Салаты

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат из кальмаров с помидорами и луком** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 222 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | национальных блюд и кулинарных изделий, 2006г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Кальмар мороженный обезглавленный | 244 | 220 |  |  |  |
|  |  | или Кальмар мороженный (тушка) с кожицей | 312 | 240 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварных кальмаров** | | **100** |  |  |  |
|  |  | Помидоры свежие парниковые | 31 | 30 |  |  |  |
|  |  | или Помидоры свежие грунтовые | 35 | 30 |  |  |  |
|  |  | Лук зеленый | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Мороженые кальмары размораживают, удаляют остатки внутренностей, хитиновые пластики, опускают на 3-6 минут в горячую воду (60-65°С) и удаляют кожицу (пленку). Подготовленное филе кальмаров тщательно промывают, припускают в подсоленной кипящей воде 5 мин. Вареные кальмары охлаждают, нарезают соломкой поперек волокон, помидоры - кружочками, лук зеленый мелко шинкуют. Кальмары соединяют с овощами, заправляют растительным маслом и посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи и кальмары тонко нарезаны, форма нарезки сохранена, на поверхности блестки масла, мелкошинкованная зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Характерный для использованных продуктов | | | | | |
|  | **Вкус:** | Морепродуктов, свежих овощей, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Свежих помидоров, зелёного лука, морепродуктов с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Помидоров – упругая, сочная; кальмаров - мягкая, слегка упругая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **23,5** | **11,5** | **2,6** | | **208** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат из свеклы отварной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 56 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 2006г, г.Москва | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Рецептура** | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 126 | 101 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** | | **96** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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** | | |
|  | **1,4** | **5,2** | **7,1** | | **81** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат "Оливье" (диетический)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 51 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996 г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Колбаса вареная | 21 | 20 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 67 | 50 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного картофеля** | | **47** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 39 | 31 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **30** |  |  |  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 31 | 20 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Колбасу вареную, яйца, картофель и морковь 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 сметаной и перемешивают. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Продукты нарезаны согласно технологии. Салат заправлен сметаной, выложен горкой | | | | | |
|  | **Цвет:** | Серо - белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Умеренно соленый, насыщенный входящими в состав ингредиентами | | | | | |
|  | **Запах:** | Вареной колбасы, овощей с ароматом свежей сметаны | | | | | |
| **Консистенция:** | | Колбасы, вареных овощей - мягкая, горошка - упругая, салата в целом сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,1** | **5,2** | **12,5** | | **113** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат "Белковый штурм"** | | | | | |
| **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 | 65 | 48 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 57 | 48 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного мяса** |  | **30** |  |  |  |
|  |  | Грудка куриная | 38 | 37 |  |  |  |
|  |  | или Филе куриное | 34 | 32 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной мякоти** |  | **20** |  |  |  |
|  |  | Огурцы консервированные *без уксуса* | 46 | 25 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное или оливковое | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Мясо и грудку куриную (или филе) отваривают по отдельности. Готовый бульон используют для варки супа. Отварные мясо и мякоть птицы, консервированные огурцы, отварные яйца нарезают ломтиками. Продукты соединяют, заправляют маслом растительным или оливковым и перемешивают. При подаче посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Продукты нарезаны согласно технологии. Салат заправлен маслом, выложен горкой, посыпан зеленью | | | | | |
|  | **Цвет:** | Серо - белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварного мяса и птицы в сочетании с огурцом консервированным и яйцом | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварного мяса и птицы, огурцов консервированных с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мяса и птицы - мягкая; огурцов - хрустящая, упругая; яйца - упругая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **12,1** | **10,3** | **1,5** | | **147** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат из отварных овощей** | | | | | |
| **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 |  |  |  |
|  |  | Свекла | 41 | 33 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** |  | **31** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 43 | 32 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного картофеля** | | **31** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 28 | 22 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** |  | **21** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Отварные, очищенные морковь, свеклу и картофель нарезают кубиком. Лук репчатый нарезают мелким кубиком и бланшируют. Компоненты соединяют, добавляют соль и заправляют маслом растительным. Готовый салат выкладывают в порционную тарелку горкой. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи сохранили форму нарезки. Салат заправлен растительным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Пестрый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, со слегка ощутимой сладостью, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощной в сочетании с растительным маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Овощей - мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,5** | **9,9** | **7,3** | | **124** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат Пекинский** | | | | | |
| **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 |  |  |  |
|  |  | Капуста пекинская | 75 | 60 |  |  |  |
|  |  | Огурцы свежие парниковые | 40,8 | 40 |  |  |  |
|  |  | или Огурцы свежие грунтовые | 42 | 40 |  |  |  |
|  |  | Яйцо куриное | 40 | 40 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Капусту пекинскую мелко шинкуют. Огурцы свежие нарезают соломкой. Отварное яйцо трут на крупной терке. Ингредиенты смешивают и непосредственно перед подачей заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи нарезаны равномерно, салат уложен горкой. На поверхности блестки масла растительного | | | | | |
|  | **Цвет:** | Характерный для использованных продуктов | | | | | |
|  | **Вкус:** | Свежих огурцов в сочетании с пекинской капустой и отварным яйцом, в меру соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Приятный, с ароматом масла растительного | | | | | |
| **Консистенция:** | | Овощей - хрустящая, не жесткая, салата в целом сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,7** | **14,4** | **2,3** | | **162** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат "Русская красавица"** | | | | | |
| **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 |  |  |  |
|  |  | Грудка куриная | 38 | 37 |  |  |  |
|  |  | или Филе куриное | 34 | 32 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной мякоти** | | **20** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 61 | 49 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **47** |  |  |  |
|  |  | *Сыр несоленый, неострый* | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленное филе куриное (или грудку) заливают горячей водой и варят при слабом кипении, периодически снимая пену. Отварное филе охлаждают и нарезают соломкой. Бульон используют для приготовления супа. Сыр и яйцо, сваренное вкрутую, натирают на терке. Морковь отваривают в кожуре, очищают и нарезают соломкой или натирают на терке. Компоненты укладывают на тарелку, при подаче заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Салат в порционной тарелке уложен горкой, форма нарезки в соответствии с технологией приготовления | | | | | |
|  | **Цвет:** | Пестрый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварной курицы и моркови в сочетании с сыром и яйцом с привкусом растительного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварной курицы, моркови и яйца с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Отварной курицы и моркови - мягкая; яйца - упругая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,9** | **12,9** | **4,2** | | **169** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат с крабовыми палочками с маслом растительным** | | | | | |
| **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 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** |  | **23** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Крупу рисовую отваривают. Очищенную сырую морковь нарезают кубиками и припускают. Крабовые палочки нарезают кубиками, отварные яйца рубят, лук репчатый шинкуют и бланшируют. Кукурузу консервированную доводят до кипения в отваре и охлаждают. Продукты соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Компоненты салата нарезаны согласно технологии приготовления, уложены горкой. На поверхности блестки масла | | | | | |
|  | **Цвет:** | Пестрый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Умеренно соленый с привкусом масло растительного | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощей, крабовых палочек | | | | | |
| **Консистенция:** | | Салат сочный | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,2** | **10,3** | **14,2** | | **170** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат "Фирменный"** | | | | | |
| **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 | 54 | 40 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 47 | 40 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного мяса** |  | **25** |  |  |  |
|  |  | Огурцы свежие грунтовые | 59 | 56 |  |  |  |
|  |  | или Огурцы свежие парниковые | 57 | 56 |  |  |  |
|  |  | Перец свежий | 13 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное или оливковое | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В холодную воду закладывают промытые куски мяса, массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см, доводят до кипения, удаляют пену и жир, варят при слабом кипении до готовности в течение 2-2,5 часа. За 30-40 минут до окончания варки в бульон кладут соль. ***Готовый бульон используют для варки супа***, отварное мясо нарезают тонкой соломкой. Огурцы свежие и перец сладкий нарезают соломкой. Продукты соединяют, заправляют маслом растительным (или оливковым) и перемешивают. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Продукты нарезаны согласно технологии. Салат заправлен маслом, выложен горкой | | | | | |
|  | **Цвет:** | Свойственным продуктам, входящим в состав салата | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварного мяса в сочетании с овощами свежими, с привкусом масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварного мяса, свежих овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мяса - мягкая; огурцов и перца - хрустящая, упругая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **7,1** | **14,5** | **1,6** | | **165** | | |

Супы

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** \_\_\_\_\_\_\_\_  **Свекольник на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 131 | **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 |  |  |  |
|  |  | Свекла | 98 | 78 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 70 | 53 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 15 | 12 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 240 | 240 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 2,7 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый нарезают полукольцами и бланшируют. Морковь и лук припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 10-15 мин. В кипящую воду закладывают картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют свеклу вареную, припущенные овощи и варят до готовности. За 5 мин до готовности кладут соль и сахар. В готовый свекольник добавляют сметану и доводят до кипения. Отпускают свекольник с мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | На поверхности свекольника блёстки жира, сметана и мелкошинкованная зелень; овощи сохранили форму нарезки | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - от ярко - до тёмно - малинового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Овощной, насыщенный | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварных овощей с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Свеклы - слегка хрустящая; овощей - мягкая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,4** | **4,8** | **14,4** | | **110** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп из овощей на вегетарианском бульоне, со сметаной** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 135 |  | **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 свежая белокочанная | 56 | 45 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 56 | 45 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 31 | 20 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 228 | 228 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | **300/5** | |  |  |  |
|  | **Технология приготовления** | | | | | | |
| Подготовленные морковь и лук мелко нарезают, лук бланшируют. Овощи припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла растительного. Капусту свежую шинкуют. В кипящую воду закладывают капусту и доводят до кипения, затем кладут припущенные морковь, лук и варят до готовности в течении 10-15 мин. За 5 мин до готовности кладут горошек консервированный (предварительно слив отвар), сушеную зелень 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. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей | | | | | |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,9** | **7,2** | **8,2** | | **105** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп крестьянский с крупой на вегетарианском бульоне, 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 | 20 | 16 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 67 | 50 |  |  |  |
|  |  | Крупа перловая, или рисовая, или пшеничная, или ячневая, или овсяная | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | или Крупа пшено, или хлопья овсяные "Геркулес" | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 23 | 18 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 14 | 12 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода для круп: пшено или хлопья овсяные "Геркулес" | 240 | 240 |  |  |  |
|  |  | Вода для остальных круп | 264 | 264 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300/15/5** |  |  |  |
| **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. Готовым бульоном заливают отварную курицу разделанную на ***мякоть без кожи*** и нарезанную кусочками, доводят до кипения (до подачи хранят в бульоне не более 1 часа). Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду, затем закладывают в кипящую воду ( в соотношении 1:3) и варят до полуготовности, отвар сливают. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, затем кладут свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель, нарезанный кубиками и варят до готовности 15-20 мин. За 10-15 мин до окончания варки кладут припущенные овощи (морковь и предварительно бланшированный лук). За 5 мин до готовности в суп кладут соль и сушеную зелень. Готовый суп заправляют сметаной и доводят до кипения. Отпускают суп с отварной птицей. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Капуста нарезана шашками, морковь, лук соломкой, картофель - кубиками; на поверхности сметана, кусочки курицы и зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - светло-серый; жира - оранжевый; овощей - натуральный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Крупы в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощей и вареной крупы (слегка мучнистый) | | | | | |
| **Консистенция:** | | Картофель, коренья, мясо птицы - мягкие, крупа хорошо разварившаяся, капуста слегка хрустящая. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,1** | **8,6** | **18,4** | | **168** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 | 150 | 150 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 165 | 165 |  |  |  |
|  |  | Крупа кукурузная или хлопья овсяные "Геркулес" | 18 | 18 |  |  |  |
|  |  | или Пшено | 24 | 24 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 15-20 мин. 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** | | |
|  | **7,2** | **8,3** | **23,9** | | **199** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 | 150 | 150 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 126 | 126 |  |  |  |
|  |  | Макаронные изделия | 24 | 24 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **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 10-15 мин. 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** | | |
|  | **8,4** | **9,5** | **30,5** | | **241** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 с рыбой на вегетарианском бульоне** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 150 | **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 |  |  |  |
|  |  | Горбуша или кета потрошенная с головой | 51 | 36 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша или кета неразделанная | 62 | 36 |  |  |  |
|  |  | или Минтай потрошенный обезглавленный | 50 | 37 |  |  |  |
|  |  | или Треска потрошеная обезглавленная | 48 | 37 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной рыбы** | | **30** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 180 | 135 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 14 | 12 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 15 | 12 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 226 | 226 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300/30** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую воду закладывают картофель нарезанный кубиками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные мелкими кубиками морковь и лук репчатый бланшированный, а затем припущенный в небольшом количестве воды с добавлением масла и варят 15-20 мин. За 5 мин до окончания варки добавляют соль, сушеную зелень. Подготовленные порции рыбы сырой, разделанной **на филе с кожей без костей** ***отваривают отдельно***, в течении 15 мин до готовности. Отварную рыбу кладут в суп при отпуске.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:** | Свежесваренной рыбы и овощей, в меру соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Аромат свежесваренной рыбы и овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Рыбы, овощей - мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **7,5** | **5,9** | **15,7** | | **146** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 | 120 | 90 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 23 | 18 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 27 | 23 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Яйцо куриное | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 228 | 228 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная (петрушка, укроп) | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Очищенный картофель нарезают брусочками или кубиками. Нарезанные соломкой морковь и предварительно бланшированный лук репчатый припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла 5-10 мин. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные 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. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **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** | | |
|  | **2,9** | **7,2** | **16,4** | | **142** | | |

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 15-20 мин. 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 (лосося) - розовый с желтоватым оттенком, минтая (трески) - 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** | | **Рыба, тушеная с овощами** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 309 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Минтай потрошённый обезглавленный | 166 | 123 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша потрошёная с головой | 172 | 120 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша неразделанная | 206 | 120 |  |  |  |
|  |  | или Треска потрошёная обезглавленная | 159 | 121 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 38 | 30 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Специи (зелень сушеная, лавровый лист) | 0,1 | 0,1 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 22 | 22 |  |  |  |
|  |  | **Масса тушеной рыбы** | | **100** |  |  |  |
|  |  | **Масса тушенных овощей** | | **50** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100/50** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Порционные куски рыбы **нарезают из филе с кожей без костей**, укладывают на противень, сверху укладывают нашинкованные овощи (лук предварительно бланшируют), заливают водой, добавляют масло растительное, соль и тушат до готовности (45-50 мин), за 5-10 мин до окончания тушения добавляют специи и лавровый лист. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  | **Органолептические показатели** |  |  |  |  |
|  | **Внешний вид:** | Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму. Рыба покрыта тушенными овощами | | | | | |
|  | **Цвет:** | На поверхности светло - оранжевый, на разрезе рыбы (горбуши) - розовый, (минтая, трески) - серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Характерный тушеной рыбе и овощам | | | | | |
|  | **Запах:** | Свойственный рыбе и овощам | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **21,5** | **11,5** | **3,3** | | **203** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлета рыбная припущенная, с маслом** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 345 | **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 |  |  |  |
|  |  | Горбуша или кета потрошенная с головой | 120 | 80 |  |  |  |
|  |  | или Минтай потрошенный обезглавленный | 108 | 80 |  |  |  |
|  |  | или Треска потрошенная обезглавленная крупная | 105 | 80 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | Хлеб пшеничный | 19 | 19 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **117** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых изделий** | | **100** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| **Филе без кожи и костей (горбуша, кета) или филе с кожей без костей (минтай, треска)** нарезают на куски, перемешивают с замоченным в молоке хлебом, и пропускают через мясорубку. В рыбную массу добавляют мелкошинкованный бланшированный лук, яйцо, соль и хорошо перемешивают. Массу выбивают и разделывают в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия укладывают в сотейник, предварительно смазанный маслом, в один ряд, добавляют воду и припускают до готовности 20-25 минут при закрытой крышке. При отпуске котлеты поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Изделия имеют правильную форму, поверхность без трещин. Политы растопленным сливочным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло-серого до серого | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, умеренно соленый, присущий данному виду рыбы | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенной рыбы | | | | | |
| **Консистенция:** | | Сочная, однородная, мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **14,1** | **5,7** | **9,6** | | **146** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлеты рыбные любительские паровые** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 325 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания. 1996 г. | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горбуша потрошеная с головой | 101 | 67 |  |  |  |
|  |  | или Минтай потрошённый обезглавленный | 90 | 67 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша неразделанная | 122 | 67 |  |  |  |
|  |  | или Треска потрошеная обезглавленная | 88 | 67 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 25 | 20 |  |  |  |
|  |  | Хлеб пшеничный | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 10 | 8 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое или вода | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **121** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
|  | **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 укладывают в емкость смазанную растительным маслом и варят на пару 20-25 минут или припускают с добавлением горячей воды в посуде 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** | | |
|  | **15,1** | **14,1** | **5,3** | | **209** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Жаркое по-домашнему** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 436 | **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 |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 107 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина гуляш-полуфабрикат промышленного производства | 79 | 79 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 279 | 210 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых овощей** | | **250** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленное мясо нарезают кусочками (брусочками), складывают в посуду, добавляют воду и тушат 45-60 минут. Картофель и лук нарезают дольками или кубиками, затем овощи припускают по отдельности 10-15 мин. Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют соль и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности 30-40 мин. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром. При подаче посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Мясо и овощи сохранили форму нарезки. Все вместе стушено. Украшено зеленью | | | | | |
|  | **Цвет:** | Мяса- коричневый; овощей - ближе к натуральному | | | | | |
|  | **Вкус:** | Специфический для тушёного мяса и овощей | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёного мяса с ароматом овощей и свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мяса - мягкая, нежная, овощей - сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **26,7** | **14,7** | **32,4** | | **369** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Кнели из говядины с маслом и зеленью** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 379 | **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 |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 109 | 80 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 94 | 80 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 80 | 80 |  |  |  |
|  |  | Хлеб пшеничный | 9 | 9 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 41 | 41 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **134** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых изделий** | | **100** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 2,7 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Зачищенное мясо измельчают на мясорубке, добавляют замоченный в части молока хлеб пшеничный, смешивают и пропускают через мясорубку. Все тщательно перемешивают, затем массу взбивают, постепенно добавляют оставшееся молоко, яйцо. В конце взбивания добавляют соль. Из массы разделывают кнели весом по 67г, раскладывают в емкости, смазанные маслом, в один слой. Варят на пару или припускают с добавлением горячей воды под закрытой крышкой 15-20 мин. Готовые изделия (2 шт. на порцию) при подаче поливают растопленным сливочным маслом и посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Изделия сохранили форму, без трещин; политы маслом и посыпаны мелкошинкованной зеленью | | | | | |
|  | **Цвет:** | Серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенного мяса, в меру соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Характерный для припущенного мясного изделия с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Сочная, нежная, пышная, на разрезе однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **13,9** | **16,4** | **7,5** | | **233** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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** | | **Плов из птицы (без томата)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 492 | **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 |  |  |  |
|  |  | Грудка куриная на кости | 96 | 93 |  |  |  |
|  |  | или Филе куриное | 98 | 93 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной птицы (разделка на мякоть без кожи)** | | **50** |  |  |  |
|  |  | или Фарш куриный промышленного производства | 99 | 99 |  |  |  |
|  |  | **Масса гарнира** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Крупа перловая | 75 | 75 |  |  |  |
|  |  | Бульон куриный | 176 | 176 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 18 | 18 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 63 | 50 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Грудку куриную (или филе) отваривают, охлаждают, отделяют мякоть от костей и кожи, нарезают кубиками, добавляют припущенные мелко нарезанные морковь и лук (предварительно бланшированные). Фарш куриный промышленного прогревают с частью масла растительного в сковороде при закрытой крышке. Птицу и овощи заливают горячим бульоном, дают закипеть и всыпают промытую перловую крупу. После того как крупа впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой и доводят до готовности 25-40 мин. Отпускают, равномерно распределяя мясо птицы вместе с перловой крупой и овощами. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Птица нарезана кусочками, перловая крупа хорошо набухшая, рассыпчатая | | | | | |
|  | **Цвет:** | Птицы - белый, крупы -красноватый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Тушеной птицы, овощей и перловой крупы | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёной птицы с ароматом лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **21,3** | **29,1** | **50,1** | | **548** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Колобки мясо-картофельные паровые, с маслом** | | | | | |
| **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 | 27 | 20 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 14 | 12 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** |  | **95** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых изделий** |  | **70** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** |  | **70/5** |  |  |  |
| **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. Изделия укладывают в емкость смазанную растительным маслом и варят на пару 20-25 минут или припускают с добавлением горячей воды в посуде при закрытой крышке 15-20 мин до готовности. При отпуске изделия поливают растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Изделия в форме шариков с равномерной мягкой корочкой | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло-серого до серого. Не допускается розовато - красный оттенок | | | | | |
|  | **Вкус:** | Вареного мяса с привкусом картофеля, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Вареного мяса | | | | | |
| **Консистенция:** | | В меру плотная, сочная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **11,5** | **13,5** | **4,8** | | **187** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлета из говядины "Богатырская" паровая с маслом** | | | | | |
| **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 | 95 | 70 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 83 | 70 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 70 | 70 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 14 | 12 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое или вода | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Хлопья овсяные "Геркулес" | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **115** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых котлет** | | **95** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **95/5** |  |  |  |
| **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. Изделия укладывают в емкость смазанную растительным маслом и варят на пару 20-25 минут или припускают с добавлением горячей воды в посуде при закрытой крышке 15-20 мин до готовности. При отпуске котлеты поливают растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Форма овально-приплюснутая с одним заостренным концом; поверхность без трещин | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло-серого до серого | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенного мяса, с привкусом овсяных хлопьев | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенного мяса с ароматом овсяной каши | | | | | |
| **Консистенция:** | | Котлет – сочная, мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **15** | **14,7** | **17,2** | | **261** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суфле из печени** | | | | | |
| **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 говяжья | 89 | 74 |  |  |  |
|  |  | или Печень куриная | 95 | 80 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной печени** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 14 | 14 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 14 | 14 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **90** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное для смазки листа | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **70** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Печень зачищают от пленок, желчных протоков, промывают. Подготовленную печень нарезают на куски, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. За 15 минут до окончания варки в бульон добавляют соль. Отварную печень охлаждают и пропускают через мясорубку, соединяют с припущенной с маслом морковью и вновь пропускают через мясорубку. Яичные желтки отделяют от белков. Желтки добавляют в приготовленную массу, вымешивают. Яичные белки взбивают в густую пену и постепенно вводят в печеночную массу. Массу, слегка перемешивая снизу вверх, раскладывают на противень, смазанный маслом, и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 220-250°С в течение 20-25 мин. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Суфле нарезано на порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - коричневый, в разрезе – от светло-серого до серого | | | | | |
|  | **Вкус:** | Запеченной печени, с привкусом моркови | | | | | |
|  | **Запах:** | Запеченной печени с ароматом моркови | | | | | |
| **Консистенция:** | | Сочная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **15,4** | **11,4** | **11,6** | | **211** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 | 69 | 55 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |  |
|  |  | 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 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 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **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** | | **Филе, тушенное 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 |  |  |  |
|  |  | Филе куриное | 76 | 72 |  |  |  |
|  |  | или Грудка куриная | 106 | 72 |  |  |  |
|  |  | или Филе из мяса индейки | 76 | 72 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового филе** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 19 | 15 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленное филе птицы, нарезают брусочками укладывают в емкость для тушения, добавляют небольшое количество воды и тушат 10-15 минут. Затем добавляют нарезанную соломкой морковь, заливают сметанным соусом и тушат до готовности, в течении 20-30 мин. Отпускают филе с соусом, в котором оно тушилось. Приготовление соуса: муку подсушивают при температуре 110-120ºС, охлаждают до 60-70ºС, вливают постепенно 1/4 горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем добавляют оставшеюся воду и варят 25-30 минут. В конце варки добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Готовый белый соус соединяют со сметаной, доводят до кипения и варят 3-5 мин. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Аккуратные кусочки филе, морковь нарезана соломкой и все вместе стушено с соусом сметанным | | | | | |
|  | **Цвет:** | Птицы и соуса – кремовый, с оранжевыми вкраплениями моркови | | | | | |
|  | **Вкус:** | Тушеной птицы в сочетании с тушеной морковью и соусом сметанным, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушеной птицы в сочетании с ароматом сметаны | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **16,2** | **8,1** | **4,1** | | **154** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Котлета натуральная рубленная из птицы с маслом, припущенная** | | | | | |
| **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 |  |  |  |
|  |  | Филе из курицы или индейки | 50 | 47 |  |  |  |
|  |  | или Грудка куриная | 70 | 47 |  |  |  |
|  |  | или Фарш куриный | 47 | 47 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 4 | 3 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **103** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового изделия** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **50/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| ***Мякоть птицы без кожи*** нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельчённое мясо соединяют с припущенным луком репчатым и еще раз пропускают через мясорубку. В котлетную массу кладут соль, яйца, хорошо перемешивают и выбивают. Котлетную массу порционируют, разделывают в виде изделий овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Изделия укладывают в сотейник, предварительно смазанный маслом, заливают наполовину водой и припускают под крышкой 15-20 минут до готовности. При подаче поливают растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Изделия имеют правильную форму, поверхность без трещин | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло-серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенного мяса птицы, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенного мяса птицы с ароматом масла сливочного | | | | | |
| **Консистенция:** | | Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса птицы | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,7** | **12,1** | **0,4** | | **145** | | |

Гарниры

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Картофель отварной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 204 | **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 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 247 | 186 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **180** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Очищенный картофель промыть, нарезать ломтиками или кубиками, варить в подсоленной воде до готовности 30 мин, затем отвар слить. При подаче картофель полить растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Нарезка картофеля одного размера, хорошо проварен, поверхность клубней хорошо очищена, блюдо полито растопленным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | От белого до светло-кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Свежесваренного картофеля, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Свежесваренного картофеля | | | | | |
| **Консистенция:** | | Рыхлая или умеренно плотная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,6** | **3,8** | **27,1** | | **157** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Картофель тушенный в сметанном соусе** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 217 | **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 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 226 | 170 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Соус сметанный** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Сырой очищенный картофель нарезают дольками, припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного 5-10 мин, заливают соусом сметанным и тушат до готовности 20-30 мин. Температура подачи 60-65°С. **Приготовление соуса:** муку пшеничную подсушивают в жарочном 5-7 мин. В подсушенную муку, охлажденную до 60-70°С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. В горячий соус белый кладут прокипяченную сметану, соль, варят 3-5 минут, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Картофель нарезан дольками, потушен с соусом сметанным | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло-кремового до кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Тушеного картофеля с соусом сметанным | | | | | |
|  | **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** | | |
|  | **3,8** | **8,7** | **25,6** | | **196** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Картофель, тушенный с луком\*** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 215 | **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 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 233 | 175 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 14 | 14 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 18 | 18 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **180** |  |  |  |
| \*- пропорцию закладки овощей можно изменять | | | | | | | |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленный репчатый лук, нарезанный полукольцами, бланшируют и припускают с добавлением растительного масла. Картофель нарезают кружочками толщиной 3-4мм. Подготовленный картофель и лук заливают водой и тушат при слабом нагреве до готовности в течение 15 -20 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Картофель нарезан кружочками. Форма нарезки сохранена | | | | | |
|  | **Цвет:** | Кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Нежный, в меру соленый, с привкусом лука | | | | | |
|  | **Запах:** | Картофеля, с ароматом лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,8** | **11,8** | **28,9** | | **237** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Картофельное пюре** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 472 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 227 | 171 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 32 | 32 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Очищенный картофель промывают, варят в подсоленной воде в течении 20-30 мин, затем отвар сливают. Обсушивают при открытой крышке. Горячий картофель пропускают через протирочную машину, соединяют с горячим кипячёным молоком, добавляют растопленное сливочное масло, доведенное до кипения и взбивают 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** | | |
|  | **4,0** | **5,0** | **23,5** | | **155** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша гречневая вязкая** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 510 | **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 гречневая | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 160 | 160 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить в течении 30 мин 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** | | |
|  | **6,2** | **5,2** | **27,0** | | **180** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша гречневая вязкая с морковью отварной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 44/3 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., Екатеринбург | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа гречневая | 40 | 40 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 128 | 128 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** |  | **135** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 84 | 67 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **65** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Гречневую крупу перебирают, промывают, засыпают в кипящую воду, солят, варят до загустения, затем доводят до готовности на слабом огне 20-30 мин. Очищенные морковь нарезают мелкими кубиками и отваривают. Готовую гречневую кашу взрыхляют, смешивают с отварной морковью, затем прогревают при закрытой крышке 3-5 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы частично разварены, не разделываются. Морковь распределена равномерно | | | | | |
|  | **Цвет:** | Крупы - от светло - коричневого до коричневого, моркови - оранжевый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Каши гречневой с морковью | | | | | |
|  | **Запах:** | Каши гречневой с ароматом моркови | | | | | |
| **Консистенция:** | | Вязкая, мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,9** | **11,2** | **27,5** | | **234** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша пшенная рассыпчатая** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 255 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа пшенная | 70 | 70 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 125 | 125 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** |  | **180** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Крупу предварительно перебирают, промывают сначала теплой водой (40-50°С) несколько раз, а затем горячей водой (60-70°С). Подготовленную для варки пшено кладут в подсоленную кипящую воду. Кашу варят, помешивая, при слабом кипении до загустения. Добавляют половину растопленного масла, перемешивают, закрывают крышкой и уваривают до готовности. Готовую кашу взрыхляют, добавляют растопленное сливочное масло и проваривают еще 5 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Каша выложена на тарелку горкой, сохраняет форму. Крупинки легко отделяются друг от друга, полностью проварены, но не деформированы | | | | | |
|  | **Цвет:** | Желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Пшенной крупы отварной с привкусом масла сливочного | | | | | |
|  | **Запах:** | Пшенной крупы отварной с ароматом масла сливочного | | | | | |
| **Консистенция:** | | Рассыпчатая, упругая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,0** | **4,0** | **32,4** | | **186** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Макаронные изделия отварные** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 273 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г. | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Макаронные изделия | 83 | 83 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 498 | 498 |  |  |  |
|  |  | Масло несоленое сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **230** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды 20-30 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Варённые макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены маслом сливочным | | | | | |
|  | **Цвет:** | От белого до светло-кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Варёных макаронных изделий со сливочным маслом | | | | | |
|  | **Запах:** | Варёных макаронных изделий со сливочным маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, но упругая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,7** | **4,3** | **52,0** | | **282** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Морковь, тушеная в молочном соусе** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 547 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1997 г. | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Морковь | 106 | 85 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенной моркови** | | **77** |  |  |  |
|  |  | **Соус молочный №632-1997** | | **25** |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 1,3 | 1,3 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 1,3 | 1,3 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 0,3 | 0,3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** |  | **100** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Морковь моют, очищают, нарезают кубиками и припускают до готовности 15-20 мин, затем добавляют соус молочный, соль и проваривают 1-2 мин. Температура подачи 60-65°С. **Приготовление соуса:** подсушенную на масле пшеничную муку разводят горячим молоком и варят 7-10 мин при слабом кипении. Затем кладут сахар, соль, процеживают и доводят до кипения. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Морковь нарезана кубиками стушена с соусом молочным | | | | | |
|  | **Цвет:** | Моркови - оранжевый, соуса - белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Моркови тушеной в сочетании с молочным соусом | | | | | |
|  | **Запах:** | Моркови тушеной с ароматом молочного соуса | | | | | |
| **Консистенция:** | | Моркови - мягкая; соуса - однородная, нежная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,9** | **1,5** | **7,5** | | **51** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Овощи припущенные** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 422 | **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 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 179 | 143 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенной моркови** | | **130** |  |  |  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 108 | 70 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленную морковь нарезают средним кубиком или дольками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве воды с добавлением масла сливочного, при закрытой крышке до готовности. Горошек зеленый консервированный (консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают) отваривают перед отпуском в собственном отваре в течение 5 минут после закипания, затем откидывают на дуршлаг, дают стечь отвару. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Форма нарезки моркови сохранена. Консервированный горошек сохранил форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Моркови - оранжевый, горошка - зеленый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Выраженный овощной, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощей с ароматом сливочного масла | | | | | |
| **Консистенция:** | | Овощи - плотные, сочные | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,5** | **11,3** | **10,8** | | **163** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Рис припущенный** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 512 | **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 | 70 | 70 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 145 | 145 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **180** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Технология приготовления** |  |  |  |  |
| В кипящую воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Кашу варят до загустения, помешивая. Добавляют остальные 50% масла и уваривают до готовности. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  | **Органолептические показатели** |  |  |  |  |
|  | **Внешний вид:** | Крупинки хорошо набухшие, не деформированные | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Риса припущенного с маслом | | | | | |
|  | **Запах:** | Риса припущенного с маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,9** | **6,0** | **50,2** | | **278** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Свекла, тушеная в сметанном соусе** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 485 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г. | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 175 | 140 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Соус сметанный №553-1996 (III)** | | **30** |  |  |  |
|  |  | Сметана | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 2,2 | 2,2 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **130** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свеклу промывают, заливают кипящей водой, варят при слабом кипении до готовности, затем отвар сливают и быстро охлаждают свеклу в холодной проточной воде. Свеклу можно запечь в жарочном шкафу при температуре 160°С до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, затем добавляют масло сливочное, соус сметанный, соль и тушат 10 мин при слабом нагреве. **Приготовление соуса:** Муку подсушивают на сковороде без масла, не допуская пригорания. Правильно подсушенная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70°С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют воду и варят 10 мин. В конце варки добавляют соль. Затем белый соус процеживают, кладут прокипяченную сметану и варят 3-5 мин. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Свекла сохранила форму нарезки, аккуратно уложена на тарелке | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бордовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Тушеной свеклы в сочетании с соусом сметанным | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушеной свеклы с ароматом сметаны, без постороннего | | | | | |
| **Консистенция:** | | Свеклы - мягкая, соуса - однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,9** | **3,7** | **11,1** | | **85** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 | 45 | 45 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 96 | 96 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 10 | 8 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенного лука** | | **4** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 29 | 23 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенной моркови** | | **22** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Рис перебирают и промывают. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную крупу рисовую. Добавляют остальные 50% масла и варят до загустения, помешивая. Когда рис загустеет перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают упреть. Морковь моют, очищают, нарезают мелкими кубиками и припускают в небольшом количестве воды. Лук репчатый шинкуют, бланшируют и припускают с добавлением масла растительного. Припущенный рис соединяют с припущенными морковью и луком. Всё перемешивают и прогревают при закрытой крышке при температуре 160°С 5-7 минут, до температуры 90°С. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Все компоненты блюда сохранили форму, тщательно перемешаны | | | | | |
|  | **Цвет:** | Риса – белый, моркови - оранжевый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенного риса с овощами, в меру соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенного риса с овощами | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,3** | **9,2** | **32,2** | | **225** | | |

Напитки

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Какао с молоком** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 642 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  | | | |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Какао-порошок | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 100 | 100 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 110 | 110 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Какао - порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - шоколадный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, шоколадный, умеренно сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Шоколадный, с ароматом кипячёного молока | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, хорошо концентрированная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,9** | **3,5** | **25,8** | | **150** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Кисель из концентрата** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 648 | **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 |  |  |  |
|  |  | 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** | | **Компот из кураги или чернослива** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 588 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | 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** | | **Компот из смеси сухофруктов** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 588 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | 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** | | **Кофейный напиток** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 259 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для школьных образовательных учреждений, 2001г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | 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** | | **Отвар шиповника** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 652 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | 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** | | **Цикорий с молоком** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 689 | **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 |  |  |  |
|  |  | 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** | | **Чай с молоком** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 630 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Чай | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 154 | 154 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  | | |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Чай заваривают в отдельной посуде, дают настояться. Затем в кипящую воду добавляют сахар, доводят до кипения, вливают заваренный процеженный чай, горячее молоко и снова доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Налит в чашку или стакан, без пленки на поверхности | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - коричневый, непрозрачный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Слабоконцентрированный вкус чая с привкусом кипяченого молока | | | | | |
|  | **Запах:** | Запах соответствующий виду чая, с молоком | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,7** | **1,6** | **17,0** | | **89** | | |

Блюда из круп

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" 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 |  |  |  |
|  |  | 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 10-15 мин 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, *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, *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 или хлопья пшеничные, соль, сахар и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения 20-30 мин (хлопья 5-7 мин). 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, *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 сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь воды и молока всыпают перебранную и промытую крупу пшенную или хлопья пшенные, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения 15-20 мин (хлопья 5-7 мин). 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, *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 или хлопья рисовые, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения 20-30 мин (хлопья 5-7 мин). 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, *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 сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Технология приготовления** |  |  |  |  |
| В кипящую смесь воды и молока всыпают подготовленную ячневую крупу или хлопья ячневые, соль, сахар и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения 20-25 мин (хлопья 5-7 мин). При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  | **Органолептические показатели** |  |  |  |  |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы частично разварены, не разделяются; 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** | | **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 | 60 | 42 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Сухари пшеничные | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **225** |  |  |  |
|  |  | **Масса готового пудинга** | | **200** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В готовую рассыпчатую кашу, охлажденную до 60-70°С, добавляют мелко нарезанные яблоки без кожицы и семенного гнезда, яичные желтки, растертые с сахаром, сливочное масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки, выкладывают ее в функциональную емкость, смазанную маслом (2г от нормы), посыпанную сухарями, и запекают при температуре 220-280°С 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:** | Сладкий, с привкусом свежих яблок | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого изделия из каши | | | | | |
| **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** | | **Каша из хлопьев крупяных жидкая с маслом** | | | | | |
| **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 |  |  |  |
|  |  | 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 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** | | **250** |  |  |  |
|  |  | Масло 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. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **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, 1996 г. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | 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** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Творог | 150 | 150 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 25 | 25 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** |  | **150/20/25** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свежий творог кладут горкой на тарелку, делают небольшое углубление, заполняют его сметаной и посыпают сахаром. Допускается приготовление творожной массы - тщательное перемешивание творога с сахаром со сметаной непосредственно перед подачей при строгом соблюдении санитарных правил. Температура подачи 14°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Творог уложен горкой, сверху полит сметаной, посыпан сахаром (или однородная творожная масса). Поверхность не заветрена | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладкий, свежего творога со сметаной | | | | | |
|  | **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** | **25,2** | | **285** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Запеканка из творога с изюмом, со сгущенным молоком или джемом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 11/5 | **колонка** |  | | | |
| **По сборнику рецептур** | | для питания детей в дошкольных организациях, 2011г., г.Екатеринбург | | | | | |
| **Рецептура** | | Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |  |
|  |  | 1 порция | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Творог | 131 | 130 |  |  |  |
|  |  | Крупа манная | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 19 | 19 |  |  |  |
|  |  | или Мука пшеничная | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | Соль | 0,8 | 0,8 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Изюм | 20,2 | 20 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки листа | | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовой запеканки** | | **150** |  |  |  |
|  |  | Молоко сгущенное с сахаром | | 20 |  |  |  |
|  |  | или Джем, или Повидло | | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150/20** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Протёртый творог смешивают с предварительно заваренной в воде и охлаждённой манной крупой или мукой пшеничной, яйцами, подготовленным изюмом, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С 20-30 минут до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сгущённым молоком с сахаром. Можно отпускать запеканку с джемом или повидлом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, с молоком сгущённым (или джемом) | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового с вкраплениями изюма | | | | | |
|  | **Вкус:** | Слегка сладкая, без лишней кислотности, умеренно солёная | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого творога, с сгущённым молоком (или джемом) | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, рыхлая, пышная, однородная | | | | | |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **31,0** | **8,6** | **45,2** | | **382** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Ватрушка "Царская"** | | | | | |
| **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 |  |  |  |
|  |  | Творог некислый, жирный | 103 | 100 |  |  |  |
|  |  | Крупа манная | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Крошка:** | | **25** |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное для смазки листа | 0,5 | 0,5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В протертый творог добавляют яйца растертые с сахаром, просеянную манную крупу. Массу тщательно перемешивают. Для крошки: муку, масло сливочное, сахар смешивают и протирают через сито. На смазанный маслом противень выкладывают три части крошки, затем выкладывают подготовленную творожную массу и сверху посыпают оставшейся крошкой. Выпекают при температуре 220°С 25-30 минут. После остывания изделие нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки – золотистый, в разрезе – от светло-кремового до кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Слегка сладкая, без лишней кислотности | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого творога | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **24,4** | **9,1** | **22,2** | | **268** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суфле творожное с печеньем со сгущенным молоком** | | | | | |
| **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 песочное | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | Творог | 107 | 105 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Сухари пшеничные | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **185** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки листа | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового изделия** | | **150** |  |  |  |
|  |  | Молоко сгущенное с сахаром | 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 песочное 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 и посыпанный сухарями 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 сгущенным молоком с сахаром. Температура подачи – нарезают после остывания и подают. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы с равномерно запеченной поверхностью, политы молоком сгущенным | | | | | |
|  | **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 молока сгущенного | | | | | |
|  | **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** | | |
|  | **15,1** | **12,2** | **28,2** | | **283** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Запеканка творожная с яблоками или курагой с молоком сгущенным** | | | | | |
| **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 | 80 | 56 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенных яблок** | | **46** |  |  |  |
|  |  | или Курага | 42 | 42 |  |  |  |
|  |  | Творог некислый, жирный | 126 | 125 |  |  |  |
|  |  | Крупа манная | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | или Мука пшеничная | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | Сахар | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | Сухари пшеничные | 7 | 7 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки листа | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовой запеканки** | | **180** |  |  |  |
|  |  | Молоко сгущенное с сахаром | 20,2 | 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. ИЛИ Подготовленную курагу, нарезают мелким кубиком и припускают в небольшом количестве воды. Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (22 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, припущенными яблоками (или курагой), яйцами, сахаром и перемешивают.  Подготовленную массу выкладывают в функциональную емкость, смазанную маслом и посыпанную сухарями, слоем 3-4 см. 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. После остывания запеканку нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы и подают с молоком сгущенным. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с молоком сгущенным | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового; с включениями яблок (или кураги) | | | | | |
|  | **Вкус:** | Слегка сладкий, без лишней кислотности с привкусом свежих яблок (или кураги) в сочетании с молоком сгущенным | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого творога с ароматом запеченных яблок (или кураги), с молоком сгущенным | | | | | |
| **Консистенция:** | | Запеканки в целом - мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная. Яблок (или кураги) – мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **21,5** | **10,2** | **25,1** | | **278** | | |