Салаты

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Винегрет овощной (со свежей капустой)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 60 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 27 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного картофеля** | | **19** |  |  |  |
|  |  | Свекла | 19 | 15 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** | | **14** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 15 | 12 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **11** |  |  |  |
|  |  | Огурцы свежие парниковые | 20,4 | 20 |  |  |  |
|  |  | или Огурцы свежие грунтовые | 21 | 20 |  |  |  |
|  |  | Капуста свежая белокочанная | 25 | 20 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | или Лук зеленый | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
|  | **Технология приготовления** | | | | | |  |
| Варёные очищенные картофель, свеклу и морковь, свежие огурцы нарезают ломтиками, капусту свежую шинкуют и обминают. Репчатый лук нарезают полукольцами и бланшируют (зеленый шинкуют). Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, перемешивают. Готовый винегрет при подаче укладывают горкой. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
|  | **Органолептические показатели** | | | | | |  |
|  | **Внешний вид:** | Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, лук и капуста нашинкованы; овощи сохранили форму нарезки, винегрет полит маслом растительным | | | | | |
|  | **Цвет:** | Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав винегрета | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварных и свежих овощей, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощной | | | | | |
| **Консистенция:** | | Капусты, лука - хрустящая, упругая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,4** | **10,1** | **6,8** | | **124** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат из моркови и яблок** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 9 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий 2013г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Яблоки свежие *некислые* | 43 | 30 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 76 | 61 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное или оливковое | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленные яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают тонкой соломкой. Сырую, очищенную, ошпаренную морковь измельчают на терке или нарезают тонкой соломкой. Морковь и яблоки смешивают, заправляют маслом растительным или оливковым. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Морковь и яблоки нарезаны в соответствие с технологией. Салат выложен горкой, заправлен маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Пестрый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Моркови и свежих яблок с привкусом масла растительного (оливкового) | | | | | |
|  | **Запах:** | Моркови с ароматом свежих яблок | | | | | |
| **Консистенция:** | | Моркови и яблок - хрустящая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **0,9** | **10,2** | **7,2** | | **124** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат из свеклы с маслом растительным** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 56 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 103 | 82 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** | | **78** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **80** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свеклу отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче свеклу поливают маслом растительным. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Свекла сохранила форму нарезки, аккуратно уложена на тарелке, полита маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бордовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладкий, отварной свеклы в сочетании с растительным маслом | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварной свеклы в сочетании с растительным маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, нежная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **0,6** | **5,0** | **3,4** | | **61** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат из свеклы с чесноком** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 22 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для школьных образовательных учреждений, 2001г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 100 | 80 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** | | **76** |  |  |  |
|  |  | Чеснок | 0,6 | 0,5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **80** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительное масло. Все тщательно перемешивают и подают. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена, заправлен растительным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Свеклы - темно-красный разных оттенков | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, слегка острый | | | | | |
|  | **Запах:** | Вареной свеклы и свежерастертого чеснока | | | | | |
| **Консистенция:** | | Свеклы - мягкая, нежная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,2** | **5,2** | **6,8** | | **79** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат картофельный с сельдью** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 415 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | блюд и кулинарных изделий диетического питания, 2002г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Сельдь слабосоленая | 105 | 50 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 84 | 63 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного картофеля** | | **65** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 12 |  |  |  |
|  |  | или Лук зеленый | 19 | 12 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **80/50** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Сельдь разделывают на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Варёный очищенный картофель нарезают ломтиками. Репчатый лук нарезают полукольцами и бланшируют, лук зеленый мелко шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное и перемешивают. Готовый салат укладывают горкой, сбоку кладут кусочки сельди. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Картофель нарезан ломтиками, лук нашинкован; салат заправлен маслом растительным, сбоку уложено филе сельди | | | | | |
|  | **Цвет:** | Натуральный, свойственный овощами, входящим в состав салата | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварного картофеля и сельди, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварного картофеля, сельди с ароматом лука и растительного масла | | | | | |
| **Консистенция:** | | Картофеля - мягкая, лука - хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **6,3** | **15,3** | **5,1** | | **183** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат "Оливье"** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 51 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Колбаса вареная | 21 | 20 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 63 | 47 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного картофеля** | | **45** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 26 | 21 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **20** |  |  |  |
|  |  | Огурцы свежие грунтовые | 21 | 20 |  |  |  |
|  |  | или Огурцы свежие парниковые | 20,4 | 20 |  |  |  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 23,1 | 15 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Сметана или майонез | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Колбасу вареную, яйца, картофель, морковь и свежие огурцы нарезают ломтиками или кубиком. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре, отбрасывают на сито или дуршлаг, отвар полностью сливают и горошек охлаждают. Продукты соединяют, заправляют майонезом или сметаной и перемешивают. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Продукты нарезаны согласно технологии. Салат заправлен майонезом или сметаной, выложен горкой | | | | | |
|  | **Цвет:** | Серо -белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Умеренно соленый, насыщенный входящими в состав ингредиентами | | | | | |
|  | **Запах:** | Вареной колбасы, овощей, пикантный аромат майонеза | | | | | |
| **Консистенция:** | | Колбасы, вареных овощей - мягкая, сырых овощей - слегка хрустящая, салата в целом сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,4** | **5,9** | **10,2** | | **112** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат "Морской"** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крабовые палочки | 16 | 15 |  |  |  |
|  |  | *Морская капуста консервированная без уксуса* | 48 | 35 |  |  |  |
|  |  | Свекла | 66 | 53 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное или оливковое | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Крабовые палочки нарезают соломкой. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Консервы морской капусты моют, обдают кипятком, вскрывают и сливают отвар. Продукты соединяют, заправляют маслом растительным или оливковым. Салат выкладывают горкой и украшают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Ингредиенты нарезаны соломкой, форма нарезки сохранена, заправлены маслом, украшены зеленью | | | | | |
|  | **Цвет:** | Свеклы - бордовый, морской капусты - темно-зеленый, натуральный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Морепродуктов, свежих овощей, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Свежесваренной свеклы в сочетании с морской капустой с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Свеклы и крабовых палочек - мягкая, морской капусты - упругая, хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,4** | **5,2** | **4,9** | | **80** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат с крабовыми палочками** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа рисовая | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 48 | 48 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного риса** | | **22** |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Крабовые палочки | 23 | 22 |  |  |  |
|  |  | Кукуруза консервированная | 17 | 10 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 30 | 24 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Майонез | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Крупу рисовую отваривают. Очищенную сырую морковь нарезают кубиками и припускают. Крабовые палочки нарезают кубиками, яйца рубят, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Кукурузу консервированную доводят до кипения в отваре и охлаждают. Продукты соединяют, заправляют майонезом и перемешивают. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Компоненты салата нарезаны согласно технологии приготовления, уложены горкой. На поверхности майонез | | | | | |
|  | **Цвет:** | Пестрый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Умеренно соленый с привкусом майонеза | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощей, крабовых палочек, майонеза | | | | | |
| **Консистенция:** | | Салат сочный | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,2** | **9,6** | **14,2** | | **164** | | |

Супы

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Борщ с капустой и картофелем, на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 110 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 50 | 40 |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 26 | 21 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 28 | 21 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 16 | 13 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 0,8 | 0,8 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 200 | 200 |  |  |  |
|  |  | Сметана 10-15% жирности | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  | **Технология приготовления** | | | | | |  |
| Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Нашинкованные соломкой морковь и бланшированный лук слегка пассеруют, затем добавляют томатное пюре и еще пассеруют 5 минут. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 минут. Затем кладут свеклу вареную, слегка пассерованные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар и сушеную зелень. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  | **Органолептические показатели** | | | | | |  |
|  | **Внешний вид:** | Овощи сохранили нарезку; на поверхности жир, сметана, зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Малиново-красный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Кисло-сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Насыщенный овощной | | | | | |
| **Консистенция:** | | Свеклы, овощей - мягкая; капусты - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей. | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,4** | **5,7** | **11,9** | | **109** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Рассольник ленинградский на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 129 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 100 | 75 |  |  |  |
|  |  | Крупа перловая, или овсяная, или рисовая | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Огурцы солёные (без уксуса) | 27 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 190 | 190 |  |  |  |
|  |  | Сметана 10-15% жирности | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Нашинкованные соломкой морковь и бланшированный лук слегка пассеруют на масле растительном. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду, варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды 10-15 минут. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, слегка пассерованные овощи, припущенные огурцы и варят 10 минут. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют сушеную зелень, соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи сохранили форму нарезки, на поверхности сметана, зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - с кремоватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | Насыщенный овощной, с умеренной кислотностью | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощей с ароматом сметаны и зелени | | | | | |
|  | **Консистенция:** | Овощей - мягкая, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,1** | **6,6** | **15,1** | | **128** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп из сборных овощей на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 1.54 |  | **колонка** |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | Картотека блюд лечебного и рационального питания, 1995г часть 1 | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Капуста свежая белокочанная | 25 | 20 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 67 | 50 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 12 | 8 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 190 | 190 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | **250/5** | |  |  |  |
|  | **Технология приготовления** | | | | | | |
| Подготовленные морковь и лук мелко нарезают, лук бланшируют. Овощи слегка пассеруют с маслом растительным. Капусту свежую шинкуют. В кипящую воду закладывают капусту и доводят до кипения, затем кладут мелко нарезанный картофель и варят в течении 10-20 мин. Затем добавляют припущенные морковь, лук, соль и варят до готовности в течении 10-15 мин. За 5 мин до готовности вводят горошек консервированный (предварительно слив отвар) и соль. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  | **Органолептические показатели** | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульон прозрачный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Умеренно соленый, насыщенный овощной | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварных овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Овощей - мягкая | | | | | |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,6** | **6,7** | **10,2** | | **120** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп крестьянский с крупой, курицей и сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 134 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Курица потрошенная 1 категории | 45 | 40 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной птицы (разделка на мякоть без кожи)** | | **15** |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 38 | 30 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 33 | 25 |  |  |  |
|  |  | Крупа перловая, или рисовая, или пшеничная, или ячневая, или овсяная | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | или Крупа пшено, или хлопья овсяные "Геркулес" | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 19 | 15 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Бульон для круп: пшено или хлопья овсяные "Геркулес" | 200 | 200 |  |  |  |
|  |  | Бульон для остальных круп | 220 | 220 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/15/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В холодную воду закладывают подготовленные тушки кур, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 1-1,5 часа. Готовый бульон используют для варки супа, отварную курицу разделывают на мякоть без кожи, нарезают кусочками, в конце варки супа закладывают в и доводят до кипения. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, затем закладывают в кипящую воду (в соотношении 1:3) и варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. В конце варки в суп кладут соль и сушеную зелень. Готовый суп заправляют сметаной и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Капуста нарезана шашками, морковь, лук соломкой, картофель - кубиками; на поверхности сметана, кусочки курицы | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - светло-серый; жира - оранжевый; овощей - натуральный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Крупы в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Пассерованных овощей, крупы, бульона куриного | | | | | |
| **Консистенция:** | | Картофель, коренья, мясо птицы - мягкие, крупа хорошо разварившаяся, капуста слегка хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,0** | **8,3** | **15,4** | | **152** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп молочный с крупой** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 162 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 125 | 125 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 138 | 138 |  |  |  |
|  |  | Крупа кукурузная или хлопья овсяные "Геркулес" | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | или Пшено | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленную крупу варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 минут. Затем добавляют горячее молоко, доводят до кипения, кладут соль, сахар и варят до готовности. При отпуске заправляют растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  | **Органолептические показатели** |  |  |  |  |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы сохранили форму, на поверхности блестки жира | | | | | |
|  | **Цвет:** | Молочно-белый, сливочного масла - жёлтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладковатый, умеренно солёный, с привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Молочно - мучнистый | | | | | |
| **Консистенция:** | | В меру вязкая, крупа мягкая, набухшая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,4** | **6,3** | **16,5** | | **144** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп молочный с макаронными изделиями** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 161 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 125 | 125 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 105 | 105 |  |  |  |
|  |  | Макаронные изделия | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Макаронные изделия варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин, воду сливают, затем макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности. За 5 минут до окончания варки кладут соль, сахар и растопленное масло сливочное. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Макаронные изделия сохранили форму, на поверхности блестки жира | | | | | |
|  | **Цвет:** | Молочно-белый, сливочного масла - жёлтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладковатый, с привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Молочно - мучнистый | | | | | |
| **Консистенция:** | | В меру вязкая, макаронные изделия мягкие, хорошо набухшие | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **7,0** | **7,7** | **23,7** | | **192** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп рыбный** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 42 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для школьных образовательных учреждений, 2001г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горбуша потрошенная с головой | 51 | 36 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша неразделанная | 62 | 36 |  |  |  |
|  |  | или Минтай потрошенный обезглавленный | 50 | 37 |  |  |  |
|  |  | или Треска потрошеная обезглавленная | 48 | 37 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной рыбы** | | **30** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 100 | 75 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 14 | 12 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Бульон рыбный | 250 | 250 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/30** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду закладывают картофель нарезанный кубиками или дольками, добавляют нарезанный мелкими кубиками бланшированный, а затем слегка пассерованный репчатый лук и варят. За 15 минут до готовности супа кладут подготовленные порции рыбы сырой, разделанной **на филе с кожей без костей.** За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сушеную зелень и варят при слабом кипении. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Картофель и лук сохранили форму нарезки. На поверхности кусочки рыбы, зелень, блёстки жира | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - светло-серый, прозрачный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Рыбный, в меру солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Вареной рыбы, овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Рыбы, овощей - мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **7,5** | **5,9** | **7,5** | | **113** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп с макаронными изделиями и картофелем на вегетарианском бульоне** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 143 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 33 | 25 |  |  |  |
|  |  | Макаронные изделия | 22 | 22 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 213 | 213 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Овощи нарезают- картофель, морковь - брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук репчатый предварительно бланшированный слегка пассеруют. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15мин, затем добавляют подготовленный картофель, слегка пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью или фигурными изделиями в кипящий бульон кладут картофель, овощи и варят с момента закипания 5-8 минут, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и варят необходимое количество времени для приготовления макаронных изделий по рекомендациям производителя (смотреть на упаковке макаронных изделий). Перед окончанием варки кладут соль и сушеную зелень. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Картофель и овощи нарезаны в соответствии с технологией; макаронные изделия не разварившиеся; на поверхности блестки жира, зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона светло-золотистый, прозрачный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Умеренно соленый, свойственный макаронным изделиям в сочетании с овощами | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощей и варёных макаронных изделий | | | | | |
| **Консистенция:** | | Картофель, овощи - мягкие; макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,2** | **5,3** | **17,6** | | **127** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп-харчо на вегетарианском бульоне** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 154 |  | **колонка** |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 29 | 24 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Чеснок | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Крупа рисовая | 19 | 19 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная (хмели-сунели) | 0,3 | 0,3 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 250 | 250 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Лук репчатый, предварительно бланшированный, мелко рубят и слегка пассеруют с добавлением томатного пюре. Рисовую крупу промывают теплой, а затем горячей водой. В кипящую воду кладут предварительно замоченную крупу рисовую, слегка пассерованный лук с томатным пюре и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки суп заправляют толченым чесноком, хмели-сунели, солью. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Рис хорошо проварен, лук мелко нашинкован, на поверхности зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - полупрозрачный, жира на поверхности супа - слегка оранжевый | | | | | |
|  | **Консистенция:** | Рис и лук - мягкие | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварного риса с пассерованным луком | | | | | |
|  | **Запах:** | Вареного риса, аромата зелени хмели-сунели и чеснока | | | | | |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,8** | **6,9** | **15,7** | | **140** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Щи из свежей капусты с картофелем на вегетарианском бульоне, со сметаной** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 124 |  | **колонка** |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная | 63 | 50 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 45 | 34 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 15 | 13 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 200 | 200 |  |  |  |
|  |  | Сметана 10-15% жирности | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Нашинкованные морковь и предварительно бланшированный лук репчатый слегка пассеруют с маслом растительным. В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, слегка пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют слегка пассерованное томатное пюре, подсушенную муку, разведенную водой, соль, сушеную зелень и доводят до кипения. Щи варят на медленном огне. Готовые щи заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности блестки жира, сметана и зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - светло-серый; жира - оранжевый; овощей - натуральный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Насыщенный овощной, в сочетании с ароматом бульона | | | | | |
|  | **Консистенция:** | Капуста упругая, картофель и овощи мягкие. Соблюдено соотношение жидкой и плотной частей | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,2** | **6,3** | **9,3** | | **107** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп "Волна" на вегетарианском бульоне** | | | | | |
| **Рецептура №** | |  |  | **колонка** |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 100 | 75 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 19 | 15 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 23 | 19 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Яйцо куриное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 190 | 190 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и предварительно бланшированный лук репчатый слегка пассеруют. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные овощи и варят до готовности 20 минут. За 5-10 минут до окончания варки при непрерывном помешивании вводят взбитые яйца, соль, сушеную зелень. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Овощи сохранили форму нарезки. На поверхности блестки жира, зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульон прозрачный с хлопьями заварившегося яйца | | | | | |
|  | **Вкус:** | Свежесваренных овощей в сочетании с яйцом | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощной | | | | | |
|  | **Консистенция:** | Овощей, картофеля - мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,4** | **6,3** | **11,2** | | **111** | | |

Вторые блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Рыба припущенная с маслом** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 303 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горбуша потрошенная с головой | 206 | 144 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша неразделанная | 248 | 144 |  |  |  |
|  |  | или Минтай потрошенный обезглавленный | 200 | 148 |  |  |  |
|  |  | или Треска потрошенная обезглавленная крупная | 189 | 144 |  |  |  |
|  |  | или Лосось неразделанный | 273 | 150 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового изделия** | | **120** |  |  |  |
|  |  | Лук зеленый | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **120/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Порционные куски рыбы, нарезанные из **филе с кожей без костей (горбуша, минтай, треска) или филе без кожи и костей (лосось),** укладывают в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон (0,3л жидкости на 1 кг рыбы) так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/4 объема, добавляют соль и припускают рыбу в закрытой посуде 15-20минут. При подаче рыбу поливают растопленным маслом сливочным и посыпают мелкошинкованным зеленым луком. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Рыба в виде целого сваренного куска, полита маслом и посыпана мелкошинкованным зеленым луком | | | | | |
|  | **Цвет:** | Горбуши - розовый с желтоватым оттенком, минтая - белый или светло-серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенной рыбы в сочетании с маслом и луком зеленым | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенной рыбы с ароматом зеленого лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **26,2** | **15,4** | **1,0** | | **247** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлеты рыбные любительские** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 325 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горбуша потрошеная с головой | 75 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Минтай потрошённый обезглавленный | 68 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша неразделанная | 92 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Треска потрошеная обезглавленная | 66 | 50 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 19 | 15 |  |  |  |
|  |  | Хлеб пшеничный | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 7 | 6 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое или вода | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **92** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **75** |  |  |  |
|  | **Технология приготовления** | | | | | |  |
| Подготовленное **филе рыбы без кожи и костей (горбуша) или с кожей без костей (минтай, треска)** нарезают на куски и пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде хлебом, варёной морковью и бланшированным луком репчатым. В рыбную массу добавляют яйцо, соль, хорошо перемешивают и формуют в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия кладут в сотейник, смазанный маслом, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке 15-20 мин. до готовности. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  | **Органолептические показатели** | | | | | |  |
|  | **Внешний вид:** | Котлеты - продолговатой формы, поверхность без трещин | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло-серого до серого | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенной рыбы | | | | | |
|  | **Запах:** | Приятный, рыбный | | | | | |
| **Консистенция:** | | Сочная, рыхлая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **11,3** | **10,6** | **4,0** | | **157** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Жаркое по-домашнему** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 394 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 107 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 213 | 160 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 3,2 | 3,2 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса тушёного мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых овощей** | | **200** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию, картофель и лук - долькам. Мясо, картофель и лук репчатый бланшированный, слегка обжаривают по отдельности. Слегка обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. Блюдо можно готовить без томатного пюре. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Мясо нарезано кусочками массой 30-40 г; картофель и лук нарезаны дольками, обжарены и все вместе стушено с томатом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Мяса и соуса - коричневый, картофеля - жёлтый с оранжевым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | Специфический для тушёного мяса, овощей, с привкусом овощей | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёного мяса с ароматом овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мяса - мягкая, нежная, блюда - сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **16,0** | **18,2** | **28,0** | | **340** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Плов из говядины** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 469 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1997г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 107 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | **Масса тушеного мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Крупа рисовая | 51 | 51 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 10 | 8 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 14 | 11 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса тушёного мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | **Масса гарнира** | | **150** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Мясо нарезают кубиками слегка обжаривают, затем добавляют слегка пассерованные морковь и лук (предварительно бланшированный). Мясо и овощи заливают бульоном или водой, доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и доводят до готовности 25-40 минут. Отпускают, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Мясо нарезано кусочками, рис хорошо набухший, рассыпчатый | | | | | |
|  | **Цвет:** | Мяса - светло-коричневый, риса - серовато-белый, моркови и лука -светло-желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Тушеной говядины, пассерованного лука и моркови, отварного риса | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёного мяса с ароматом лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **26,9** | **16,2** | **39,3** | | **411** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Запеканка картофельная с мясом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 430 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 107 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 79 | 79 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 309 | 232 |  |  |  |
|  |  | **Масса варёного протёртого картофеля** | | **220** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 21 | 18 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса пассерованного лука** | | **9** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное для смазки листа | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Сухари | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **286** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **243** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Мясо слегка обжаривают и тушат до готовности. Готовое мясо пропускают через мясорубку, добавляют бланшированный, затем пассерованный лук. Отварной протёртый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске запеканку нарезают на порции. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе: цвет мяса - серовато-коричневый, картофельной массы - светло - желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Запеченного картофеля с мясом, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого картофеля и мяса | | | | | |
| **Консистенция:** | | Фарша - мягкая, рыхлая; картофельной массы - однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **24,3** | **21,8** | **38,2** | | **446** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Голубцы ленивые с соусом сметанным с томатом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 160 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для школьных образовательных учреждений, 2001г, г.Пермь | | | | | |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 109 | 80 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 94 | 80 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 80 | 80 |  |  |  |
|  |  | Крупа рисовая | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 18 | 18 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного риса** | | **25** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 14 | 12 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса пассерованного лука** | | **6** |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 150 | 120 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной капусты** | | **110** |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **220** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное для смазки листа | | 2 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых голубцов 2/100г** | | **200** |  |  |  |
|  |  | **Соус сметанный с томатом** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | Сметана 10-15% жирности | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200/50** |  |  |  |
|  |  | **Технология приготовления** | | | |  |  |
| Рис промывают, варят рассыпчатую рисовую кашу. Репчатый лук бланшируют, затем слегка пассеруют в половинном количестве растительного масла, белокочанную капусту нарезают мелкой рубкой, припускают в кипящей подсоленной воде до полуготовности, выкладывают в дуршлаг, чтобы вода стекла. Мясо пропускают через мясорубку. Подготовленный лук смешивают с рассыпчатым рисом, мясом и капустой, хорошо вымешивают, формуют овальные колбаски. Подготовленные колбаски складывают на противень смазанный маслом и запекают в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре 250°С, затем заливают соусом сметанным с томатом и тушат 20 минут до готовности. Отпускают с соусом сметанным с томатом. ***Приготовление соуса:*** Муку пассеруют с маслом сливочным, охлаждают и добавляют воду и сметану, доведенную до кипения, размешивают, заправляют солью, варят 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения. Томатное пюре уваривают до половины первоначального объема, соединяют с соусом сметанным. Соус проваривают , процеживают и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  | **Органолептические показатели** | | | |  |  |
|  | **Внешний вид:** | Голубцы овальной формы, с гладкой поверхностью, политы соусом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Голубцов - румяная корочка, соуса - от светло -розового до оранжевого | | | | | |
|  | **Вкус:** | Тушёной свежей капусты, мяса с привкусом томата и сметаны | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёной свежей капусты, мяса с ароматом сметаны | | | | | |
| **Консистенция:** | | Капуста мягкая, фарша - мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **17,7** | **28,0** | **15,9** | | **387** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлеты, биточки, шницели из говядины с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 416 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 76 | 56 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 66 | 56 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 56 | 56 |  |  |  |
|  |  | Хлеб пшеничный | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 10 | 8 |  |  |  |
|  |  | Сухари | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **92** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых изделий** | | **75** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **75/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с пшеничным черствым хлебом без корок, замоченным в молоке, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку. В котлетную массу добавляют яйца, соль и тщательно перемешивают. Подготовленный фарш разделывают в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или круглоприплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели), панируют в сухарях и обжаривают с двух сторон до образования легкой румяной корочки, а затем доводят до готовности в духовом шкафу при температуре 250-280°С в течение 5-7 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой | | | | | |
| **Цвет:** | | Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок | | | | | |
| **Вкус:** | | Запеченного мяса, умеренно солёный | | | | | |
| **Запах:** | | Запеченного мяса, запанированого в сухарях | | | | | |
| **Консистенция:** | | Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **11,4** | **12,5** | **10,2** | | **199** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски с маслом** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 417 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 110 | 81 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 96 | 81 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 25 | 19 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 15 | 13 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **123** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых изделий** | | **100** |  |  |  |
|  |  | *Масло сливочное не соленое* | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленное мясо, сырой очищенный картофель, репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют яйца, соль. Массу тщательно перемешивают и формуют изделия овальноприплюснутой формы с заострённым концом и панируют в муке. Изделия укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 10 мин с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. Готовые котлеты при подаче поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем, политы маслом. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки- коричневый, в разрезе - от светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок | | | | | |
|  | **Вкус:** | Запеченного мяса с привкусом картофеля в сочетании со сливочным маслом, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Запеченного мяса, запанированого в муке и ароматом сливочного масла | | | | | |
| **Консистенция:** | | Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса, сухожилий | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **12,6** | **15,2** | **5,3** | | **208** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Курица припущенная** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 487 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Курица потрошенная 1 категории | 162 | 143 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовой курицы** | | **100** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Нарубленные на порции кусочки курицы укладывают в сотейник заливают горячей водой, припускают при медленном кипении, своевременно с закипевшего бульона снимают пену. Лук репчатый нарезают дольками, бланшируют и выкладывают на поверхность порционных кусочков курицы и припускают до готовности. При подаче птицу поливают растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Аккуратно нарубленные куски птицы, политы маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый или светло-серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Варёного мяса птицы в сочетании с луком репчатым и маслом | | | | | |
|  | **Запах:** | Птицы в припущенном виде | | | | | |
| **Консистенция:** | | Сочная, мягкая, нежная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **17,2** | **20,3** | **0,6** | | **254** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Курица запеченная (из отварной)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 494 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Курица потрошенная 1 категории | 169 | 151 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленные тушки курицы отваривают, охлаждают, нарубают на порции, солят, смазывают сметаной, кладут на противень или сковороду и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки по всей поверхности тушки. Во время приготовления птицы в жарочном шкафу кусочки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании. При отпуске поливают соком, в котором готовилась птица. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Аккуратно нарубленные куски птицы, с легкой запеченной корочкой | | | | | |
|  | **Цвет:** | Птицы - золотистый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Запеченной птицы, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Запеченной птицы, приятный | | | | | |
| **Консистенция:** | | Корочки - хрустящая, внутри - мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **24,5** | **22,8** | **0,4** | | **305** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Горбуша в морковно-сухарной корочке** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горбуша потрошенная с головой | 135 | 90 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша неразделанная | 164 | 90 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 10 | 8 |  |  |  |
|  |  | Сухари пшеничные | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **115** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **90** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Порционные куски рыбы, нарезанные из филе без кожи и реберных костей, посыпают солью, панируют в муке, смачивают в яйцах, панируют в смеси моркови, натертой на мелкой терке и сухарей. Изделия кладут на разогретые с маслом противень или сковороду, обжаривают с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Порционные куски рыбы в морковно-сухарной корочке, панировка не отстает | | | | | |
| **Цвет:** | | Корочки пестрый, на разрезе - розово-серый | | | | | |
| **Вкус:** | | Характерный для рыбы, с привкусом моркови и сухарей | | | | | |
| **Запах:** | | Характерный для рыбы, с ароматом морковно - сухарной панировки | | | | | |
| **Консистенция:** | | Рыбы – мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **17,9** | **12,1** | **8,0** | | **213** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Говядина тушеная с капустой** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 107 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса тушеного мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 283 | 226 |  |  |  |
|  |  | или Капуста квашенная промышленного производства | 228 | 200 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 19 | 15 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 10 | 8 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 3,2 | 3,2 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 2,4 | 2,4 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса капусты тушёной** | | **200** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленное мясо нарезают кусочками (брусочками), складывают в посуду, добавляют слегка пассерованное томатное пюре, воду и тушат 45-60 минут. Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в сковороду слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют слегка пассерованные нарезанные соломкой морковь, предварительно бланшированный лук, сахар, лавровый лист и продолжают тушение. Затем капусту заправляют мучной пассеровкой, солью и доводят до кипения. Тушеную капусту соединяют с тушеным мясом и тушат до готовности. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Капуста нарезана соломкой, кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо и капуста сохранили форму нарезки | | | | | |
| **Цвет:** | | Мяса и овощей – светло – коричневый | | | | | |
| **Вкус:** | | Тушёного мяса, овощей | | | | | |
| **Запах:** | | Тушёного мяса, овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мяса – сочная, мягкая; капусты – сочная, слегка хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **22,1** | **22,3** | **19,5** | | **367** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Рагу из печени или мяса с овощами** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Печень | 89 | 74 |  |  |  |
|  |  | или Говядина 1 категории | 107 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | **Масса тушеной печени или мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 200 | 150 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 25 | 20 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса соуса и овощей** |  | **200** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Говядину нарезают брусочками, заливают горячей водой, тушат с добавлением масла растительного в закрытой посуде около часа. ИЛИ Печень зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7г, посыпают солью кладут ровным слоем на разогретую сковороду с маслом растительным и обжаривают 2 - 3 минуты. Затем подготовленное мясо или печень заливают горячей водой, добавляют нарезанный мелким брусочком картофель и тушат при слабом кипении 20-25 минут. После того, как картофель станет мягким добавляют нарезанные соломкой и пассерованные с маслом растительным и сметаной - лук (предварительно бланшированный), морковь и томатное пюре, перемешивают и тушат до готовности. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Печень или мясо, картофель нарезаны брусочками, форма нарезки сохранена, овощи и печень (или мясо) аккуратно уложены горкой | | | | | |
| **Цвет:** | | Печени - коричневый, мяса - от светло-коричневого до коричневого; соуса - розоватый; овощей - близкий свежим овощам | | | | | |
| **Вкус:** | | Тушеной печени (или мяса) и овощей, в сочетании со сметаной, приятный, в меру соленый | | | | | |
| **Запах:** | | Тушеной печени (мяса) с овощами | | | | | |
| **Консистенция:** | | Печени (мяса) - мягкая, овощей и картофеля плотная, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **17,5** | **21,4** | **25,3** | | **364** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Овощи тушеные с колбасой в сметане** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Сосиски или сардельки или колбаса вареная | 82 | 80 |  |  |  |
|  |  | **Масса тушеных овощей** | | **220** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 200 | 150 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 31 | 25 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Капуста свежая белокочанная | 44 | 35 |  |  |  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 15 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| С сосисок, сарделек или колбасы предварительно снимают искусственную оболочку, колбасу нарезают по 3 - 4 кусочка на порцию, сосиски и сардельки нарезают кружочками по 15 - 20г. Подготовленные картофель нарезают средним кубиком или дольками, морковь нарезают средним кубиком или дольками и припускают, лук репчатый шинкуют соломкой, бланшируют и припускают. Овощи кладут в посуду слоем не более 5 см и тушат в небольшом количестве воды или отвара с добавлением масла растительного, при закрытой крышке. После этого добавляют, нарезанную шашками или крупной соломкой, припущенную белокочанную капусту, колбасные изделия, заливают сметаной, перемешивают и продолжают тушить 10-15 минут. За 5-10 мин до готовности вводят горошек зеленый консервированный. Подают с учетом равномерно распределенных колбасных изделий. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Форма нарезки овощей и колбасных изделий сохранена, овощи уложены горкой на поверхности порционные кусочки колбасных изделий | | | | | |
| **Цвет:** | | Близкий тушеным овощам, колбасных изделий - светло-розовый | | | | | |
| **Вкус:** | | Умеренно соленый, колбасных изделий в сочетании с тушенными овощами | | | | | |
| **Запах:** | | Колбасных изделий, овощей тушеных | | | | | |
| **Консистенция:** | | Тушеного блюда | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **16,4** | **19,3** | **26,6** | | **346** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Колобки мясо-картофельные, запеченные со сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 78 | 57 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 67 | 57 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 57 | 57 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 20 | 15 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 14 | 12 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Сухари панировочные | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Сметана 10-15% жирности | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,1 | 0,1 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **101** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **75** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленные говядину, сырой очищенный картофель нарезают, репчатый лук шинкуют и бланшируют, мясо и овощи пропускают через мясорубку. Добавляют яйца, соль и все хорошо перемешивают до получения однородной пышной массы. Из полученного фарша формуют изделия в виде шариков, панируют в сухарях, укладывают на противень смазанный растительным маслом. Поверхность колобков смазывают сметаной, смешанной с сушеной зеленью и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230оС до готовности. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Изделия в форме шариков с равномерной мягкой корочкой | | | | | |
| **Цвет:** | | Светло-коричневый | | | | | |
| **Вкус:** | | Запеченного мяса | | | | | |
| **Запах:** | | Мяса с ароматом лука и сметаны | | | | | |
| **Консистенция:** | | В меру плотная, сочная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **11,3** | **10,8** | **5,8** | | **166** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Колбаски из говядины по-домашнему** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 76 | 56 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 66 | 56 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 56 | 56 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 10 | 8 |  |  |  |
|  |  | Чеснок | 0,5 | 0,4 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Хлеб пшеничный | 14 | 14 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **95** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **75** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленную говядину нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с луком репчатым (предварительно бланшированным), хлебом пшеничным, предварительно замоченным в молоке. В измельчённую массу добавляют яйцо, соль, толченный чеснок, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формуют колбаски, панируют в муке и укладывают на противень, предварительно смазанный маслом. Колбаски запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 15-20 минут до готовности. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Форма овальная, без трещин | | | | | |
| **Цвет:** | | Корочки - светло - коричневый, в разрезе - серый | | | | | |
| **Вкус:** | | Запеченного мяса, умеренно солёный | | | | | |
| **Запах:** | | Запеченного мяса с легким ароматом чеснока и лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Сочная, мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **14,7** | **17,3** | **6,9** | | **242** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлета из говядины "Богатырская"** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 71 | 53 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 62 | 53 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 53 | 53 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 11 | 9 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое или вода | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Хлопья овсяные "Геркулес" | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **93** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **75** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Говядину измельчают на мясорубке с бланшированным репчатым луком, добавляют замоченные на 15 минут в молоке или воде овсяные хлопья "Геркулес", яйцо, соль. Массу перемешивают и формуют изделия овально - приплюснутой формы с заостренным концом. Котлеты панируют в муке пшеничной, слегка обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 220°С в течение 5 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
| **Внешний вид:** | | Форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом; поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой | | | | | |
| **Цвет:** | | Корочки - светло коричневый, на разрезе – от светло-серого до серого | | | | | |
| **Вкус:** | | Запеченного мяса, с привкусом овсяных хлопьев | | | | | |
| **Запах:** | | Запеченного мяса с ароматом овсяной каши | | | | | |
| **Консистенция:** | | Котлет – сочная, мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **11,4** | **11,0** | **16,7** | | **211** | | |

Гарниры

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Картофельное пюре** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 472 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 171 | 128 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 24 | 24 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  |  | | | | | | |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде, затем отвар слить. Обсушить при открытой крышке. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим кипячёным молоком, добавить растопленное масло, взбить тщательно перемешивая. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло-кремового до кремового или белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Картофельного пюре, нежный, с выраженным привкусом кипячёного молока и сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипячёного молока и сливочного масла | | | | | |
| **Консистенция:** | | Густая, пышная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,9** | **4,3** | **18,0** | | **122** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша гречневая вязкая** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 510 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа гречневая | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 120 | 120 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до загустения, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное и прогреть 3-5 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна частично разварены, не разделываются, каша положенная горкой, сохраняет форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Серый с коричневым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | Каши гречневой с маслом | | | | | |
|  | **Запах:** | Каши гречневой | | | | | |
| **Консистенция:** | | Вязкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,8** | **8,3** | **20,6** | | **176** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша гречневая вязкая с овощами** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 44/3 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа гречневая | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 96 | 96 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** |  | **120** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 44 | 35 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса пассерованных овощей** | | **32** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Гречневую крупу перебирают, промывают, засыпают в кипящую воду, солят, варят до загустения, затем доводят до готовности на слабом огне. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, лук бланшируют, затем овощи слегка пассеруют. Готовую гречневую кашу взрыхляют, смешивают со слегка пассерованными овощами, затем прогревают при закрытой крышке 3-5 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы частично разварены, не разделываются. Овощи распределены равномерно | | | | | |
|  | **Цвет:** | Крупы - от светло - коричневого до коричневого, моркови - оранжевый, лука - золотистый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Каши гречневой с овощами | | | | | |
|  | **Запах:** | Каши гречневой с овощами | | | | | |
| **Консистенция:** | | Вязкая, мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,4** | **8,9** | **20,0** | | **178** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Бобовые отварные с луком и томатом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 329 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | национальных блюд и кулинарных изделий, 2006г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горох, или фасоль, или чечевица, или чина, или нут | 63 | 62 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 155 | 155 |  |  |  |
|  |  | или Фасоль стручковая замороженная | 165 | 148 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 21 | 18 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 9 | 9 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Горох или фасоль тщательно перебирают и промывают в холодной воде. Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении (горох в течение - 60-90 минут). Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму. За 5-10 минут до готовности кладут предварительно бланшированный, а затем слегка пассерованный с томатным пюре репчатый лук, соль. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зерна бобовых хорошо разваренные | | | | | |
|  | **Цвет:** | Оранжевый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварных бобовых, с привкусом пассерованного лука и томата | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварных бобовых, с ароматом пассерованного лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **15,0** | **10,3** | **30,2** | | **274** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Бобовые отварные с маслом растительным** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 270 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горох, или фасоль, или чечевица, или чина, или нут | 73 | 72 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 180 | 180 |  |  |  |
|  |  | или Горошек зеленый свежий замороженный | 167 | 164 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Горох тщательно перебирают и промывают в холодной воде. Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении (горох в течение - 60-90 минут). Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму. После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и оставляют еще на 15-20 минут в отваре, который затем сливают. Готовый гарнир заправляют маслом растительным. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зерна бобовых хорошо разваренные, заправлены растительным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Гороха - желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварных бобовых, без посторонних привкусов | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварных бобовых, с ароматом растительного масла | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **16,0** | **10,6** | **31,4** | | **285** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Картофель тушенный в сметане** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 217 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 170 | 128 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | Сметана 10-15% жирности | 40 | 40 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Сырой очищенный картофель нарезают дольками, слегка обжаривают, заливают сметаной, перемешивают, посыпают мукой равномерно распределяя по поверхности, промешивают так чтобы мука не образовала комочков и тушат до готовности. За 5 - 10 минут до готовности кладут соль и зелень сушеную. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Картофель сохранил форму нарезки, стушен со сметаной | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло-кремового до кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Тушеного картофеля со сметаной | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушеного картофеля с ароматом сметаны | | | | | |
| **Консистенция:** | | Рыхлая или умеренно плотная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,5** | **7,2** | **19,2** | | **156** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Капуста тушёная** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 482 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 216 | 173 |  |  |  |
|  |  | или Капуста квашенная | 215 | 150 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 5 | 4 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 7 | 6 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 4,8 | 4,8 |  |  |  |
|  |  | Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котёл слоем до 30 см, добавляют воду или бульон (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, слегка пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании 15 -20 минут. Затем добавляют слегка пассерованные, нарезанные соломкой морковь, и предварительно бланшированный лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, солью, сахаром и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло-коричневый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Кисло - сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Сочная, слабо хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,8** | **6,9** | **16,1** | | **142** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Рис припущенный с овощами** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа рисовая | 35 | 35 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 75 | 75 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 50 | 40 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенных овощей** | | **50** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящий куриный бульон всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Кашу варят до загустения, помешивая. Подготовленные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками, лук бланшируют, затем овощи слегка пассеруют. За 5-7 минут до готовности в рис добавляют слегка пассерованные овощи, все перемешивают и прогревают при закрытой крышке при температуре 160°С 5-7 минут, до температуры 90°С. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Все компоненты блюда сохранили форму, тщательно перемешаны | | | | | |
|  | **Цвет:** | Риса – белый, моркови – оранжевый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенного риса с овощами, сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенного риса с овощами | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,7** | **9,0** | **23,5** | | **186** | | |

Напитки

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Компот из смеси сухофруктов** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 588 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др. | 20,2 | 20 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 208 | 208 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности. Груши сушёные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу - 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Отвар прозрачный, плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности | | | | | |
|  | **Цвет:** | Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, сладкий или кисло-сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Варёных плодов и ягод | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкой части - прозрачная, фрукты мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **0,4** | **0,0** | **24,0** | | **98** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Компот из кураги или чернослива** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 588 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Курага или чернослив | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 200 | 200 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленные плоды сушеные моют, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят до готовности 10-20 минут. Охлаждают. Плоды раскладывают в стаканы и заливают отваром. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Отвар прозрачный, плоды целые, сварены до полной готовности. Не допускаются посторонние примеси и порченные плоды. | | | | | |
|  | **Цвет:** | Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, сладкий или кисло-сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Варёной кураги или чернослива | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкой части - прозрачная, плоды мягкие, пропитаны отваром; соотношение густой и жидкой частей соответствует рецептуре | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,5** | **0,1** | **24,8** | | **106** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Отвар шиповника** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 652 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Шиповник | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 200 | 200 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Промытые холодной водой плоды шиповника, подсушивают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 10-15 мин. Снимают с огня и оставляют для настаивания на 30 минут. Охлаждают, отвар процеживают и разливают в стаканы. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Отвар прозрачный | | | | | |
|  | **Цвет:** | Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, ягод шиповника | | | | | |
|  | **Запах:** | Варёных ягод шиповника | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, хорошо концентрированная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **0,3** | **0,1** | **4,2** | | **19** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Компот из плодов консервированных** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 637 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Персики или айва или абрикосы (половинки или кусочки) | 80 | 80 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Сироп консервированного компота | 55 | 55 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 60 | 60 |  |  |  |
|  |  | или Вишня или черешня или яблоки или сливы целые | 75 | 75 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Сироп консервированного компота | 60 | 60 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 60 | 60 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Сироп варят из воды и сахара, процеживают, затем в него добавляют сироп консервированных плодов, доводят до кипения и охлаждают. Плоды раскладывают в чашки и заливают охлажденным сиропом. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Сироп прозрачный, плоды сохранили свою форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Свойственный данному виду плодов | | | | | |
|  | **Вкус:** | Кисло-сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Приятный, свойственный данному виду плодов | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, соотношение густой и жидкой части соответствует рецептуре | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **0,5** | **0,0** | **28,7** | | **117** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Кисель из концентрата** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 648 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Концентрат киселя | 24 | 24 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 195 | 195 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Кисель из концентрата разводят равным количеством холодной воды, полученную смесь вливают в кипящую воду, добавляют сахар и непрерывно помешивая, доводят до кипения. Температура подачи 35°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала | | | | | |
|  | **Цвет:** | Ягод и плодов, из которых изготовлен концентрат | | | | | |
|  | **Вкус:** | Кисло-сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Кисло-сладкий с ароматом вида концентрата | | | | | |
| **Консистенция:** | | Киселя средней густоты, слегка желированная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **0,0** | **0,0** | **21,1** | | **84** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Кофейный напиток** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 259 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для школьных образовательных учреждений, 2001г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Кофейный напиток "Дружба", "Экстра" и др. | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 170 | 170 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В посуду наливают воду, доводят до кипения, всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Напиток налит в стакан или чашку | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - коричневый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладкий, приятный, с выраженным вкусом кофейного напитка с молоком | | | | | |
|  | **Запах:** | Аромат кофейного напитка в сочетании с кипяченым молоком | | | | | |
| **Консистенция:** | | Хорошо концентрированная, жидкая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,0** | **1,4** | **17,0** | | **89** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Цикорий с молоком** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 689 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Цикорий | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 177 | 177 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Приготовление сиропа: сахар всыпают в кипящую воду и доводят до кипения. Цикорий растворимый заливают готовым сиропом, затем добавляют горячее молоко и доводят до кипения, но не кипятят. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - коричневый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом цикория и кипячёного молока, умеренно сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Аромат цикория и кипячёного молока | | | | | |
| **Консистенция:** | | Хорошо концентрированная, жидкая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,0** | **1,4** | **17,0** | | **89** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Кофейный напиток или Цикорий с сахаром** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 253 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Кофейный напиток "Дружба", "Экстра" и др. | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | или Кофейный напиток с цикорием | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | или Цикорий растворимый | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 228 | 228 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 18 | 18 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В посуду наливают часть воды, доводят до кипения и всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют сахар, оставшуюся горячую воду и вновь доводят до кипения. **ИЛИ** *Цикорий растворимый заливают готовым сиропом, затем добавляют оставшуюся часть горячей воды и доводят до кипения, но не кипятят. Приготовление сиропа: сахар всыпают в часть кипящей воды и доводят до кипения.* Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Напиток налит в стакан или чашку | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - коричневый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка или цикория, умеренно сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Аромат кофейного напитка или цикория | | | | | |
| **Консистенция:** | | Хорошо концентрированная, жидкая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,1** | **0,3** | **17,9** | | **79** | | |

Блюда из круп

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая с маслом на воде** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Хлопья овсяные "Геркулес" | 39 | 39 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 220 | 220 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1,1 | 1,1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду всыпают овсяные хлопья "Геркулес", соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся, сверху полито растопленным сливочным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый с сероватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Соответствующей каши в сочетании с маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,1** | **6,7** | **28,8** | | **196** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Хлопья овсяные "Геркулес" | 39 | 39 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 132 | 132 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 88 | 88 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1,1 | 1,1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь воды и молока всыпают овсяные хлопья "Геркулес", соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся, сверху полито растопленным сливочным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый с сероватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,7** | **9,9** | **35,0** | | **264** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша манная жидкая с маслом, на воде** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа манная | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 235 | 235 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 0,8 | 0,8 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду, добавляют соль и сахар, затем всыпают крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью набухшие | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый или светло-кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Каши манной в сочетании с маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,3** | **3,6** | **33,2** | | **178** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша манная жидкая с маслом, молочная** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа манная | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 140 | 140 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 95 | 95 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 0,8 | 0,8 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь молока и воды, добавляют соль и сахар, затем всыпают крупу при непрерывном помешивании и варят 20 минут. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью набухшие | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый или светло-кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Каши манной в сочетании с молоком и маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **7,2** | **7,4** | **40,0** | | **255** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша пшеничная жидкая с маслом на воде** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа пшеничная | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья пшеничные быстрого приготовления | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 210 | 210 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу пшеничную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Пшеничной каши в сочетании с маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,7** | **5,2** | **34,1** | | **206** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша пшеничная жидкая с маслом, молочная** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа пшеничная | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья пшеничные быстрого приготовления | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 126 | 126 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 84 | 84 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь молока и воды всыпают перебранную и промытую крупу пшеничную, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Пшеничной каши в сочетании с молоком и маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **9,1** | **8,0** | **39,9** | | **268** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша пшенная жидкая с маслом (на воде)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа пшенная | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья пшенные быстрого приготовления | 40 | 40 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 210 | 210 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду всыпают перебранную и промытую крупу пшенную, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с выраженным привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Пшенной каши в сочетании с маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,7** | **4,4** | **33,4** | | **196** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша пшенная жидкая с маслом, молочная** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа пшенная | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья пшенные быстрого приготовления | 40 | 40 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 126 | 126 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 84 | 84 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь воды и молока всыпают перебранную и промытую крупу пшенную, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Пшенной каши в сочетании с молоком и маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **9,1** | **7,4** | **39,1** | | **259** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша рисовая жидкая с маслом (на воде)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа рисовая | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья рисовые быстрого приготовления | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 220 | 220 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду всыпают перебранный и промытый рис, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Рисовой каши в сочетании с маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,4** | **3,9** | **28,2** | | **158** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша рисовая жидкая с маслом, молочная** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа рисовая | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья рисовые быстрого приготовления | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 132 | 132 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 88 | 88 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь воды и молока всыпают перебранный и промытый рис, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Рисовой каши в сочетании с молоком и маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **6,0** | **7,2** | **34,4** | | **226** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша ячневая вязкая с маслом, на воде** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 302 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа ячневая | 45 | 45 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья ячневые быстрого приготовления | 45 | 45 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 220 | 220 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Технология приготовления** |  |  |  |  |
| В кипящую воду всыпают подготовленную ячневую крупу, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  | **Органолептические показатели** |  |  |  |  |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы частично разварены, не разделываются; каша положенная горкой, сохраняет форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый с сероватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Ячневой каши в сочетании с маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Вязкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,0** | **4,4** | **31,7** | | **187** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша ячневая вязкая с маслом, молочная** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа ячневая | 45 | 45 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья ячневые быстрого приготовления | 45 | 45 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 132 | 132 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 88 | 88 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Технология приготовления** |  |  |  |  |
| В кипящую смесь воды и молока всыпают подготовленную ячневую крупу, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  | **Органолептические показатели** |  |  |  |  |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы частично разварены, не разделываются; каша положенная горкой, сохраняет форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый с сероватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Ячневой каши в сочетании с молоком и маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Вязкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,7** | **7,6** | **37,9** | | **255** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша кукурузная жидкая с маслом (на воде)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа кукурузная | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 220 | 220 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду всыпают перебранную и промытую кукурузную крупу, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий и солёный, с привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Кукурузной каши в сочетании с маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,6** | **4,1** | **33,1** | | **176** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Пудинг рисовый с яблоками** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 444 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | блюд и кулинарных изделий диетического питания, 2002г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа рисовая | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 105 | 105 |  |  |  |
|  |  | **Масса рисовой рассыпчатой каши** | | **140** |  |  |  |
|  |  | Яблоки свежие | 65 | 45 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное для смазки листа | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **225** |  |  |  |
|  |  | **Масса готового пудинга** | | **200** |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В готовую рассыпчатую кашу, охлажденную до 60-70°С, добавляют мелко нарезанные яблоки очищенные от кожицы и семенного гнезда, яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки, выкладывают на лист, смазанную маслом сливочным, и запекают 10-15 минут до готовности. После остывания пудинг нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы и подают поливая растопленным маслом. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, политы маслом сливочным | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - слабо - золотистый, в разрезе - белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Творожно - крупяной, с привкусом свежих яблок, сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого крупяного изделия с ароматом яблок и творога | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, рыхлая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **11,0** | **11,7** | **58,1** | | **382** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлеты или биточки перловые с творогом с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 446 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | блюд и кулинарных изделий диетического питания, 2002г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа перловая | 43 | 43 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 100 | 100 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** |  | 165 |  |  |  |
|  |  | Творог | 40 | 40 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Сухари пшеничные | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката 2шт/111г** | **222** | |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых изделий 2шт./100г** | **200** | |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Варят густую вязкую кашу. Готовую кашу охлаждают до 60-70°С и протирают, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, перемешивают. Подготовленную массу разделывают в форме котлет или биточков, панируют в сухарях и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С 8-10 минут периодически переворачивая. Отпускают котлеты с растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Биточки - кругло - приплюснутой формы, котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, равномерно запечены, политы маслом сливочным | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе - светло - серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладковатый, перловой каши с привкусом творога | | | | | |
|  | **Запах:** | Запеченного изделия из перловой каши | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **13,1** | **16,3** | **39,4** | | **357** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша из хлопьев крупяных жидкая с маслом (на воде)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Хлопья пшеничные | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья ячменные быстрого приготовления | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья "4 злака" | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 210 | 210 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1,3 | 1,3 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду всыпают хлопья "4 злака" или ячменные, или пшеничные, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении в течение 5 минут. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Хлопья полностью разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий, с выраженным привкусом хлопьев соответствующего наименования | | | | | |
|  | **Запах:** | Соответствующий хлопьям в сочетании с маслом сливочным | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,1** | **7,7** | **26,6** | | **196** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша из хлопьев крупяных жидкая с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Хлопья пшеничные | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья ячменные быстрого приготовления | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья "4 злака" | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 126 | 126 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 84 | 84 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1,3 | 1,3 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь воды и молока всыпают хлопья "4 злака" или ячменные, или пшеничные, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении в течение 5 минут. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Хлопья полностью разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру сладкий, с выраженным вкусом молока и привкусом хлопьев соответствующего наименования | | | | | |
|  | **Запах:** | Соответствующий хлопьям в сочетании с молоком | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,4** | **10,7** | **32,4** | | **260** | | |

Блюда из яиц и творога

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Омлет, смешанный с мясными продуктами, с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 286 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Яйца | 120 | 120 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 45 | 45 |  |  |  |
|  |  | **Масса омлетной массы** | | **165** |  |  |  |
|  |  | Колбаса варёная докторская или диетическая | 26 | 25 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых мясопродуктов** | | **25** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное для смазки листа | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового омлета** | | **180** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **180/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Мясопродукты нарезают мелкими кубиками или ломтиками. К взбитым яйцам добавляют молоко и соль. Смесь слегка взбивают до тех пор, пока на поверхности не появится пена. К приготовленной омлетной массе добавляют мясопродукты и перемешивают. Омлет запекают на противне, смазанном маслом с толстым дном, обеспечивающим постепенный равномерный прогрев яичной массы. Противень разогревают и выливают в него омлетную смесь слоем 2,5-3 см. Вначале омлет запекают при небольшом нагреве, до образования легкой мягкой корочки, затем доводят до готовности в жарочном шкафу 8-10 минут при температуре 180-200°С. При подаче нарезают на порционные куски. Готовый омлет имеет упругую консистенцию. При отпуске поливают растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски прямоугольной или квадратной формы, политы растопленным сливочным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Поверхности - румяный, в разрезе светло - жёлтый с включениями мясопродуктов | | | | | |
|  | **Вкус:** | Свежих яиц и мясопродуктов | | | | | |
|  | **Запах:** | Запеченных свежих яиц и мясопродуктов | | | | | |
| **Консистенция:** | | Нежная, пышная, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **19,6** | **23,4** | **3,6** | | **303** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Творог с сахаром и сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 347 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1997г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Творог | 150 | 150 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150/25** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свежий творог кладут горкой на тарелку, делают небольшое углубление, заполняют его сметаной. Допускается приготовление творожной массы - тщательное перемешивание творога со сметаной непосредственно перед подачей при строгом соблюдении санитарных правил. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Творог уложен горкой, сверху полит сметаной (или однородная творожная масса). Поверхность не заветрена | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Свежего творога со сметаной, не кислый | | | | | |
|  | **Запах:** | Приятный, свежего творога, не допускается кислый запах | | | | | |
|  | **Консистенция:** | Нежная, творожная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **33,0** | **5,8** | **5,2** | | **205** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Запеканка из творога джемом или повидлом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 297 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Творог | 147 | 146 |  |  |  |
|  |  | Крупа манная | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | или Мука пшеничная | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Сухари панировочные | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Соль йодированная | 0,5 | 0,5 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовой запеканки** | | **150** |  |  |  |
|  |  | Джем или повидло диабетическое | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150/20** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлаждённой манной крупой, яйцами и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный 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 джемом или повидлом. Температура подачи 55°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, с джемом или повидлом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Без лишней кислотности, умеренно солёная | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого творога, с джемом или повидлом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **26,7** | **8,2** | **42,5** | | **351** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суфле творожное запеченное, с повидлом фруктовым или ягодным диабетическим** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 365 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Творог | 134 | 132 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Хлопья овсяные | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Соль йодированная | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки листа | | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового суфле** | | **150** |  |  |  |
|  |  | Повидло фруктовое или ягодное диабетическое | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150/20** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Протёртый творог смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые добела, овсяные хлопья, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в приготовленную массу, осторожно перемешивая. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным противень или форму. Поверхность массы разравнивают, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°С 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. После остывания суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы и подают с фруктовым или ягодным повидлом. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с повидлом политым сбоку | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Характерный для запечённого творожного блюда, натуральный, без лишней кислотности в сочетании с фруктовым или ягодным повидлом | | | | | |
|  | **Запах:** | Характерный для запечённого творожного блюда, с повидлом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **18,9** | **17,2** | **20,0** | | **310** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суфле творожное с печеньем с джемом диабетическим** | | | | | |
| **Рецептура №** | |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Печенье диабетического назначения | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | Творог | 134 | 132 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **185** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки листа |  | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового изделия** | | **150** |  |  |  |
|  |  | Джем или повидло диабетическое | 20,2 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150/20** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Творог протирают с мукой, яичные желтки перетирают с сахаром и вводят в подготовленную протертую массу. Печенье диабетического назначения измельчают в крупную крошку (для этого толкут в отдельной емкости), добавляют в творожную массу и перемешивают. Яичные белки, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая.  Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин. при температуре 220-280°С до образования на поверхности румяной корочки.  При отпуске нарезанное на куски квадратной или прямоугольной формы суфле поливают с джемом или повидлом диабетическим. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы с равномерно запеченной поверхностью, политы джемом или повидлом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки – бледно-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый или светло-кремовый с наличием печенья | | | | | |
|  | **Вкус:** | Характерный для творога (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних) в сочетании с печеньем, с привкусом джема или повидла | | | | | |
|  | **Запах:** | Характерный для творога (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних) с ароматом творога и печенья | | | | | |
| **Консистенция:** | | Однородная мягкая, плотная, с наличием кусочков печенья; слегка твердая у корочки | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **18,6** | **16,3** | **13,2** | | **274** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Запеканка творожная с яблоками со сметаной или джемом** | | | | | |
| **Рецептура №** | |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | *Яблоки свежие некислые* | 96 | 67 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенных яблок** | | **55** |  |  |  |
|  |  | *Творог некислый, жирный* | 133 | 132 |  |  |  |
|  |  | Мука кукурузная | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | или Крахмал кукурузный | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки листа |  | 4 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовой запеканки** | | **180** |  |  |  |
|  |  | Сметана или джем диабетический | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **180/20** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Яблоки очищенные от кожицы и с удаленным семенным гнездом нарезают мелким кубиком (0,5\*0,5см), припускают, затем охлаждают. Протертый творог смешивают с мукой, яйцами, сахаром и перемешивают. На смазанный маслом сливочным лист выкладывают половину творожной массы, затем слой припущенных яблок, сверху вторую половину творожной массы.  Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220°С в течение 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Подают со сметаной или джемом диабетическим. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, сбоку на тарелке подана сметана | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового; с включениями яблок | | | | | |
|  | **Вкус:** | Без лишней кислотности с привкусом свежих яблок (или кураги) в сочетании со сметаной или джемом | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого творога с ароматом запеченных яблок | | | | | |
| **Консистенция:** | | Запеканки в целом - мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная. Яблок – мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **21,5** | **10,2** | **11,1** | | **222** | | |