

Технологическая карта № 4.3

Наименование изделия: Греча отварная

Номер рецептуры: №313

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		1 порция	
	брутто, г		нетто, г	
	100	150	100	150
Гречневая крупа	35	50	35	50
Вода	71	106,5	71	106,5
Соль	0,025	0,037	0,025	0,037
Масса гречневой каши			97	145
Масло сливочное			3,5	5
Выход:			100	150

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
белки	жиры	углеводы	энерг. ценность, ккал	
5,73	4,06	25,76	162	-
8,59	6,09	38,64	243	-

Технология приготовления: подготовленную для варки крупу кладут в подсоленную кипящую воду. Всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, периодически помешивая. Сливочное масло добавляют во время варки каши (50%), остальное масло (50%) добавляют в готовую кашу.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, легкая, однородная

Цвет: от светло коричневого до коричневого

Вкус: каши из данного вида крупы с маслом, умеренно соленый

Запах: каши из данного вида крупы с маслом

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ

Номер рецептуры: 81

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	40	32
Капуста свежая или квашеная	30	24
или квашеная	34,2	24
Морковь	10	8
Петрушка (корень)	2,6	2
Лук репчатый	9,6	8
Томатное пюре	6	6
Масло растительное	4	4
Сахар	2	2
Мясо на кости	40	40
Бульон или вода	160	160
ВЫХОД:		200

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	1,28	3,88	6,85	67,44

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 пассированные или припущенные овощи, тушенную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправлять подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща)

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук соломкой, картофель – брусочками)

Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая- упругая.

Цвет: малиново-красный, жира на поверхности-оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежих капусты с картофелем

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	50	40
Картофель	32	24
Морковь	10	8
Петрушка (корень)	2,6	2
Лук репчатый	0,8	8
Томатное пюре	2	2
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	160	160
ВЫХОД:	-	200

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	1,41	3,96	6,32	66,56

Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель- дольками.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют прогретое томатное пюре. При изготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

Требования к качеству:

Внешний вид: капуста нарезана шашкам, морковь, лук, картофель-дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие

Цвет: желто-оранжевый, жира на поверхности-оранжевый; овощей-натуральный.

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

Запах: свойственный овощам, капусты.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник домашний

Номер рецептуры: 95

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	20	16
Картофель	80	60
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Огурцы соленые	13,4	12
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	140	140
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	2	4,06	7,34	73,9

Технология приготовления:

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

Требования к качеству:

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель-брусочками, капуста, коренья- соломкой.

Цвет: бульона- желтый, овощей-натуральный, блески жира-светло –желтые.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью от огурцов и огуречного рассола.

Запах: огуречного рассола, овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода или бульон	700	700
Картофель	600	450
Морковь	50	36
Лук репка	48	20
Масло растительное	10	6,5
Томатное пюре	10	10
Соль йодированная	6	5
Лавровый лист	-	6
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют пассированное пюре, слегка пассированные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль йодированную.

Требования к качеству:

Внешний вид :В жидкой части супа картофель, нарезанный кубиками или дольками, мягкий, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа:

Цвет золотистый, жир на поверхности- светло- оранжевый.

Вкус умеренно соленый.

Запах картофеля и овощей, входящих в суп.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с бобовыми

Номер рецептуры: 113

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода или бульон	650	650
Картофель	333	250
Горох лущеный	81	80
Морковь	50	36
Лук репка	48	20
Масло сливочное	15	15
Петрушка корень	5	5
Соль йодированная	13	9,7
Лавровый лист	6	6
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

Горох подготавливают, перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют картофель, нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Требования к качеству:

Внешний вид :Нарезка овощей сохранилась, консистенция мягкая. Картофель частично может быть разварен. Часть горошка разварена. Бульон желтоватый, немного мутный.

Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп из овощей с фасолью

Номер рецептуры: 117

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода или бульон	750	750
Картофель	200	150
Горох лущеный	188	150,4
Морковь	50	36
Лук репка	48	20
Масло сливочное	40	83,2
Петрушка корень	15	15
Соль йодированная	5	5
Лавровый лист	6	6
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Кабачок - припускают.

Технология приготовления: Белокочанную капусту нарезают шашиками. Можно использовать

кабачки или цветную капусту. Цветную капусту разделяют на мелкие соцветия или нарезают на ку-

сочки. Картофель нарезают кубиками, морковь, петрушку, лук - мелкими кубиками. Морковь и лук

кипящую воду закладывают капусту белокочанную, доводят до

кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 минут до

окончания варки добавляют предварительно сваренную фасоль, соль йодированную и специи. При

использовании цветной капусты её следует класть в суп после картофеля. При приготовлении супа с

кабачками припущенные кабачки добавляют вместе с фасолью.

Температура подачи 65-75°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Овощи сохранили форму нарезки. Картофель частично может быть

разварен. Бульон золотистый, цвет жира на поверхности - светло-оранжевый. Вкус капусты и пассе-

рованных овощей умеренно соленый. Запах приятный, овощной.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп с бобовыми

Номер рецептуры: 119

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Фасоль или горох лущенный	28,2	28
или чечевица	32,4	32
Морковь	10	8
Лук репчатый	14,2	12
Масло растительное	4	4
Бульон или вода	160	160
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	5,72	38,52	12,49	419,52

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые. За 10-15 мин до окончания варки кладут овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре и заправлять чесноком. Растертым солью..

Требования к качеству:

Внешний вид :горох или фасоль , или чечевица – в виде целых, не разваренных зерен..

Консистенция: бобовые- мягкие, горох лущенный -тореобразный

Цвет: светло- желтый

Вкус :свой-ый гороху или фасоли, или чечевице.

Запах: бобовых, корней и лука.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп молочный с макаронными изделиями

Номер рецептуры: 120

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	500	500
Вода	420	420
Макаронны, лапша	80	80
Масло сливочное	8	8
Сахар	6	6
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

Макаронные изделия варят в воде до полуготовности, воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

При отпуске заправляют маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части супа макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, соблюдается соотношение жидко и плотной части.

Цвет: молочно-белый, сливочного масла- желтый.

Вкус: сладковатый, умеренно соленый, с привкусом сливочного масла.

Запах: кипяченого молока, выражен аромат свежего масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп гороховый

Номер рецептуры: 127

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Вода или бульон	800	800
Горох лущеный	141	140
Морковь	50	36
Лук репка	48	20
Масло сливочное	15	15
Петрушка корень	5	5
ВЫХОД:	1000	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

Горох подготавливают, перебирают, моют, выдерживают в холодной воде 3-4 часа. Если вода не горчит, варят в той же воде до размягчения без соли. Подготовленный горох кладут в бульон или воду, доводят до кипения. Добавляют , нарезанный кубиками, припущенные со сливочным маслом морковь и петрушку, бланшированный пассерованный лук и варят до готовности. Зеленый горошек закладывают в суп вместе с припущенными овощами.

Требования к качеству:

Внешний вид :Бульон-светло-желтый

Блестки жира желтого цвета. Вкус и запах вареного гороха и пассированных овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная или рисовая с изюмом

Номер рецептуры: 177

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: Делли плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	42	42
Молоко	100	100
Вода	55	55
Сахар	6	6
Изюм	10,2	10
Масса каши		200
Масло сливочное		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

В кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют горячее молоко, соль, сахар, подготовленный замоченный изюм и продолжают варку до готовности.

Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Мюсли с изюмом.

Номер рецептуры: 179

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Мюсли	35	35
Молоко	105	100
ВЫХОД:		135

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

Готовые к употреблению мюсли заливают кипяченым молоком, перемешивают, доводят до кипячения.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные..

Консистенция: однородная, вязкая, зерна- мягкие.

Цвет: светло-серый,

Вкус: мюсли с выраженным вкусом молока.

Запах: мюсли в сочетании с молоком.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из манной крупы.

Номер рецептуры: 181

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манная	31	31
Молоко	100	100
Вода	75	75
Сахар	6	6
Масса каши	200	
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
ВЫХОД:	210	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
210	6,03	3,47	42,23	224,27

Технология приготовления:

В кипящую жидкость (молоко с водой) добавляют соль, сахар и перемешивают. Затем тонкой струйкой всыпают подготовленную манную крупу при непрерывном помешивании и варят 20 мин. Кашу отпускают с сахаром и маслом, или с сахаром, или с маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились 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 изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша жидкая молочная из гречневой крупы.

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа гречневая	40	40
Молоко	140	140
Вода	30	30
Сахар	6	6
Масса каши	200	
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10
ВЫХОД:	210	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
210	9,09	12,99	35,18	293,99

Технология приготовления:

Молоко, смешанное с водой, нагревают до кипения, добавляют соль, засыпают подготовленную гречневую крупу и варят, помешивая. Доваривают кашу в течении 1,5 ч, поставив посуду с ней на противень с водой.

При отпуске поливают маслом сливочным и посыпают сахаром, или поливают маслом, или посыпают сахаром.

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились 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: свой-ый виду каши в сочетании с молоком и маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны изделия отварные.

Номер рецептуры: 202

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Макароны		100
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:		105

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают (рец.202)

При отпуске поливают растопленным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: Макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция :мягкая. Упругая. В меру плотная.

Цвет: светло-кремовым оттенком

Вкус: свой-во отварным макаронным изделиям, умеренно соленый.

Цвет: отварных макаронных изделий.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с отварным картофелем.

Номер рецептуры: 276

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	60	43
Яйцо куриное	46	40
Молоко	25	25
Масло растительное для смазки	1	1
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло омлета запеченного		95
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
	6,9	8,6	7,1	134

Технология приготовления:

Очищенный картофель, нарезанный кубиками среднего размера или дольками, отваривают, обсушивают, выкладывают на смазанный маслом противень, заливают омлетной массой и запекают в жарочном шкафу 8-10 мин. При температуре 180-200 °С до образования легкой румяной корочки. Омлет при отпуске поливают сливочным маслом.

Требования к качеству:

Консистенция нежная, пористая, сочная, с кусочками картофеля. Цвет золотисто-желтоватый. Вкус и запах яиц и картофеля, без посторонних привкусов и запахов.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Омлет с морковью

Номер рецептуры: 214

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яйца	1 шт	40
Молоко или вода	12	12
Морковь	24	18
Масло сливочное	3	3
Масса готового омлета	-	60
Масло сливочное	5	5
ВЫХОД:	-	5
		65

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

Отварную морковь протирают на протираочной машине или мелко рубят, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковородке 10-15 мин.

При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест.

Консистенция: однородна сочная.

Цвет: от желтого до оранжевого.

Вкус: свежих жаренных яиц и моркови.

Запах: свежих жаренных яиц и моркови.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы или кролика

Номер рецептуры: 291

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Курица	106	72
Или цыпленок	104	72
Или бройлер-цыпленок	96	68
Или куриные окорочка	76	68
Или индейка	93	68
Или кролик	70	67
Масло растительное	7	7
Лук репчатый	8	7
Морковь	10	8
Томатное пюре	5	5
Крупа рисовая	35	35
Масса тушенной птицы	-	50
Масса готового риса с овощами	-	100
Выход:	-	150

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
150	12,71	7,85	26,8	228,69

Технология приготовления:

Птицу или кролика рубят на порции, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассированные мелко нарезанные морковь и лук. Томатное пюре, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 30-40 мин. В жарочный шкаф.

При массовом приготовлении рассыпчатую кашу варят отдельно, при отпуске на рассыпчатую кашу кладут мясо птицы или кролика, поливают соусом в котором оно тушилось.

Требования к качеству:

Внешний вид: обжаренный кусок птицы или кролика, рис рассыпчатый.

Консистенция: мяса-мягкая, риса- мягкая.

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

Вкус: специфический для тушеного мяса, риса и пассированных овощей, умеренно соленый.

Запах: мяса птицы или кролика, с ароматом риса и овощей.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рис припущенный

Номер рецептуры: 305

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	350	350
Масло сливочное	35	35
Вода	-	735
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

В подсоленную воду добавляют 50 % масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую, а далее готовят так же, как кашу рисовую рассыпчатую..

Требования к качеству:

Внешний вид: зерна крупы целые. Хорошо набухшие, легко разделяются

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Цвет: от белого до кремового.

Вкус: отварного риса с маслом.

Запах: отварного риса с маслом.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное.

Номер рецептуры: 377

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	116	81
Молоко	15	15
Масло сливочное	4.5	4.5
Соль йодированная	0.4	0.4
Выход		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
100	3.7	4	5.8	

Технология приготовления:

Очищенный картофель укладывают в посуду, добавляют йодированную соль, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 180 С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее молоко, растопленное сливочное масло.

Требования к качеству:

Консистенция: густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля.
Цвет: от кремового до белого, без темных включений.
Вкус: соленый, нежный с ароматом молока и масла.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): капуста тушеная

Номер рецептуры: 380

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	168	106
Томатное пюре	8	5
Лук репка	7,1	3
Морковь	5	3,5
Масло сливочное	4,5	4,5
Сахар.песок	3	2
Петрушка корень	3	2
Мука пшеничная	-1,2	1,2
Соль йодированная	0,4	0,4
Выход		127

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем 300 мм. Добавляют воду, растопленное сливочное масло и тушат до полуготовности при перемешивании. Затем добавляют пассированные, нарезанные соломкой морковь, сырую петрушку, репчатый лук, и тушат до готовности 40-45 мин. За 10 мин до конца тушения капусту заправляют йодированной солью, сахаром, подсушенной мукой, растертой со сливочным маслом и разведенной в небольшом количестве воды.

Требования к качеству:

Внешний вид: Кусочки овощей должны быть одинаковой формы и размера.

Консистенция: мягкая, сочная, у капусты допускается упругая.

Цвет: натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета.

Вкус: Кисло- сладкий

Цвет:коричневый..

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком или сливками

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Перевалов А.Я. , и Перевалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай -заварка	50	50
Сахар	15	15
Молоко или сливки	51	50
Вода	100	100
ВЫХОД:	-	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко или сливки.

Требования к качеству:

Внешний вид: жидкость серовато-белого цвета, налита стакан.

Консистенция: жидкая

Цвет: серовато-белый

Вкус: сладкий, с привкусом молока или сливок.

Запах: свой-ый молоку и чаю или сливкам и чаю.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соусы мясные красные

Номер рецептуры: 422

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Бульон мясной	1000	1000
Томатное пюре	200	200
Морковь	100	78
Мука пшеничная	50	50
Лук репка	48	40,3
Масло сливочное	30	30
Петрушка корень	27	20,2
Сахар.сахар песок	25	25
Соль йодированная	8	8
ВЫХОД:		

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал

Технология приготовления:

Рекомендуемые диеты: ОВД, ЩД ВВД, ВКД (2, 4в, 11, 15).

Технология приготовления: Очищенную морковь, лук репчатый, корень петрушки нарезают мелкой соломкой, припускают в небольшом количестве бульона мясного с добавлением масла сливочного в течение 10-15 минут, затем вводят томатное пюре, при слабом кипении припускают еще

10-15 минут. Муку пшеничную просеивают и подсушивают при температуре 150-160°C, периодически

помешивая, в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до

обретения светло-желтого цвета, охлаждают до температуры 70-80°C и разводят теплым

бульоном в соотношении 1 : 4, тщательно размешивают и вводят в кипящий бульон мясной, затем

добавляют

припущенные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят в течение 45-60 минут. В

конце

варки добавляют соль йодированную, сахар, лист лавровый. Соус процеживают, протирая в него

раз-

варившиеся овощи, и доводят до кипения. Используют соус красный основной для приготовления

производных соусов. При использовании соуса красного основного как самостоятельного его заправ-

ляют маслом сливочным, предварительно прокипяченным, которое добавляют в соус, тщательно

промешивают его до полного соединения масла сливочного с соусом. Затем соус нагревают до температуры 80-85°C, но не кипятят. Подают соус красный основной к блюдам из котлетной массы, субпродуктов, изделиям колбасным отварным и др. Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления. Требования к качеству: Консистенция жидкой сметаны, однородная, без комков муки. Вкус бульона, с легким запахом кореньев..

Требования к качеству:

*Консистенция жидкой сметаны, однородная, без комков муки.
Вкус бульона. С легким запахом кореньев.*

Приготовление котлет куриных.

1. Фарш куриный размораживают при температуре не выше 20 °С в течении 4-6 часов, до полного размораживания.

2. Добавляем предварительно измельченный лук в количестве 80 грамм на 1 кг фарша, перец черный молотый, соль пищевую по вкусу. Для удобства перемешивания рекомендовано смешивать лук, соль, перец черный перед внесением в фарш. Фарш перемешиваем до равномерного распределения всех ингредиентов.

3. Фарш содержит 5 грамм соли в 1 кг. Рекомендуемое количество добавляемой соли от 2 до 4 грамм на 1 кг котлет. Перец черный молотый от 2 до 4 грамм на 1 кг котлет. Лук репчатый 60-80 грамм на 1 кг котлет.

№п/п	Наименование	Количество грамм на 1 кг котлет
1	Фарш куриный	870-930гр.
2	Соль пищевая	2-4 гр.
3	Перец черный молотый	2-4 гр.
	Лук репчатый очищенный измельченный	70 гр.
4	Панировочные сухари или панировочная крошка	60 гр. -

При приготовлении котлет куриных без панировки количество фарша увеличивается на 60 гр. Из расчета 1 кг. Котлет.

Котлета формируется весом не менее 70 гр. 1 шт.

Энергетическая ценность гр. в 100г продукта: Белок не менее 9,5

Жир не более 18,0

Углеводы не более 28

Калорийность 312 ккал /1310 кДж.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с лимоном.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. Первалов А.Я. , и Первалова Е.В.. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	I порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Чай -заварка	50	50
Вода	150	150
Сахар. Сахар-песок	10	10
Лимон	8	7,2
ВЫХОД:	-	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
200	0,03	0,1	9,5	39,02

Технология приготовления:

Разливают в стаканы по 50 мл процеженной заварки и доливают кипятком. При отпуске сахар и лимон кладут в каждую порцию.

Температура подачи 65 С

В летний период чай можно отпускать как прохладительный напиток.

Температура подачи в этом случае не ниже + 15 С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Аромат и вкус напитка характерен для сорта чая. Имеет привкус лимона. Цвет коричневый, на свет прозрачный. Если чай не прозрачен или имеет тускло-коричневый цвет. Значит он не правильно заварен.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Масло (порциями)

Номер рецептуры: 14

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. - 544 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Масло сливочное или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или др.	10	10
ВЫХОД:		10

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
10	0,08	8,2	0,13	74,64

Технология приготовления:

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: кусочки прямоугольной формы.
