,3	0,2	22,5	0,0	2,4	0,0	0,0

### Технология приготовления:

Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают.

#### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* однородная прозрачная масса, без пленки на поверхности.

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

*Цвет:* соответствует плодам.

*Вкус:* сладкий с кисловатым привкусом.

*Запах:* характерный для плодового экстракта.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 14

**Наименование изделия:** Борщ с капустой и картофелем

**Номер рецептуры:** №110 (стр.131)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	40	32	50	40
Капуста свежая	21	16	25	20
Картофель	22	16	27	20
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Томатная паста	6	6	8	8
Масло растительное	6	6	6	6
Бульон костный	160	160	200	200
Сахар	2	2	3	3
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	1,6	4,2	10,5	84,8	2,7	3,1	0,5	4,5	0,0	4,4	33,3
250	2,0	5,2	13,1	106	3,4	3,9	0,6	5,6	0,0	5,5	41,6

### Технология приготовления:

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

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель - брусочками)

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

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

*Вкус:* кисло-сладкий, умеренно соленый.

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 15

**Наименование изделия:** Рассольник «Ленинградский»

**Номер рецептуры:** №132 (стр.144)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	80	60	100	75
Крупа (перловая)	4	4	5	5
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	5	4	6	5
Огурцы соленые	15	12	17	15
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	152	152	190	190
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	2,4	3,6	16,1	108	29,2	14,2	0,9	56,7	0,0	3,4	33,5
250	3,0	4,5	20,1	135	36,5	17,8	1,2	70,9	0,0	4,3	41,9

### Технология приготовления:

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

### Требование к качеству блюда:

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

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

*Цвет:* желтый, овощей-натуральный.

*Вкус:* умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

*Запах:* огуречного рассола; приятный — овощной.



## Технологическая карта кулинарного блюда № 16

**Наименование изделия:** Щи из свежей капусты с картофелем

**Номер рецептуры:** №124 (стр.140)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачанная	50	40	63	50
Картофель	30	24	40	30
Морковь	10	8	13	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Вода или бульон	160	160	200	200
Сметана	8	8	10	10
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	Р	В1	С	А
200	1,6	3,44	8	70,4	2,7	4,1	0,3	4,5	0,0	6,6	33,3
250	2,0	4,3	10,0	88	3,4	5,1	0,4	5,6	0,0	8,3	41,6

### Технология приготовления:

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

При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

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

### Требование к качеству блюда:

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

Овощи, сохранившие форму нарезки.

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

*Цвет:* бульона-желтый, жир на поверхности-оранжевый, овощи-натуральный.

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

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 17

**Наименование изделия (блюда):** Суп из овощей

**Номер рецептуры:** №135 (стр.146)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачанная	20	16	25	20
Картофель	50	40	67	50
Морковь	10	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Зеленый горошек консервированный	9	6	12	8
Масло растительное	4	4	5	5
Вода или бульон	150	150	188	188
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	1,8	3,5	9,9	79,2	34,9	18,1	0,8	49,3	0,1	4,2	33,3
250	2,2	4,4	12,4	99	43,6	22,6	1,0	61,6	0,1	5,3	41,6

### Технология приготовления:

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

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

Суп можно отпускать с прокипяченной сметаной.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи.

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

*Цвет:* супа-золотистый, жир на поверхности-светло-оранжевый, овощей- натуральный.  
*Вкус:* картофеля, припущенных овощей, умеренно соленый.  
*Запах:* свойственных входящим в блюдо продуктам.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 18

**Наименование изделия:** Суп картофельный с макаронными изделиями

**Номер рецептуры:** №140 (стр.148-149)

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	80	60	100	75
Макаронные изделия	8	8	10	10
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло сливочное	2	2	3	3
Бульон или вода	152	152	190	190
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
200	2,3	2,0	16,8	96,0	52,8	8,5	0,5	30,8	0,0	3,7	67,1
250	2,9	2,5	21,0	120	66,0	10,7	1,4	38,5	0,0	4,6	83,9

### Технология приготовления:

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, морковь брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель, пассированные морковь, лук и варят до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель или фигурные изделия добавляют за 10-15 минут до готовности супа. Добавляют соль.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель, овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

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

Цвет: супа-золотистый

Вкус: умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 19

Наименование изделия: Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: №139 (стр.148)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	54	40	67	50
Горох	16	16	20	20
Морковь	11	8	13	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Бульон или вода	144	144	180	180
ВЫХОД:	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
200	5	4,5	17,8	133,6	49,3	8,0	0,5	54,0	0,0	2,5	33,6
250	6,2	5,6	22,3	167	61,6	10,0	0,6	67,5	0,0	3,1	42

### Технология приготовления:

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

Подготовленный горох кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* в жидкой части супа распределены картофель и овощи, горох в виде разваренных зерен.

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

*Цвет:* светло-желтый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный гороху.

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 20

**Наименование изделия:** Суп крестьянский с крупой

**Номер рецептуры:** №134 (стр.145-146)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	24,4	20	33	25
Морковь	10	8	13	10
Крупа пшено,ячневая,пшеничная, перловая,рис	4	4	5	5
Лук репчатый	10	8	12	10
Масло растительное	4	4	5	5
Капуста белокачанная	30	24	38	30
Бульон или вода	176	176	220	220
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
200	2,1	4,2	11,4	92,8	21,3	4,2	0,3	12	0,0	4,0	43,3
250	2,6	5,3	14,3	116	26,6	5,3	0,3	15,0	0,0	5,0	54,1

### Технология приготовления:

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, а затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокачанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Отпускают суп с прокипяченной сметаной.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* в жидкой части супа картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа-хорошо разварившаяся, сохранившая форму.

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

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

Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в суп.

### Технологическая карта кулинарного блюда № 21

Наименование изделия: Суп с клецками

Номер рецептуры: №141

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Морковь	13	10
Картофель	117	88
Лук репчатый	12	10
Масло сливочное	3	3
Бульон или вода	213	213
Мука пшеничная	18,5	18,5
Масло сливочное или маргарин столовый	2	2
Яйца	5	5
Бульон, вода или молоко	29	29
Соль	0,5	0,5
<b>ВЫХОД:</b>	250	

#### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
250	1,8	2,4	14,1	87	28,6	10,7	0,7	38,5	0,0	2,6	12,5

#### Технология приготовления:

Клецки: В воду или бульон кладут жир, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, высыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течении 5-10 мин. После этого массу охлаждают, добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки массой 10-15 г. Для варки клецек на 1 кг берут 5л жидкости. Варят их при слабом кипении 5-7 минут.

Суп: В кипящий бульон кладут петрушку, пассерованные морковь, лук и варят до готовности, за 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Клецки варят в небольшом количестве жидкости и кладут в суп при отпуске.

#### Требование к качеству блюда:

Внешний вид: в жидкой части супа распределены картофель, овощи и клецки, сохранившие форму.

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

*Цвет:* супа-золотистый

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный картофелю и овощам

*Запах:* свойственный входящим в блюдо продуктам.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 22

**Наименование изделия:** Свекольник

**Номер рецептуры:** №136

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных и школьных организаций. Уральский региональный центр питания, 2013 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	64	51,2	75	64
Морковь	10	8	13	10
Лук репчатый	11	9	14	11
Картофель	46	34,4	58	43
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Вода или бульон	160	160	200	200
Томат-пюре	2,6	2,6	3,25	3,25
Сметана	2	2	2,5	2,5
<b>ВЫХОД:</b>	200		250	

## Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
200	1,8	4,1	9,3	81,1	41,9	10,0	0,3	45,8	0,1	3,6	43,3
250	2,3	5,1	11,6	101,4	52,4	12,5	0,4	57,3	0,1	4,5	54,1

### Технология приготовления:

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 минут. Затем кладут свеклу, пассерованное томат-пюре или раствор лимонной кислоты, чтобы сохранилась окраска свеклы и супа, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят йодированную соль, сахар и лавровый лист. В готовый свекольник добавляют сметану, мелко рубленую зелень, доводят до кипения.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* На поверхности свекольника блески жира и мелко нарезанная зелень. Овощи сохранили форму нарезки

*Консистенция:* овощи и картофель мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

*Цвет:* от ярко-красного до темно-малинового

*Вкус:* сладковатый

*Запах:* приятный, припущенных кореньев, лука.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 23

**Наименование изделия:** Каша рассыпчатая

**Номер рецептуры:** №297(стр 250)

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Масса каши		145		174
Крупа гречневая	60,6	60,6	72,2	72,2
Или ячневая	48,5	48,5	58,2	58,2
Или пшеничная	58,2	58,2	51,8	51,8
Масло сливочное	5	5	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	150		180	

## Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
Гречневая 150	8,4	10,8	41,3	303	9,8	15,0	0,5	50,3	0,0	0,0	6,7
Гречневая 180	10,1	13	49,5	363,6	11,8	18,0	0,6	60,4	0,0	0,0	8,0
Ячневая 150	4,67	9,2	30,9	231	2,0	9,4	0,3	65,0	0,0	0,0	2,2
Ячневая 180	5,6	11	37,1	277,2	2,4	11,3	0,4	78	0,0	0,0	2,7
Пшеничная 150	6,2	10,4	37,2	268,5	9,8	15,0	0,5	50,3	0,0	0,0	6,7
Пшеничная 180	7,4	12,4	44,6	322,2	11,8	18,0	0,6	60,4	0,0	0,0	8,0

## Технология приготовления:

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

## Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* зерна крупы полностью разварившиеся, не утратившие форму.

*Консистенция:* рассыпчатая

*Цвет:* соответствует виду крупы

*Вкус:* умеренно соленый, свойственный крупе



Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 24

Наименование изделия: Рис отварной

Номер рецептуры: №511 (стр399)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	53	53	64	64
Масло сливочное	9	9	11	11
Вода	112	112	135	135
ВЫХОД:	150		180	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	Р	В1	С	А
150	3,6	9,0	35,7	244,5	64,1	8,3	0,5	108,9	0,0	0,0	0,0
180	4,3	10,8	42,8	293,4	76,9	10,0	0,6	130,7	0,0	0,0	0,0

### Технология приготовления:

Рис перебирают, промывают. Приготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду (6л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют маслом, перемешивают и прогревают.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

*Консистенция:* рассыпчатая

*Цвет:* соответствует виду крупы

*Вкус:* характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запаха.

*Запах:* свойственный отварному рису и сливочному маслу.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 25

Наименование изделия: Макароны отварные

Номер рецептуры: №332 (стр 271)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Макаронные изделия	53	53	63	63
Масло сливочное	5	5	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	150		180	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
150	5,1	9,2	34,2	244,5	18,1	10,0	0,5	47,5	0,1	0,0	0,0
180	6,1	9,2	34,2	244,5	21,7	12,0	0,6	57	0,1	0,0	0,0

### Технология приготовления:

макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6л воды, 50г соли). Макароны варят 20-30 минут; лапшу 20-25 минут, вермишель 10-12 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3-1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* вермишель не разварена.

*Консистенция:* не слипшаяся

*Цвет:* характерный для рецептурных компонентов

*Вкус:* характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов

*Запах:* свойственный отварной вермишели и сливочного масла, без посторонних запахов.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 26

**Наименование изделия:** Картофель отварной

**Номер рецептуры:** №203 (стр 187)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	198	149	238	179
Масло сливочное	6	6	7	7
<b>ВЫХОД:</b>	150		180	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A
150	3,0	6,4	19,9	151,3	13,7	10,3	0,8	55,8	0,0	15,3	2,0
180	3,6	7,7	23,9	181,5	16,4	12,4	1	66,9	0,0	18,4	2,4

#### Технология приготовления:

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

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

Отпускают картофель целыми клубнями, политыми сливочным или растительным маслом.

#### Требование к качеству блюда:

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

*Консистенция:* плотная, рыхлая, но не разварившаяся

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

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

*Запах:* свойственный вареному картофелю

## Технологическая карта кулинарного блюда № 27

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пюре картофельное

**Номер рецептуры:** № 694

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.319

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сентября	160,4	128,3	192,4	153,9
***с 1 сентября по 31 октября	171	128,3	205,2	153,9
***с 1 ноября до 31 декабря	183,3	128,3	219,9	153,9
***с 1 января по 28 февраля	197,4	128,3	236,8	153,9
***с 1 марта	214	128,3	256,5	153,9
Молоко	23,7	22,5	28,4	27
Масло сливочное	5,3	5,3	6,3	6,3
<b>ВЫХОД:</b>	150		180	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Mg	Fe	Р	В1	С	А
150	3,06	4,8	20,45	137,25	37,0	27,8	1,0	86,6	0,1	18,2	25,5
180	3,67	5,76	24,53	164,7	44,4	33,3	1,2	103,9	0,2	21,8	30,6

### Технология приготовления:

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

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

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* протертая картофельная масса

*Консистенция:* густая, пышная, однородная масса

*Цвет:* белый с кремовым оттенком

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

*Запах:* свойственный вареному картофелю

## Технологическая карта кулинарного блюда № 28

Наименование изделия: Икра кабачковая промышленного производства

Номер рецептуры: №93

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред. доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Икра кабачковая	63	60	105	100
ВЫХОД:	60		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Ca	Mg	Fe	P	В1	С	А
60	0,8	4,2	4,4	58,2	23,2	10,1	0,5	30,4	0,0	1,4	0,0
100	0,6	7,0	7,3	97,0	38,7	16,8	0,8	50,7	0,0	2,3	0,0

### Технология приготовления:

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

Икру кабачковую (промышленного производства) порционируют непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +15° С.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* икра уложена горкой.

*Консистенция:* нежная, мягкая, сочная.

*Цвет:* оранжево-коричневый.

*Вкус:* кабачков.

*Запах:* кабачков.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 29

Наименование изделия (блюда): Салат из свежих огурцов

Номер рецептуры: № 16 (стр79)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Огурцы свежие	61	49	101	81
Масло растительное	11	11	19	19
<b>ВЫХОД:</b>	60		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
60	0,36	4,26	1,8	47,4	11,5	7,0	0,3	12,0	0,0	4,86	0,0	0,0
100	0,6	7,1	3,0	79	19,2	11,7	0,5	20,0	0,0	8,1	0,0	0,0

### Технология приготовления:

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

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

Температура подачи не ниже +15° С.

При отпуске заправляют солью и растительным маслом.

### Требование к качеству блюда:

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

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

*Цвет:* соответствует сорту огурцов

*Вкус:* свойственный свежим огурцам, в меру соленый

*Запах:* огурцов и растительного масла.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 30

Наименование изделия (блюда): Салат из свежих помидоров

Номер рецептуры: № 19 (стр80)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Помидоры свежие	43	37	72	61
Масло растительное	11	11	19	19
Лук репчатый	14	12	24	20
ВЫХОД:	60		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
60	0,54	4,26	2,34	51	11,5	7,0	0,3	12,0	0,0	12,8	0,0	0,0
100	0,9	7,1	3,9	85	19,2	11,7	0,5	20,0	0,0	21,3	0,0	0,0

### Технология приготовления:

Помидоры промывают проточной водой, удаляют плодоножку, нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают маслом.

Изготовление салата осуществляется непосредственно перед раздачей. При отпуске заправляют солью и растительным маслом. Салат можно отпускать без лука, а также без масла. Соответственно уменьшив выход.

Не заправленный салат допускается хранить не более 2-х часов при температуре плюс 4-2° С. Хранение заправленного салата может осуществляться не более 30 минут при температуре плюс 4-2 ° С.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* нарезанные помидоры уложены горкой, заправлены растительным маслом.

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, помидоры упругие, сочные.

*Цвет:* соответствует сорту помидор

*Вкус:* свойственный свежим помидорам, в меру соленый

*Запах:* помидор и растительного масла.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 31

**Наименование изделия (блюда):** Салат витаминный (II)

**Номер рецептуры:** № 40

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачанная	32	27	52	45
Морковь	18	13	27	22
Горошек зеленый консервированный	26	15	36	35
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	4	4	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	60		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
60	0,7	2	7	49,2	2,1	2,7	0,2	2,3	0,0	9,6	174,5
100	1,2	3,3	11,7	82	3,5	4,5	0,3	3,8	0,0	16,0	290,8

### Технология приготовления:

Сырую капусту, морковь, нарезают, добавляют зеленый горошек, заправляют сахаром и растительным маслом.

#### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* эстетично оформленный, повышающий аппетит.

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется,

*Цвет:* соответствует рецептурным компонентам

*Вкус:* характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов.

*Запах:* приятный аромат свежеприготовленного салата витаминного.



## Технологическая карта кулинарного блюда № 32

**Наименование изделия (блюда):** Салат из белокачанной капусты

**Номер рецептуры:** № 43 (стр 90)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокачанная	59	47	99	79
Морковь или лук зеленый	8	6	13	10
Сахар	3	3	5	5
Масло растительное	3	3	5	5
Лимонная кислота	0,2	0,2	0,3	0,3
<b>ВЫХОД:</b>	60		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
60	0,84	3,1	5,3	52,8	26,1	8,0	0,3	16,9	0,0	21,0	185,6
100	1,4	5,1	8,9	88	43,5	13,3	0,6	28,2	0,0	35,0	309,3

### Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой, добавляют соль (1,5г на 100 г), лимонную кислоту и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с морковью, нарезанной соломкой добавляют сахар и масло.

### Требование к качеству блюда:

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

*Консистенция:* хрустящая, не жесткая, сочная

*Цвет:* соответствует рецептурным компонентам

*Вкус:* свойственный входящим в блюдо продуктам

*Запах:* свежей белокачанной капусты, моркови с ароматом растительного масла.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 33

**Наименование изделия (блюда): Сырники из творога  
со сметаной или сгущенным молоком**

**Номер рецептуры: № 358 (стр 287)**

**Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	101,3	100	202,6	200
Мука пшеничная	13	13	26	26
Яйца	5	3	10	6
Сахар	10	10	20	20
Масло сливочное	3	3	6	6
Сметана	7	7	14	14
ли Молоко сгущенное	25	25	50	50
<b>ВЫХОД:</b>	100		200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
100	15,2	12,4	18,9	251	150,1	11,0	0,5	120,0	0,1	0,4	75,1
200	30,4	24,8	37,8	502	300,2	22	1	240	0,2	0,8	150,3

### Технология приготовления:

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию со сметаной прокипяченной или сгущенным молоком.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* сохранена форма, поверхность без трещин

*Консистенция:* нежная, пышная

*Цвет:* светло-коричневый, золотистый, на разрезе-белый

*Вкус:* умеренно сладкий

*Запах:* творога и продуктов, входящий в блюдо

## Технологическая карта кулинарного блюда № 34

**Наименование изделия (блюда):** Запеканка из творога  
со сгущенным молоком

**Номер рецептуры:** № 366 (стр 292)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	94	93	188	186
Крупв манная	7	7	14	14
или мука пшеничная	8	8	16	16
Сахар	7	7	14	14
Яйца	1/8	5	10	10
Масло сливочное	3	3	6	6
Сухари	3	3	6	6
Сметана	3	3	6	6
или сгущенное молоко	25	25	30	30
<b>ВЫХОД:</b>	100		200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
100	15,0	13,3	13,7	239	170,7	18	0,2	100,0	0,1	0,2	83,8
200	22,5	20	20,6	358,5	341,4	36	0,4	200	0,2	0,4	167,6

### Технология приготовления:

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Приготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают прокипяченной сметаной или сгущенным молоком.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* порционные куски, сохранена форма, поверхность без трещин.

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая

*Цвет:* корочки золотисто-желтый, на разрезе- белый

*Вкус:* умеренно сладкий, с привкусом творога и продуктов входящих в блюдо

*Запах:* творога и продуктов, входящий в блюдо.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 35

**Наименование изделия (блюда):** Омлет натуральный с маслом сливочным

**Номер рецептуры:** № 340 (стр 277)

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	3 шт	120	6 шт	240
Молоко	41	41	82	82
Масло сливочное для смеси	7	7	14	14
Масло сливочное для готового блюда	7	7	14	14
<b>ВЫХОД:</b>	150		200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
150	15,0	25,1	2,9	298,5	95,4	6,2	0,6	157,0	0,5	0,4	36,5
200	18,0	30,01	3,4	358,2	127,3	8,2	0,8	209,3	0,6	0,4	43,8

### Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергается специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и емкости. Подготовленное в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают. В яичную смесь добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным маслом сливочным слоем не более 2,5-3 см и запекают в течении 8-10 мин при температуре 180-200 градусов до образования легкой румяной корочки.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* аккуратно нарезанные порционные куски в виде ромбов или квадратов

*Консистенция:* однородная, сочная, нежная, пористая

*Цвет:* корочка от румяного до золотистого, срез от светло-кремового до кремового

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

*Запах:* свежих запеченных яиц, сливочного масла.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 36

**Наименование изделия (блюда):** Яйца вареные

**Номер рецептуры:** № 337 (стр 275)

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйцо куриное (в шт)	1	50
<b>ВЫХОД:</b>	1 шт. (50г)	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
50	5,1	4,6	0,3	63,0	22,0	4,8	0,5	76,8	0,0	0,0	100

### Технология приготовления:

Перед использованием яйцо подвергается специальной обработке в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и емкости.

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

Сваренное яйцо подают остывшим в скорлупе, не очищая.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* имеет плотный белок и желток

*Консистенция:* белок нежный, рассыпчатый, желток нежный, вязкий

*Цвет:* соответствует вареному яйцу

*Вкус:* характерный

*Запах:* характерный.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 37

**Наименование изделия (блюда): Шарлотка с яблоками**

**Номер рецептуры: № 374**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	50	35	100	70
Хлеб пшеничный	32,5	32,5	65	65
Молоко	15	15	30	30
Яйцо	5	5	10	10
Сахарный песок	10	10	20	20
Корица	0,1	0,1	0,2	0,2
Масло сливочное	5	5	10	10
<b>ВЫХОД:</b>	100		200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
100	3,7	4,7	39,6	209,8	38,2	17,4	1,7	59	0,07	2,2	0,07
200	5,56	7,1	59,4	209,8	57,4	26	2,5	88,5	0,1	3,2	0,1

### Технология приготовления:

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной маслом формы, в которой должна выпекаться шарлотка. Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу.

Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* шарлотка сохранила форму, полита соусом.

*Консистенция:* рыхлая

*Цвет:* хлеба- золотистый, в разрезе - кремовый

*Вкус:* хлеба и яблок

*Запах:* приятный, поджаренного хлеба и запеченных яблок.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 38

**Наименование изделия:** Голубцы ленивые

**Номер рецептуры:** №486

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свинина крупный кусок охлажденная или заморож.	25,38	25	22,8	22,5
Капуста белокачанная очищенная полуфабрикат	72	72	64,8	64,8
Крупа рисовая	8,16	8	7,34	7,2
Масло растительное	3,5	3,5	3,15	3,15
Томатная паста	1	1	0,9	0,9
Сметана 1,5%	2	2	1,8	1,8
Бульон мясной(или вода)	12	12	10,8	10,8
Соль	1,2	1,2	1,08	1,08
<b>ВЫХОД:</b>	90		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
90	6,1	7	5,6	112,5	16,8	7,8	0,4	42,4	0,1	2	47,6
100	6,8	7,8	6,2	125	18,7	8,7	0,4	47,1	0,1	2,2	52,9

### Технология приготовления:

Подготовленное мясо нарезают на куски массой нетто 1,0-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимаем образовавшуюся пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. Отварное мясо нарезают на куски, мелко измельчают и припускают. Рисовую Крупу перебирают, промывают и варят до полуготовности. Припущенное мясо соединяют с отварным рисом, добавляют соль и перемешивают. У капусты снимают 3-4 наружных листа и повторно промывают в тесении 5 минут. Капусту нарезают мелкой соломкой, закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, перекалывают и дают стечь отвару. Подготовленную капусту соединяют с мясом и рисом, перемешивают, добавляют бульон, масло растительное, томат пасту и тушат 15-20 минут. В конце добавляют сметану и доводят до кипения в течении 15-20 мин.

**Изделия сохранили форму, в меру соленые. Цвет на разрезе светло-серый, запах мяса и капусты**

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

### Технологическая карта кулинарного блюда № 39

Наименование изделия: Котлеты ,Биточки ,Шницели.

Номер рецептуры: №451

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свинина,говядина	73,1	66,3	81,4	74
Хлеб пшеничный	15,7	15,7	18	18
Молоко или вода	21,4	21,4	24	24
Сухари	8	8	10	10
Масса полуфабриката		111,3		130
Масло растительное	5,63	5,63	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	90		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	Р	В1	С	А
90	14,3	7,1	14,4	189,0	22,8	9	0,7	55,2	0	0,1	44,1
100	14,3	7,1	14,4	189	25,3	10	0,8	61,3	0	0,1	49

### Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке,добавляют черствый хлеб,замоченный в водеили или молоке,соль,репчатый лук,перемешивают,пропускают через мясорубку,вымешивают.Из полученной котлетной массы разделявают изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом(котлеты)или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки),или плоскоовальной формы,толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в сухарях,обжаривают на разогретых сковородах,смазанных растительным маслом до образования румяной корочки. Затем запекают при температуре250-280 град. В течение 20-25 мин.

### Требование к качеству:

Внешний вид:форма котлеты-овально приплюснутая с заостренным концом,биточки-кругло-приплюснутая, шницеля-плоскоовальная.

Консистенция:сочная ,пышная, однородная

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

Вкус: в меру соленый,мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам.



## Технологическая карта кулинарного блюда № 40

Наименование изделия: Рагу из овощей

Номер рецептуры: №224

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	73,2	57	87,8	66
Морковь	30	16,2	36	27
Лук репчатый	14,4	6	17,3	14,5
Капуста белокачанная	46,8	36	56,2	43,2
Масло растительное	6,5	6,5	7,2	7,2
Соус томатный	-	50	-	60
Вода или бульон	50	50	54	54
Масло растительное	0,9	0,9	1,1	1,1
Мука пшеничная	2,3	2,3	2,7	2,7
Томатное пюре	4,5	4,5	5,4	5,4
Морковь	4,6	3,6	5,4	4
Лук репчатый	1,1	0,9	1,3	1,1
Сахар	0,7	0,7	0,8	0,8
<b>ВЫХОД:</b>		150		180

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
150	3,0	8,3	11,5	187,5	141,7	12,5	0,7	48,4	0	10,2	43,6	
180	3,6	10	13,8	225,0	170	15	0,8	58,1	0	12,5	52,3	

### Технология приготовления:

Нарезанные кубиками или дольками картофель и морковь слегка обжаривают лук пассеруют. Капусту белокачанную нарезают шашками, припускают. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным и тушат 10-15 минут. После этого добавляют припущенную капусту и продолжают тушить 15-20 минут. За 5 минут до готовности кладут

специи, лавровый лист..

Требование к качеству:

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

### Технологическая карта кулинарного блюда № 41

**Наименование изделия (блюда):** Фрукты ( плоды свежие)

**Номер рецептуры:** № 368

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна.-М.: ДеЛиПринт, 2011. -584 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	100	100		
Апельсины			298	200
<b>ВЫХОД:</b>	100		200	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
100	0,4	0,4	10,4	45	36,0	12,0	0,2	61,2	0,1	10,0	0,0
200	1,0	0,0	54,8	218	36,0	10,8	0,3	61,2	0,1	90,0	0,1

### Технология приготовления:

Фрукты тщательно моют, обсушивают. Выдают поштучно на порцию.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* целые плоды уложенные на десертную тарелку

*Консистенция:* соответствует виду плодов

*Цвет:* соответствует виду плодов

*Вкус:* соответствует виду плодов

*Запах:* соответствует виду плодов

## Технологическая карта кулинарного блюда № 42

**Наименование изделия (блюда):** Капуста тушеная

**Номер рецептуры:** № 214

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	214	172	256	207
Или квашеная	215	150	258	180
Лимонная кислота	0,14	0,14	0,17	0,17
Масло сливочное	6	6	7	7
Томатное пюре	10	10	12	12
Морковь	4	4	4,3	4,3
Лук репчатый	7	6	9	8
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Мука пшеничная	2,4	2,4	2,9	2,9
Сахар	5	5	6	6
<b>ВЫХОД:</b>	150		180	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
150	3,8	6,9	16,1	141,0	317,0	17,5	0,7	100	0,1	26,5	45,8
180	4,5	8,3	19,3	169,2	380,4	21,0	1,6	60,0	0,1	31,8	55,0

### Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), лимонную кислоту, сливочное масло, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 мин. до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Если свежая капуста горчит, ее перед тушением ошпаривают в течении 3-5 мин. При приготовлении блюда из квашеной капусты лимонную кислоту исключают, добавляя небольшое количество бульона или воды, и количество сахара увеличивают до 10 г. на порцию.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* смесь в виде соломки

*Консистенция:* рассыпчатая

*Цвет:* соответствует тушеным овощам

*Вкус:* характерный

*Запах:* характерный.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 43

Наименование изделия (блюда): Кукуруза консервированная (промышленного производства)

Номер рецептуры: № 245

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных учреждениях /Под ред. М.П.Могильного, В.А.Тутельяна М.:ДеЛи принт, 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Кукуруза, сахарная консервированная	100,2	60	167	100
ВЫХОД:	60		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
60	1,6	1,1	2,8	27	6,7	7	0,2	2,1	0,04	3,4	0,01
100	0,9	1,8	4,7	45	11,2	11,7	0,4	3,5	0,06	5,6	0,02

### Технология приготовления:

Кукурузу консервированную выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* характерный данному блюду

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* соответствует продукту

*Вкус:* умеренно сладко-соленый

*Запах:* характерный продукту.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 44

Наименование изделия (блюда): Горошек зеленый консервированный (промышленного производства)

Номер рецептуры: № 131

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в образовательных учреждениях М.П.Могильный, В.А.Тутельян М.:ДеЛи принт, 2005 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Зеленый горошек консервированный	92,4	60	154	100
ВЫХОД:	60		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
60	1,9	0,1	3,9	24	12	12,6	0,42	37,2	0,07	6	0,07	0
100	0,9	0,2	6,5	40	20	21	0,7	62	0,11	10	0,11	0

### Технология приготовления:

Зеленый горошек выкладывают из банок в подготовленную посуду и кипятят в собственном соку 3-5 минут, затем отвар сливают.

Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* характерный данному блюду

*Консистенция:* сочная, плотная

*Цвет:* характерный продукту

*Вкус:* умеренно соленый

*Запах:* характерный продукту, без посторонних привкусов и запахов.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 45

Наименование изделия: Сыр (порциями)

Номер рецептуры: № 42

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.19

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)		30		40
ВЫХОД:	30		40	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
40	7,6	10	0,1	121,3	368,9	13,3	0,5	169,3	0	0,3	13,2
30	5,7	7,5	0,1	91	276,7	10	0,4	127	0	0,2	9,9

### Технология приготовления:

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

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* сыр прямоугольной или треугольной формы.

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* соответствует виду сыра, светло-желтый

*Вкус:* соответствует виду сыра, без горечи

*Запах:* свойственный свежему сыру

## Технологическая карта кулинарного блюда № 46

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Рагу из птицы

**Номер рецептуры:** № 489

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куры	125,2	99,1	133,4	104
Картофель	66,8	41,7	66,7	46,8
Морковь	10,43	7,3	10,4	7,8
Лук репчатый	11,47	8,3	11,2	8,6
Капуста	16,7	11,48	17,3	13
Томатная паста	4,17	4,17	5,2	5,2
Масло растительное	3,13	3,13	3,46	3,46
Мука пшеничная	1,04	1,04	1,7	1,7
<b>ВЫХОД:</b>	240		260	

**Химический состав данного блюда**

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
240	14,4	13,4	23,3	278,4	36,8	18,7	0,3	108,2	0,1	8,7	28,2
260	15,6	14,6	25,2	301,6	39,9	20,3	0,3	117,2	0,1	9,4	30,6

**Технология приготовления:**

Подготовленные тушки птицы нарубленные одним куском обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем подготовленные продукты заливают горячим бульоном или водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованную томатную пасту и тушат 30-40 минут. В бульон добавляют обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, лук и тушат 15-20 минут.

Отпускают рагу вместе с бульоном.

**Требование к качеству блюда:**

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

## Технологическая карта кулинарного блюда № 47

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Пудинг из творога (запеченный)

**Номер рецептуры:** № 467

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.199

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	91,2	90	152	150
Крупа манная	9	9	15	15
сахар	9	9	15	15
Яйца	1/4 шт	6	¼ шт	10
Изюм	12,2	12	20,4	20
Масло сливочное	3	3	5	5
Сухари	3	3	5	5
Сметана	3	3	5	5
<b>ВЫХОД:</b>	120		200	

**Химический состав данного блюда**

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг. Ценно- сть, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
120	10,7	8,7	16,6	189,6	78,0	24,4	0,5	218,6	0,1	0,2	48,9
200	21,4	17,4	33,1	189,6	104,0	32,4	0,7	291,5	0,1	0,2	65,2

**Технология приготовления:**

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

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

**Требование к качеству блюда:**

*Внешний вид:* сохранена форма, поверхность без трещин

*Консистенция:* нежная, пышная

*Цвет:* светло-коричневый, золотистый, на разрезе - белый

*Вкус:* умеренно сладкий

*Запах:* творога и продуктов, входящих в блюдо



## Технологическая карта кулинарного блюда № 48

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Тефтели мясные с рисом (ёжики)

**Номер рецептуры:** № 462

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Говядина	64,12	47,25	65	50
Лук репчатый	27	22,5	29	25
Рис	5,6	5,6	6	6
Мука пшеничная	3,37	3,37	4	4
Масло растительное	2,25	2,25	3	3
Томатная паста	4,5	4,5	5	5
Вода	13,5	13,5	15	15
<b>ВЫХОД:</b>	90		100	

**Химический состав данного блюда**

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Ca	Mg	Fe	P	B1	C	A
90	8,4	10	10,1	165,6	56,8	10,8	1,6	88,0	0,0	0,0	0,0
100	9,3	11,1	11,2	184	63,1	12	1,8	97,8	0,0	0,0	0,0

**Технология приготовления:**

В мясной фарш без хлеба добавляют соль, мелко нарезанный пассерованный лук, рассыпчатый рис, перемешивают и разделяют тефтели в виде шариков по 2-3 шт. на порцию. Тефтели панируют в муке, обжаривают, прекладывают в неглубокую посуду в 1-2 ряда, запекают 6-8 минут до полуготовности, добавляют томатную пасту, воду (10-20г. на порцию) и тушат 8-10 минут.

Отпускают с соусом, в котором тушились тефтели.

**Требование к качеству блюда:**

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

*Консистенция:* сочная, в меру плотная

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

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

## Технологическая карта кулинарного блюда № 49

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Плов из мяса птицы

**Номер рецептуры:** № 492

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица	153,6	110,4	166,4	119,6
Масло растительное	13	13	14	14
Морковь	16	13	17,3	14
Лук репчатый	14,4	12,8	15,6	13
Томатная паста	8	8	9	9
Крупа рисовая	56	56	61	61
<b>ВЫХОД:</b>	240		260	

**Химический состав данного блюда**

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А	Е
240	17,8	17,8	32,6	369,6	18,9	8,0	0,5	86,0	0,1	4,7	23,4	0,2
260	19,3	19,3	35,3	400,4	20,5	8,7	0,5	93,2	0,1	5,1	25,4	0,2

**Технология приготовления:**

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

**Требование к качеству блюда:**

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

*Консистенция:* мягкая

*Цвет:* мяса — серый, овощей — от светло до темно-оранжевого

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеному в соусе мясу

*Запах:* свойственный входящим в рецептуру продуктам

## Технологическая карта кулинарного блюда № 50

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Курица в соусе с томатом

**Номер рецептуры:** № 410

**Наименование сборника рецептов:** Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. Уральский региональный центр питания, 2013г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Курица, 1 категории	173,33	153,33	156	138
- масса тушек вареных кур	-	110	-	99
- отварная мякоть птицы без кожи	-	58,33	-	52,5
Масло сливочное	7,5	7,5	6,75	6,75
Лук репчатый	7,75	6,25	6,97	5,62
Томат-пюре	7,75	7,75	6,97	6,97
Пшеничная мука, высшего сорта	1,58	1,58	1,42	1,42
Чеснок луковица	0,75	0,75	0,67	0,67
Сметана 10,0% жирности	4,17	4,17	3,75	3,75
Морковь, красная	7,75	6,25	6,97	5,6
Вода	38,33	38,33	34,5	34,49
<b>ВЫХОД:</b>	100		90	

### Химический состав данного блюда

Выход г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры , г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
100	8,8	7,5	4,3	120	112,0	11,1	1,2	60,2	0,1	1,9	0,2
90	7,9	6,8	3,9	108	85,2	10	0,5	54,2	0,1	1,7	0,2

### Технология приготовления:

Курицу отваривают тушками (целиком), отделяют мякоть от костей и нарезают брусочками по 10-15 г. Морковь шинкуют соломкой, пассеруют на сливочном масле с добавлением куриного бульона. Томат-пюре пассеруют до исчезновения сырого запаха томата. Лук репчатый, нарезанный полукольцами, бланшируют затем пассеруют без изменения цвета. Муку пассеруют без изменения цвета (без масла), разводят горячим бульоном, доводят до кипения при постоянном помешивании, закладывают подготовленные морковь, лук, проваривают 15-20 минут (до готовности овощей), вводят томат-пюре, варят 5 минут, закладывают мякоть курицы и тушат 10-15 минут. В конце тушения добавляют растертый чеснок, сметану, доводят до кипения и подают.

Гарниры: отварной рис, отварные макароны, картофельное пюре.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* 5-7 кусочкой тушеной птицы, залитых томатным соусом со сметаной, гарнир расположен сбоку

*Консистенция:* мякоть мягкая

*Цвет:* курица на разрезе белого цвета, поверхность кусочков — розоватая, цвета соуса

*Вкус:* в меру соленый, свойственный тушеной птице, овощам, томату

*Запах:* без посторонних привкусов и запахов.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 51

**Наименование изделия:** Печень по -строгановски

**Номер рецептуры:** №431

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень	151	133	168	148
Масло растительное	10	10	11	11
Соус сметанный с луком	40	40	50	50
Томат	8	8	9	9
<b>ВЫХОД</b>		90/40		100/50

**Химический состав данного блюда**

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белк и г	Жиры, г	Углероды, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
90/40	17,7	17,7	5,1	253,5	42,6	11,8	0,4	108,3	0,09	12,1	501,9
100/50	20,4	20,4	5,9	292,5	49,2	13,6	0,4	125,0	0,1	13,9	579,2

**Соус сметанный с луком:**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Нетто,г	Нетто, г
Сметана	250	250	10	12,5
мука пшеничная	75	75	3	3,8
бульон или отвар	750	750	30	37,5
лук репчатый	238	200	8	10
масло сливочное	20	20	0,8	1
томатное пюре	100	100	4	5
<b>Выход</b>		1000	40	50

**Технология приготовления соуса:**

Для соуса муку слегка пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, кладут в сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 3-5 мин., процеживают и доводят до кипения.

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют томатное пюре и пассеруют еще 5-7 мин. затем

соединяют с соусом сметанным и дают прокипеть.

**Технология приготовления:**

Печень нарезают брусочками длиной 3-4см,весом 5-7 гр, посыпают солью, кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом и обжаривают при помешивании 3-4 мин.. Затем заливают сметанным соусом с луком, добавляют томат-пюре, доводят до кипения. Подают горячим, гарниры -предпочтительнее картофельное пюре.

Требование к качеству:

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

## Технологическая карта кулинарного блюда № 52

**Наименование изделия:** Оладьи со сметаной

**Номер рецептуры:** № 404.3

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Тесто для оладей	150	150	200	200
Маргарин	5,45	5,45	8,17	8,17
Или кулинарный жир	4,24	4,24	6,36	6,36
Сметана	20	20	20	20
<b>ВЫХОД:</b>		170		220

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энерг.	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
130	7,3	7	45,8	280	3,1	0,0	0,3	0,0	0,4	0,1	0,0
200	11	10,5	61,3	280	4,8	0,0	0,5	0,0	0,6	0,2	0,0

### Технология приготовления:

Оладьи выпекают на разогретых (чугунных ) сковородах, толстостенных противнях или электросковородах так же, как блины. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5-6мм. Отпускают оладьи со сметаной по 3 штуки на порцию.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 53

**Наименование изделия:** Тесто для оладий

**Номер рецептуры:** № 404

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Мука пшеничная	48,1	48,1	72,15	72,15
Яйцо	4,4	4,4		
Молоко	48,1	48,1	72,15	72,15
Или вода	48,1	48,1	72,15	72,15
Дрожжи(пресованные)	1,4	1,4	2,1	2,1
Сахар песок				
Соль	0,9	0,9	1,35	1,35
Масло растительное	0,01	0,01	0,02	0,02
<b>ВЫХОД:</b>		100		150

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг.	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
100	7,3	11,3	54,3	348,5	3,1	0,0	0,3	0,0	0,4	0,1	0,0	0,0
150	11	17	81,5	522,8	4,6	0,0	0,5	0,0	0,6	0,2	0,0	0,0

### Технология приготовления:

Тесто для оладий готовят также как на блины рец № 399.1 но более густой консистенции

## Технологическая карта кулинарного блюда № 54

Наименование изделия: свежие томаты, огурцы

Номер рецептуры: №

Наименование сборника рецептов: Методические рекомендации МР 0260-21

«Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Томаты свежие	60	60	100	100
Огурцы свежие	60	60	100	100
<b>ВЫХОД:</b>	60		100	

### Химический состав данного блюда

Наименование	Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
		Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	F
Томаты свежие	60	0,7	0,1	2,3	12,8	8,4	12	0,54	15,6	0,04	15	79,8	12
	100	1,1	0,2	3,8	21,4	14	20	0,9	26	0,06	25	133	20
Огурцы свежие	60	0,5	0,1	1,5	8,5	13,8	8,4	0,36	25,2	0,02	6	6	10,2
	100	0,8	0,1	2,5	14,1	23	14	0,6	42	0,03	10	10	17

### Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических норматив для предприятия общественного питания. Овощи нарезают порционируют в салатники или в закусочные тарелки.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* нарезанные огурцы или томаты уложены горкой.

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется, консистенция хрустящая

*Цвет:* соответствует сорту огурцов или томатов

*Вкус:* свойственный свежим огурцам или томатам

*Запах:* характерный огурцам или томатам.



## Технологическая карта кулинарного блюда № 55

**Наименование изделия (блюда):** Салат из свеклы

**Номер рецептуры:** № 50

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	65	51	109	85
Сметана	9	9	15	15
<b>ВЫХОД:</b>	60		100	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценност ь, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
60	1,02	1,8	5,04	40,2	11,5	7,0	0,3	12,0	0,0	4,7	0,0	0,0
100	1,7	3,0	8,4	67	19,2	11,7	0,5	20,0	0,0	7,8	0,0	0,0

### Технология приготовления:

Вареную свеклу нарезают соломкой заправляют прокипяченной сметаной. Салат куладывают горкой.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* нарезанная свекла уложена горкой.

*Консистенция:* форма нарезки сохраняется.

*Цвет:* соответствует свекольному.

*Вкус:* свойственный свекле, в меру соленый

*Запах:* свеклы и сметаны..

## Технологическая карта кулинарного блюда № 56

**Наименование изделия:** Тефтеля из печени и риса

**Номер рецептуры:** №465 (срт.365)

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень свиная	63	57	73	66
Крупа рисовая	17	47	20	55
Лук репчатый	37	31	43	36
Масса пассерованного лука		16		19
Яйца	1/4 шт	10	1/4 шт	10
Масса полуфабриката		130		150
Масло растительное для жарки	7	7	7	7
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>ВЫХОД</b>		130		150

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг			
	Белк и г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	B1	C	A	E
130	24,4	22,2	9,0	336,7	64,0	17,7	0,5	162,5	0,13	18,1	752,9	0,0
150	28,2	25,7	10,4	389	73,8	20,4	0,6	187,5	0,15	20,9	868,8	0,0

### Технология приготовления:

Подготовленную печень пропускают через мясорубку со средней решеткой, соединяют с отварным рисом, мелко нарезанным пассерованным луком репчатым, добавляют сырые яйца, соль, тщательно перемешивают. Массу разделяют в виде шариков (по 5 шт. на порцию), обжаривают на сковороде, поливают сливочным маслом.

Отпускают тефтели, политые маслом.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 57

**Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба припущенная**

**Номер рецептуры: № 227**

**Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, г. Москва, 2017 г., стр.193**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Рыба свежемороженая минтай б/г (23%)* или	142,6	109,8	158,4	122
филе горбуши (10,8%)	133,2	118,8	148	132
Лук репчатый	4,3	3,6	4,8	4
Масса припущенной рыбы		90		100
Масло сливочное	5	5	5	5
<b>ВЫХОД:</b>	95		105	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	С
95	9,3	8,4	0,8	79,8	0,7
105	10,3	10,1	1	88,2	0,8

*\* нормы расхода даны на рыбу обезглавленную потрошенную.*

### Технология приготовления:

Порционные куски рыбы, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый и припускают 10-15 минут. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 65градусов.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* Целый припущенный кусок рыбы, политый маслом.

*Консистенция:* Мягкая

*Цвет:* на разрезе белый или светло-серый, для горбуши- светло-розовый.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 58

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Вареники ленивые со сметаной

**Номер рецептуры:** № 354-355

**Наименование сборника рецептур:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Творог	167,4	164	209,3	205
мука	23	23	28,8	28,8
Яйца	12	12	15	15
Сахар	12	12	15	15
Соль	1,6	1,6	2	2
Сметана	20		20	
<b>ВЫХОД:</b>	220		270	

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Витамины, мг
	Белки г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. Ценность, ккал	С
220	22,5	20	20,6	358,5	0,3
270	27,6	24,5	25,3	439,9	0,4

### Технология приготовления:

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

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* Целые кусочки, политые сметаной.

*Консистенция:* Мягкая

*Цвет:* белый, кремовый.

## Технологическая карта кулинарного блюда № 59

**Наименование кулинарного изделия (блюда):** Кофейный напиток

**Номер рецептуры:** №692

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах /Под общей редакцией В.Т.Лапшиной.-М.:»Хлебпродинформ», 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Нетто, г	Нетто, г
Кофейный напиток «Дружба» «Экстра» «Народный» и др.	40	8
Сахар	100	20
Вода	860	172
Молоко	250	50
<b>ВЫХОД:</b>	1000	200

### Химический состав данного блюда

Выход г.	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки г	Жиры, г	Углево ды, г	Энерг. Ценно сть, ккал	Са	Mg	Fe	P	В1	С	А
200	2,54	1,82	24,76	121,7	82,44	8,72	0,28	45,5	0	0,3	0,0

### Технология приготовления:

Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

### Требование к качеству блюда:

*Внешний вид:* жидкость шоколадно-коричневого цвета, налита в стакан или в чашку

*Консистенция:* жидкая.

*Цвет:* шоколадно-коричневый.

*Вкус:* сладкий с привкусом кофе и сливок.

*Запах:* свойственный кофе.