Салаты

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Винегрет овощной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 60 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 31 | 23 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного картофеля** | | **21** |  |  |  |
|  |  | Свекла | 23 | 18 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** | | **15** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 14 | 11 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **10** |  |  |  |
|  |  | Огурцы консервированные или солёные \* | 27 | 15 |  |  |  |
|  |  | Капуста квашеная \* | 21 | 15 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **\* - Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.** | | | | | | | |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленные овощи (тщательно промытые) отваривают, затем охлаждают и очищают. Картофель, свеклу и морковь, солёные огурцы нарезают ломтиками (мелким кубиком), лук репчатый - полукольцами. Капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Подготовленные овощи соединяют и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны ломтиками, лук нашинкован; винегрет полит маслом растительным | | | | | |
|  | **Цвет:** | Натуральный, свойственный овощам, входящим в состав винегрета | | | | | |
|  | **Вкус:** | Соответствующих овощей, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварных овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Огурцов - хрустящая; картофеля, свеклы, моркови - мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,4** | **10,1** | **6,8** | | **124** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Редис (или редька) с огурцами и яйцом** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 30 | **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 |  |  |  |
|  |  | Огурцы свежие грунтовые | 53 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Огурцы свежие парниковые | 51 | 50 |  |  |  |
|  |  | Редис свежий | 62 | 57 |  |  |  |
|  |  | или Редька свежая | 82 | 57 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Лук зеленый | 19 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное или оливковое | | 10 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленные редис или редьку и свежие огурцы нарезают ломтиками. Нарезанные овощи перемешивают, соединяют с шинкованным зеленым луком, заправляют растительным или оливковым маслом. При подаче салат украшают дольками яйца и мелкошинкованной свежей зеленью. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Продукты нарезаны согласно технологии. Салат заправлен маслом, выложен горкой, украшен дольками яйца и зеленью | | | | | |
|  | **Цвет:** | Свойственный используемым продуктам | | | | | |
|  | **Вкус:** | Свежих огурцов в сочетании с редисом (редькой) и яйцом с привкусом масла растительного (оливкового) | | | | | |
|  | **Запах:** | Свежих овощей с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Редиса (редьки) и огурцов - хрустящая, упругая, сочная; яйца - упругая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,9** | **12,3** | **4,8** | | **146** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат из свеклы с черносливом** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 30 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 96 | 77 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** | | **73** |  |  |  |
|  |  | Чернослив | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Орехи грецкие | 11 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Отварную свеклу нарезают тонкой мелкой соломкой. Подготовленный чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем нарезают. Ядра грецких орехов измельчают. Свеклу соединяют с черносливом, орехами и заправляют маслом растительным. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Свекла, чернослив нарезаны тонкой соломкой. Орехи измельчены. Салат заправлен маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бордовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладковатый, нежный, с привкусом масла растительного | | | | | |
|  | **Запах:** | Свежей варёной свеклы с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Свеклы и чернослива - мягкая; орехов - хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,2** | **13,0** | **14,2** | | **183** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат из свеклы с чесноком** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 22 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для школьных образовательных учреждений, 2001г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 100 | 80 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной свеклы** | | **76** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Чеснок | 0,6 | 0,5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **80** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на терке тонкой соломкой. Добавляют чеснок, растертый с солью и растительное масло. Все тщательно перемешивают и подают. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Нарезка свеклы аккуратная, форма сохранена, заправлен растительным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Свеклы - темно-красный разных оттенков | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, слегка острый | | | | | |
|  | **Запах:** | Вареной свеклы с ароматом чеснока | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, нежная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,2** | **5,2** | **6,8** | | **79** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат "Оливье" (диетический)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 51 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Колбаса вареная | 21 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых мясопродуктов** | | **20** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 36 | 27 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного картофеля** | | **25** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 59 | 47 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **45** |  |  |  |
|  |  | Огурцы консервированные | 18 | 10 |  |  |  |
|  |  | или Огурцы свежие грунтовые | 10,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | или Огурцы свежие парниковые | 10,2 | 10 |  |  |  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 23,1 | 15 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Колбасу вареную, яйцо, картофель, морковь и свежие или соленые огурцы нарезают ломтиками или кубиком. Горошек зеленый консервированный проваривают в собственном отваре, отбрасывают на сито или дуршлаг, отвар полностью сливают и горошек охлаждают. Продукты соединяют, заправляют 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, пикантный аромат сметаны | | | | | |
| **Консистенция:** | | Колбасы, вареных овощей - мягкая, сырых овощей - слегка хрустящая, салата в целом сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,4** | **5,9** | **7,3** | | **100** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат венгерский** | | | | | |
|  | **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 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 50 | 40 |  |  |  |
|  |  | Перец свежий | 20 | 15 |  |  |  |
|  |  | Помидоры свежие грунтовые | 26 | 22 |  |  |  |
|  |  | или Помидоры свежие парниковые | 22,4 | 22 |  |  |  |
|  |  | Лук зеленый | 6,3 | 5 |  |  |  |
|  |  | Лимон для сока | 12 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное или оливковое | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленную сырую очищенную морковь измельчают на крупной терке. Помидоры нарезают ломтиками, свежий перец – соломкой, лук зеленый шинкуют. Овощи сбрызгивают лимонным соком, заправляют растительным или оливковым маслом и аккуратно перемешивают. При отпуске салат посыпают мелкошинкованной зеленью. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи аккуратно нарезаны. Салат уложен горкой, заправлен маслом, украшен зеленью | | | | | |
|  | **Цвет:** | Овощей натуральный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Свежих овощей, с приятной кислинкой, в меру соленный | | | | | |
|  | **Запах:** | Входящих в салат овощей, с ароматом масла и свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Овощей упругая, хрустящая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,3** | **9,8** | **8,1** | | **126** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Салат "Мимоза"** | | | | | |
|  | **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 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 26 | 21 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **20** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 35 | 26 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного картофеля** | | **25** |  |  |  |
|  |  | Консервы рыбные | 27 | 25 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Майонез | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Картофель, морковь, яйца отваривают, охлаждают, очищают. У яиц отделяют белки от желтков, лук репчатый мелко шинкуют, картофель и морковь натирают на крупной терке, рыбные консервы разминают. Ингредиенты, чередуя с тонким слоем майонеза, укладывают в следующей последовательности: рыбные консервы, лук репчатый, белки, морковь, картофель, тертые желтки. Возможно приготовление салата с маслом растительным (10 г на порцию), при этоим ингредиенты заправляют без чередования слоев. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Салат уложен слоями, заправлен майонезом или уложен горокй и заправлен растительным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Характерный для использованных продуктов | | | | | |
|  | **Вкус:** | Овощей, рыбных консерв, с привкусом майонеза или масла растительного | | | | | |
|  | **Запах:** | Рыбных консерв, в сочетании с овощами и яйцами, нежный | | | | | |
| **Консистенция:** | | Отварных овощей и рыбных консервов - мягкая, салата в целом сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **6,9** | **16,8** | **6,1** | | **203** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **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. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **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** | | |

Супы

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Борщ из свежей капусты с картофелем, на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 110 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 50 | 40 |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 26 | 21 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 28 | 21 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 16 | 13 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 200 | 200 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  | **Технология приготовления** | | | | | |  |
| Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют соломкой или шашками. Свеклу свежую промытую неочищенную варят до готовности, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают соломкой. Картофель свежий очищенный нарезают брусочками. Морковь, лук репчатый шинкуют соломкой и пассеруют, затем добавляют томатное пюре и еще пассеруют 5-10 минут. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 минут. Затем кладут свеклу вареную, пассерованные овощи с томатным пюре и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль и сушеную зелень. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  | **Органолептические показатели** | | | | | |  |
|  | **Внешний вид:** | Овощи сохранили нарезку; на поверхности жир, сметана, зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Малиново-красный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Насыщенно овощной | | | | | |
|  | **Запах:** | Характерный для овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Свеклы, овощей - мягкая; капусты - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей. | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,4** | **5,7** | **11,9** | | **109** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Борщ волынский на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 119 | **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 |  |  |  |
|  |  | Свекла | 38 | 30 |  |  |  |
|  |  | Капуста свежая белокочанная | 113 | 90 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 31 | 25 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Помидоры свежие парниковые | 47 | 46 |  |  |  |
|  |  | или Помидоры свежие грунтовые | 54 | 46 |  |  |  |
|  |  | Кислота лимонная | 0,01 | 0,01 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 216 | 216 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свеклу очищают варят целиком с добавлением лимонной кислоты и нарезают соломкой. В кипящую воду кладут нашинкованную капусту, варят в течении 10-15 мин, затем добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками, подготовленную свеклу, нашинкованные припущенные в небольшом количестве воды с добавлением масла морковь и лук репчатый, солят и варят до готовности. Готовый борщ заправляют сметаной и вновь доводят до кипения, кладут сушеную зелень. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи сохранили нарезку; на поверхности блестки жира, сметана | | | | | |
|  | **Цвет:** | Малиново-красный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Насыщенный овощной, кисло - сладкий | | | | | |
|  | **Запах:** | Насыщенный овощной | | | | | |
| **Консистенция:** | | Свеклы, овощей - мягкая; капусты - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,9** | **4,1** | **10,7** | | **91** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Рассольник ленинградский на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 129 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Картофель | 100 | 75 |  |  |  |
|  |  | Крупа перловая или овсяная | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Огурцы консервированные или солёные | 27 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 190 | 190 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Морковь, лук репчатый шинкуют и пассеруют в масле растительном. Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Закладывают в кипящую воду, варят, помешивая, до полуготовности, отвар сливают. Соленые огурцы нарезают соломкой и припускают в небольшом количестве воды 10-15 минут. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, варят 10 мин, добавляют картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы и варят 10 минут. За 5-7 минут до окончания варки рассольника добавляют сушеную зелень, соль. Готовый рассольник заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи сохранили форму нарезки, на поверхности сметана, зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - с кремоватым оттенком; жира - жёлтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Овощей, в меру солёный, с умеренной кислотностью | | | | | |
|  | **Запах:** | Характерный для овощей | | | | | |
|  | **Консистенция:** | Овощей - мягкая, крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,1** | **4,8** | **15,1** | | **112** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Щи из свежей капусты с картофелем на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 124 |  | **колонка** |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная | 63 | 50 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 45 | 34 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 15 | 13 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 200 | 200 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленную капусту белокочанную свежую шинкуют шашками, картофель очищенный - брусочками или дольками. Морковь, лук репчатый шинкуют, лук бланшируют и затем овощи пассеруют с маслом растительным. В кипящую воду кладут капусту, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре, пассерованную муку, разведенную водой, соль, сушеную зелень и доводят до кипения. Щи варят на медленном огне. Готовые щи заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  | **Органолептические показатели** | | | | |  |
| **Внешний вид:** | | В жидкой части щей - капуста, нарезанная шашками, морковь, лук. На поверхности блестки жира, зелень и сметана | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - светло-серый; жира - оранжевый; овощей - натуральный | | | | | |
|  | **Вкус:** | Капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Насыщенный овощной | | | | | |
|  | **Консистенция:** | Капуста упругая, картофель и овощи мягкие | | | | | |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,7** | **4,8** | **9,3** | | **91** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп из овощей на вегетарианском бульоне со сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 132 | **колонка** | |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 73 | 58 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 21 | 17 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 15 | 13 |  |  |  |
|  |  | Горошек консервированный зелёный | 26 | 17 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 190 | 190 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | **250/5** | |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Нашинкованные морковь, лук репчатый (предварительно бланшированный) пассеруют с маслом. В кипящую воду кладут нашинкованную капусту. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зелёный, соль, сушеную зелень. Готовый суп заправляют сметаной и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления. Смесь овощей - с жидкой частью блюда, на поверхности блестки жира, сметана | | | | | |
|  | **Цвет:** | Овощей - натуральный, свойственный им в варёном виде | | | | | |
|  | **Вкус:** | Овощной; умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Насыщенный овощной | | | | | |
| **Консистенция:** | | Овощи мягкие, но не переварены. Соблюдено соотношение плотной и жидкой частей | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **1,6** | **7,2** | **6,8** | | **98** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп с рыбными консервами** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 64 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для школьных образовательных учреждений, 2001г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Консервы рыбные в собственном соку или с добавлением масла | 51 | 50 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 67 | 50 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 188 | 188 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/30** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают. В кипящую воду кладут подготовленный картофель, нарезанный кубиками и рыбные консервы. За 10 мин до окончания варки добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. В конце приготовления кладут соль и сушеную зелень. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Коренья, лук и картофель сохранили форму нарезки, в плотной части кусочки рыбы | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульон полупрозрачный | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру солёный, рыбный, приятный | | | | | |
|  | **Запах:** | Консервированной рыбы, овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Овощей, рыбы - мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,6** | **10,7** | **8,4** | | **152** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп молочный с крупой** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 162 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  | |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 150 | 150 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 165 | 165 |  |  |  |
|  |  | Крупа кукурузная или хлопья овсяные "Геркулес" | 18 | 18 |  |  |  |
|  |  | или Пшено | 24 | 24 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 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 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:** | 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** | **19,9** | | **183** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | Масло 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 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** | **27,4** | | **229** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп- пюре из разных овощей** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 168 | **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 | 25 | 20 |  |  |  |
|  |  | Картофель | 31 | 23 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 38 | 30 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 12 | 10 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Вода или овощной отвар | 190 | 190 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
|  | **Технология приготовления** | | | | | |  |
| Подготовленный лук репчатый шинкуют и пассеруют с маслом сливочным, остальные овощи нарезают и припускают до готовности. За 5-10 минут до окончания припускания овощей к ним добавляют слегка пассерованный лук репчатый, затем все протирают. Муку пшеничную слегка подсушивают, разводят небольшим количеством воды, хорошо вымешивают до образования однородной массы при слабом кипении в течение 3-5 минут, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой, добавляют сушеную зелень, соль и проваривают. Готовый суп заправляют смесью, состоящей из молока и масла сливочного. Для ее приготовления к маслу сливочному растопленному добавляют молоко (кипяченое) с температурой 60-70°С, смесь перемешивают и вводят в суп - пюре, после чего суп доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  | **Органолептические показатели** | | | | | |  |
|  | **Внешний вид:** | Однородная масса, без поверхностных пленок | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый с кремоватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | Нежный в меру соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Овощей, в сочетании с ароматом сливочного масла | | | | | |
| **Консистенция:** | | Нежная, эластичная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,2** | **4,3** | **19,0** | | **132** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суп с крупой на вегетарианском бульоне, с мясными фрикадельками** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 138 | **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 |  |  |  |
|  |  | **Фрикадельки мясные №112-2004** | | **30** |  |  |  |
|  |  | Говядина 1категории | 48 | 35 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 41 | 35 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 35 | 35 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 4 | 3 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 2,4 | 2,4 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката (2 шт. по 21г)** | | **42** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 67 | 50 |  |  |  |
|  |  | Крупа перловая или овсяная или пшеничная | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья овсяные "Геркулес" | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 25 | 20 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая для круп пшеничной, овсяной перловой | 216 | 216 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая для остальных круп | 228 | 228 |  |  |  |
|  |  | Зелень сушеная | 0,2 | 0,2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300/30** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают в течение 5-10 мин в небольшом количестве воды с добавлением масла . Картофель нарезают кубиками. В кипящую воду кладут подготовленные крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль и сушеную зелень. Суп отпускают с отварными фрикадельками. Температура подачи 60-65°С. **Приготовление фрикаделек:** мясо пропускают через мясорубку, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо вымешивают. Сформированные фрикадельки варят отдельно в небольшом количестве кипящей воды до готовности в течение 10-15 мин, в конце варки закладывают в суп. | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Овощи нарезаны в соответствии с технологией приготовления, крупа хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Фрикадельки сохранили форму. На поверхности блестки жира, фрикадельки и зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | Бульона - светло-жёлтый, овощей - натуральный, свойственный им в варёном виде | | | | | |
|  | **Вкус:** | Умеренно соленый, свойственный вареной крупе в сочетании с овощами | | | | | |
|  | **Запах:** | Вареных овощей и вареной крупы (слегка мучнистый) с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Картофель, овощи - мягкие; крупа хорошо разварившаяся; фрикадельки - упругие; соблюдено соотношение жидкой и плотной частей | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,8** | **4,7** | **15,9** | | **125** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 15-20минут. При подаче рыбу поливают растопленным маслом сливочным и посыпают мелкошинкованным зеленым луком. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Рыба в виде целого сваренного куска, полита маслом и посыпана мелкошинкованным зеленым луком | | | | | |
|  | **Цвет:** | Горбуши - розовый с желтоватым оттенком, минтая - белый или светло-серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенной рыбы в сочетании с маслом и луком зеленым | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенной рыбы с ароматом зеленого лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **26,2** | **15,4** | **1,0** | | **247** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Рыба припущенная, с маринадом овощным и зеленью** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 309 | **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 | 172 | 120 |  |  |  |
|  |  | или Горбуша неразделанная | 206 | 120 |  |  |  |
|  |  | или Минтай потрошенный обезглавленный | 166 | 123 |  |  |  |
|  |  | или Треска потрошенная обезглавленная крупная | 160 | 122 |  |  |  |
|  |  | или Лосось неразделанный | 228 | 125 |  |  |  |
|  |  | Лук зеленый | 13 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовой рыбы** | | **100** |  |  |  |
|  |  | **Маринад овощной №571-1996** | | **75** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 88 | 70 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Кислота лимонная | 0,05 | 0,05 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100/75** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| **Приготовление маринада:** овощи нарезают соломкой, припускают, добавляют лимонную кислоту, воду и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль и подсушенную муку и прогревают до загустения. Порционные куски рыбы нарезают из ***филе с кожей без костей (горбуша, минтай, треска) или филе без кожи и костей (лосось)***, укладывают в функциональную емкость, заливают водой, солят, сверху укладывают маринад и припускают до готовности 30-40 мин. Рыбу подают с маринадом овощным, посыпая мелкошинкованным луком зеленым и свежей зеленью. Температура подачи 60-65ºС. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Рыба хорошо очищена, куски целые, сохранившие форму. Рыба покрыта маринадом овощным | | | | | |
|  | **Цвет:** | На поверхности светло - оранжевый, на разрезе в зависимости от вида рыбы | | | | | |
|  | **Вкус:** | Рыбы припущенной в сочетании с овощным маринадом | | | | | |
|  | **Запах:** | Рыбы припущенной с насыщенным ароматом овощей, зеленого лука и зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **21,7** | **5,2** | **6,2** | | **158** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Говядина, тушеная с капустой** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 365 | **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 | 107 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Свинина мясная | 87 | 74 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса тушеного мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 250 | 200 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 25 | 20 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 24 | 20 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 2,4 | 2,4 |  |  |  |
|  |  | *Без сахара* |  |  |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 1,4 | 1 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Мясо нарезают на кусочки массой 20-30г, соединяют с припущенным в небольшом количестве воды с добавлением масла луком репчатым нарезанным мелким кубиком, и тушат. Нарезанную соломкой свежую капусту, кладут в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют мясо и припущенные в небольшом количестве воды с добавлением масла, нарезанные соломкой морковь и лук репчатый и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют подсушенной мукой и солью. Отпускают говядину вместе с соусом и овощами. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Капуста нарезана соломкой, кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Мясо, капуста и овощи сохранили форму нарезки | | | | | |
|  | **Цвет:** | Мяса и овощей – светло – коричневый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Специфический для тушёного мяса и капусты, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёного мяса с ароматом овощей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мяса – нежная, мягкая, сочная; капусты – сочная, слегка хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **15,5** | **21,5** | **15,0** | | **316** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Жаркое по-домашнему с морковью** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 369 | **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 | 110 | 81 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 96 | 81 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварного мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Картофель | 141 | 106 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 133 | 106 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 19 | 16 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленную говядину промывают, нарезают на куски массой нетто 1-1,5 кг, толщиной 8 см, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль, варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо нарезают по 2-4 куска на порцию. Картофель, морковь 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 нарезано кусочками; картофель и овощи нарезаны дольками или кубиками, все вместе стушено. Кусочки мяса одинаковые по форме и размеру. Блюдо украшено зеленью | | | | | |
|  | **Цвет:** | Мяса и соуса - коричневый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Специфический для тушёного мяса и овощей | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёного мяса с ароматом овощей и свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мяса - мягкая, нежная; блюда - сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **22,9** | **11,5** | **25,9** | | **299** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Печень по-деревенски** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 409 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Печень говяжья | 86 | 72 |  |  |  |
|  |  | Печень куриная | 86 | 72 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 4 | 4 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **75** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Яйцо куриное | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 26 | 26 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового изделия** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Печень говяжью очищают от пленок и желчных протоков, промывают и нарезают пластом толщиной 10-15 мм, слегка отбивают или куриную печень нарезают порционно, посыпают солью, панируют в муке пшеничной и припускают с добавлением масла в небольшом количестве воды в течение 10-12 минут. Подготовленные порционные кусочки перекладывают в емкость смазанную маслом, добавляют мелконарезанный репчатый лук, через 5 минут заливают яично-молочной смесью и запекают в жарочном шкафу до готовности. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Печень запеченная в омлете, сохранила форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Золотистая корочка, яичная смесь - жёлтого | | | | | |
|  | **Вкус:** | Запеченной печени в сочетании с омлетом, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Запеченной печени, лука и яиц | | | | | |
| **Консистенция:** | | Печени - мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **14,9** | **10,3** | **4,1** | | **169** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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** | | **Биточки рубленные из птицы с маслом** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 460 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Курица потрошенная 1 категории | 86 | 37 |  |  |  |
|  |  | или Грудка куриная | 55 | 37 |  |  |  |
|  |  | или Филе куриное | 39 | 37 |  |  |  |
|  |  | Хлеб пшеничный | 9 | 9 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | Яйцо куриное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Сухари | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **63** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | **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 замоченным в молоке хлебом, добавляют шинкованный лук и еще раз пропускают через мясорубку. В готовую массу добавляют яйцо, соль тщательно перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют и разделывают в виде изделий круглоприплюснутой формы, толщиной 2-2,5см и панируют в сухарях. Изделия укладывают на смазанный маслом лист и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С в течение 10 мин с одной стороны, затем изделия переворачивают и продолжают запекание еще 10-15 мин до готовности. При подаче биточки поливают растопленным маслом сливочным. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Изделия имеют правильную форму, запанированы тонким слоем, политы маслом. Поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки- золотистый; на разрезе - серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Запеченного мяса птицы, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Запеченного, запанированого в сухарях мяса птицы с ароматом масла сливочного | | | | | |
| **Консистенция:** | | Пышная, сочная. На разрезе однородная масса, без отдельных кусочков мяса птицы и хлеба | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,2** | **12,6** | **7,4** | | **176** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Биточки мясные с омлетом припущенные** | | | | | |
| **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 | 57 | 42 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 50 | 42 |  |  |  |
|  |  | или Фарш промышленного производства | 42 | 42 |  |  |  |
|  |  | Яйцо куриное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового омлета** | | **7,5** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 14 | 12 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенного лука** | | **6** |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **59** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **50** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Зачищенное мясо говядины измельчают на мясорубке. Для приготовления омлета: яйца соединяют с молоком, солью, смесь тщательно размешивают, выливают на сковороду, смазанную маслом сливочным, ставят в жарочный шкаф на 8-10 минут и запекают при температуре 180-200°С. Готовый омлет измельчают. Подготовленный лук репчатый мелко нарезают и припускают. В мясной фарш добавляют измельченный омлет, припущенный лук, сметану, соль и тщательно перемешивают. Из приготовленной массы формуют изделия круглоприплюснутой формы толщиной 2-2,5 см. Изделия укладывают в емкость, предварительно смазанную маслом, заливают наполовину водой и припускают под крышкой 20-25 минут до готовности. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Изделия имеют правильную форму, поверхность без трещин | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло-серый до серый. Не допускается розовато - красный оттенок | | | | | |
|  | **Вкус:** | Припущенного мяса в сочетании с яйцом и луком, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенного мяса | | | | | |
| **Консистенция:** | | Пышная, сочная. На разрезе включения кусочков омлета и лука | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **7,9** | **8,6** | **1,6** | | **115** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Капуста тушеная с говядиной и грибами** | | | | | |
| **Рецептура №** | |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Говядина 1 категории | 107 | 79 |  |  |  |
|  |  | или Говядина полуфабрикат | 93 | 79 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового мяса** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Шампиньоны свежие | 198 | 150 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенных с маслом грибов** | | **60** |  |  |  |
|  |  | или Шампиньоны консервированные | 80 | 60 |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 293 | 220 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 10 | 8 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | или Помидоры свежие парниковые | 31 | 30 |  |  |  |
|  |  | или Помидоры свежие грунтовые | 35 | 30 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 4,1 | 3 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **300** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Мясо нарезают по 2-4 куска на порцию массой по 30-40 г, посыпают солью и слегка обжаривают с добавлением масла растительного, морковь нарезают соломкой, лук репчатый - полукольцами закладывают к мясу и тушат на медленном огне с добавлением томатного пюре или помидоров свежих. Шампиньоны свежие нарезают крупными ломтиками и припускают с добавлением масла сливочного (мороженные грибы - без предварительной разморозки). Капусту нарезают шашками. В подготовленное мясо и овощи, кладут грибы и капусту, аккуратно перемешивают, закрывают крышкой и тушат до готовности при низком нагреве в течение 20-25 минут. За 5 мин до окончания тушения кладут мелкошинкованную зелень свежую. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Кусочки (по 2-4 шт. на порцию) тушеной говядины с грибами и капустой тушеной , на поверхности зелень | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло-коричневого до коричневого, жира – светло-кремовый с оранжевым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | Характерный для тушеного мяса с грибами и овощами | | | | | |
|  | **Запах:** | Приятный, аромат мяса с капустой, в сочетании с грибами | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мяса, грибов – мягкая, плотная, сочная. Гарнира– слегка хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **22,3** | **11,4** | **20,5** | | **274** | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Курица, тушенная по-турецки** | | | | | |
| **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 | 96 | 93 |  |  |  |
|  |  | или Филе куриное | 84 | 80 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенного филе** | | **50** |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Горошек зеленый консервированный | 15 | 10 |  |  |  |
|  |  | Кукуруза консервированная | 17 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Соус белый** | | **30** |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 33 | 33 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 2,5 | 2,5 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 2,5 | 2,5 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 1,1 | 0,9 |  |  |  |
|  |  | Зелень свежая | 2,7 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100** |  |  |  |
| **Технология приготовления**  Грудку или филе куриное нарезают на порции, заливают небольшим количеством воды, добавляют часть масла и припускают 12-15 мин. К порционным кускам птицы добавляют нарезанную кубиками припущенную морковь, заливают соусом и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 30-40 мин до готовности. За 5-10 мин до готовности добавляют консервированный зелёный горошек и кукурузу консервированную (консервные банки промывают, ошпаривают, протирают, вскрывают). Тушёную птицу отпускают с овощами и соусом, в котором они тушились. При подаче посыпают мелкошинкованной свежей зеленью. Приготовление соуса: В растопленное сливочное масло всыпают просеянную муку и подсушивают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Правильно подсушенная мука должна иметь слегка кремовый цвет. В подсушенную муку, охлажденную до 60-70 °С, вливают четвертую часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. После этого в соус кладут припущенный лук и варят 25-30 мин. В конце варки добавляют соль. Затем соус процеживают, протирая при этом лук и доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Птица тушеная в соусе вместе с овощами, украшена зеленью | | | | | |
|  | **Цвет:** | Птицы - светло-кремового; овощей - близкий к натуральному; соуса - кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Тушёной птицы и овощей, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёной птицы в сочетании с овощами и соусом с ароматом свежей зелени | | | | | |
| **Консистенция:** | | Птицы и овощей - сочная, мягкая; соуса - однородная, эластичная, нежная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **22,1** | **7,7** | **14,2** | | **215** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 | 107 | 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 60-65°С. | | | | | | | |
| **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** | | |

Гарниры

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша гречневая вязкая** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 510 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа гречневая | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 120 | 120 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Гречневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду, варить до загустения, затем довести до готовности на слабом огне. В готовую кашу добавить растопленное масло сливочное и прогреть 3-5 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна частично разварены, не разделываются, каша положенная горкой, сохраняет форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Серый с коричневым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | Каши гречневой с маслом, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Каши гречневой | | | | | |
| **Консистенция:** | | Вязкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,8** | **8,3** | **20,6** | | **176** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Гречка отварная с овощами** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 44/3 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для питания детей в дошкольных организациях, 2011г, г.Екатеринбург | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа гречневая | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | Вода | 96 | 96 |  |  |  |
|  |  | **Масса каши** |  | **120** |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 18 | 15 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 44 | 35 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Масса пассерованных овощей** | | **32** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Гречневую крупу перебирают, промывают, засыпают в кипящую воду, солят, варят до загустения, затем доводят до готовности на слабом огне. Очищенные морковь и лук репчатый нарезают мелкими кубиками и пассеруют с растительным маслом. Готовую гречневую кашу взрыхляют, смешивают с пассерованными овощами, затем прогревают при закрытой крышке 3-5 минут. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Овощи распределены равномерно | | | | | |
|  | **Цвет:** | Крупы - от светло - коричневого до коричневого, моркови - оранжевый, лука - золотистый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Каши гречневой с овощами, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Каши гречневой с овощами | | | | | |
| **Консистенция:** | | Рассыпчатая, мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,4** | **8,9** | **20,0** | | **178** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Перловка рассыпчатая с морковью отварной на подгарнировку** | | | | | |
|  | **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 перловая | 40 | 40 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 96 | 96 |  |  |  |
|  |  | **Масса припущенной перловки** | | **120** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 41 | 33 |  |  |  |
|  |  | **Масса отварной моркови** | | **30** |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Крупу предварительно промывают сначала теплой, а затем горячей водой. Для более быстрого приготовления можно замочить промытую крупу в холодной воде на 1,5 - 2 часа. Подготовленную перловку кладут в подсоленную кипящую воду, добавляют 50%, предусмотренного рецептурой масла растительного и варят при слабом кипении до загустения, помешивая. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Когда гарнир станет густой, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и дают упреть, за это время она приобретет своеобразный запах и цвет. Морковь нарезают мелким кубиком и припускают. В готовую перловую кашу вводят подготовленную морковью, перемешивают и прогревают. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются. Каша уложена на тарелку | | | | | |
|  | **Цвет:** | От светло серого до кремового, моркови - оранжевый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Перловой крупы отварной с морковью, умеренно солёный | | | | | |
|  | **Запах:** | Перловой крупы отварной с ароматом отварной моркови | | | | | |
| **Консистенция:** | | Рассыпчатая, упругая, однородная; моркови - мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,1** | **4,5** | **25,9** | | **161** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 |  |  |  |
|  |  | Макароны диабетические (или макаронные изделия из муки грубого помола) | 53 | 53 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 318 | 318 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Макаронные изделия варят в большом количестве (в 6 раз превышающий объем макарон) кипящей подсоленной воды. 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 светло 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** | | |
|  | **5,6** | **4,1** | **33,2** | | **192** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Бобовые отварные с луком и томатом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 329 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | национальных блюд и кулинарных изделий, 2006г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горох, или фасоль, или чечевица, или чина, или нут | 63 | 62 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 155 | 155 |  |  |  |
|  |  | или Фасоль стручковая замороженная | 165 | 148 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 21 | 18 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 9 | 9 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Горох или фасоль тщательно перебирают и промывают в холодной воде. Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении (горох в течение - 60-90 минут). Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму. За 5-10 минут до готовности кладут пассерованный с томатным пюре репчатый лук, соль, масло растительное. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зерна бобовых хорошо разваренные | | | | | |
|  | **Цвет:** | Оранжевый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру солёный, с привкусом пассерованного лука и томата | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварных бобовых, с ароматом пассерованного лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **15,0** | **10,3** | **30,2** | | **274** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Бобовые отварные с маслом растительным** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 270 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Горох, или фасоль, или чечевица, или чина, или нут | 73 | 72 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 180 | 180 |  |  |  |
|  |  | или Горошек зеленый свежий замороженный | 167 | 164 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Горох тщательно перебирают и промывают в холодной воде. Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении (горох в течение - 60-90 минут). Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых и, кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму. После того как бобовые станут мягкими, варку прекращают, добавляют соль и оставляют еще на 15-20 минут в отваре, который затем сливают. Готовый гарнир заправляют маслом растительным. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зерна бобовых хорошо разваренные, заправлены растительным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Гороха - желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру солёный, без посторонних привкусов | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварных бобовых, с ароматом растительного масла | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **16,0** | **10,6** | **31,4** | | **285** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Капуста цветная отварная** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 477 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Капуста цветная свежая | 442 | 230 |  |  |  |
|  |  | или Капуста цветная замороженная | 242 | 230 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Цветную капусту свежую (или капусту замороженную без предварительного размораживания), аккуратно погружают в небольшое количество воды и отваривают 7 - 10 мин. Откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, перекладывают в емкость и заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Смесь отварной цветной капусты с маслом. Капуста сохранила форму, на поверхности блестки масла сливочного | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварной цветной капусты в сочетании с маслом, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварной капусты с ароматом свежей зелени и лука | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, нежная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **5,4** | **4,2** | **7,8** | | **91** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Морковь припущенная с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 211 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Морковь | 281 | 225 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **180** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Морковь очищают, нарезают кубиком и припускают в небольшом количестве воды, затем воду сливают. Готовую морковь заправляют растопленным маслом сливочным и прогревают при закрытой крышке. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Морковь сохранила форму нарезки, аккуратно уложена на тарелке | | | | | |
|  | **Цвет:** | Свойственный припущенной моркови | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладкий, припущенной моркови в сочетании с маслом | | | | | |
|  | **Запах:** | Припущенной моркови с ароматом сливочного масла | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,7** | **7,5** | **22,1** | | **167** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Морковь припущенная в сметане** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 210 | **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 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 170 | 136 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 3 | 3 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
|  | **Технология приготовления** | | | | | | |
| Морковь очищают, моют, нарезают кубиками и припускают с маслом до готовности, затем добавляют сметану, соль и тушат 1-2 минуты. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  | **Органолептические показатели** | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Нарезка моркови аккуратная, форма сохранена | | | | | |
|  | **Цвет:** | Цвет моркови соответствует естественному виду | | | | | |
|  | **Вкус:** | Моркови в сочетании со сметаной | | | | | |
|  | **Запах:** | Моркови с ароматом сметаны | | | | | |
| **Консистенция:** | | Моркови - мягкая, соуса - однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,6** | **3,1** | **14,9** | | **98** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Свекла припущенная с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 484 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Свекла | 281 | 225 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **180** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свеклу отваривают, нарезают кубиками или натирают на крупной терке, прогревают с маслом сливочным 10-15 минут при слабом нагреве. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Свекла сохранила форму нарезки, аккуратно уложена на тарелке | | | | | |
|  | **Цвет:** | Свойственный отварной свекле | | | | | |
|  | **Вкус:** | Сладкий, отварной свеклы в сочетании с маслом сливочным | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварной свеклы с ароматом масла сливочного | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, нежная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **2,9** | **7,5** | **22,9** | | **171** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Капуста тушёная** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 482 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Капуста белокочанная свежая | 216 | 173 |  |  |  |
|  |  | или Капуста квашенная | 215 | 150 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Морковь | 12,5 | 10 |  |  |  |
|  |  | Лук репчатый | 7 | 10 |  |  |  |
|  |  | Томатное пюре | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 2,4 | 2,4 |  |  |  |
|  |  | Лавровый лист | 0,01 | 0,01 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в посуду слоем до 30 см, добавляют воду или бульон (20-30% к массе сырой капусты), масло растительное, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании 15 -20 минут. Затем добавляют пассерованные, нарезанные соломкой морковь, лук, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, солью и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Смесь тушёной капусты с овощами. Капуста, лук и морковь в виде соломки | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло-коричневый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Тушёной капусты с ароматом томата, овощей и пряностей | | | | | |
| **Консистенция:** | | Сочная, слабо хрустящая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,8** | **6,9** | **11,1** | | **122** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Фасоль стручковая отварная с сыром** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 204 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Фасоль овощная стручковая свежая | 192 | 173 |  |  |  |
|  |  | или Фасоль стручковая замороженная | 182 | 173 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | Сыр | 6 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленную свежую (замороженную - без предварительного размораживания) стручковую фасоль, кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения, варят 8-10 мин, воду сливают и заправляют растопленным маслом сливочным. Сыр натирают на мелкой терке и посыпают им готовую фасоль, перемешивают и прогревают в течении 3-5 мин, чтобы сыр расплавился. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Фасоль сохранила форму, на поверхности растопленный сыр | | | | | |
|  | **Цвет:** | Зеленый с желтыми или кремовыми включениями сыра | | | | | |
|  | **Вкус:** | Отварной фасоли, со сливочным привкусом масла и сыра, умеренно соленый | | | | | |
|  | **Запах:** | Отварной фасоли с сливочным ароматом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, сочная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **4,8** | **8,3** | **8,0** | | **126** | | |

Напитки

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Компот из смеси сухофруктов (без сахара)** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 588 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др. | 18,2 | 18 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 222 | 222 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения 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, слегка кисло-сладкий от настоя сухофруктов. | | | | | |
|  | **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** | **9,0** | | **38** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Компот из свежих плодов** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 631 | **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 |  |  |  |
|  |  | Яблоки свежие | 45,6 | 40 |  |  |  |
|  |  | или Груши свежие | 44,4 | 40 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 196 | 196 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Яблоки, или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают дольками. В горячую кипяченную воду погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Подают охлажденным. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Отвар прозрачный, фрукты зачищены от сердцевины и плодоножки, нарезаны дольками | | | | | |
|  | **Цвет:** | Жидкой части - от светло - до тёмно-коричневого с красноватым оттенком, в зависимости от сорта свежих плодов | | | | | |
|  | **Вкус:** | Приятный, свежих фруктов | | | | | |
|  | **Запах:** | Варёных используемых плодов | | | | | |
| **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** | | |
|  | **0,3** | **0,0** | **6,5** | | **27** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Компот из ягод** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 634 | **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 |  |  |  |
|  |  | Клубника свежемороженая | 30,6 | 30 |  |  |  |
|  |  | или Смородина черная свежемороженая | 30,6 | 30 |  |  |  |
|  |  | или Вишня свежемороженая | 31,5 | 30 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 190 | 190 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В горячую кипяченную воду погружают предварительно подготовленные ягоды, доводят до кипения, снимают с плиты, охлаждают и разливают в стаканы. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Отвар прозрачный с наличием ягод | | | | | |
|  | **Цвет:** | Красноватый различной степени интенсивности | | | | | |
|  | **Вкус:** | Ягодный, насыщенный | | | | | |
|  | **Запах:** | С ароматом ягод, из которых приготовлен компот | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, соотношение жидкой и плотной частей соблюдено | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **0,3** | **0,1** | **1,8** | | **9** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Какао с молоком** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 642 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  | | | |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Какао-порошок | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 130 | 130 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 80 | 80 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В какао - порошок 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 | | | | | |
|  | **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** | | |
|  | **4,4** | **4,5** | **5,9** | | **52** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Кофейный напиток** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 253 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для дошкольных образовательных учреждений, 2004г, г.Пермь | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Кофейный напиток "Дружба", "Экстра" и др. | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 120 | 120 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 100 | 100 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Наливают в посуду воду, доводят до кипения всыпают кофейный напиток. Дают отстояться в течение 5 минут, после чего процеживают, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Напиток налит в стакан или чашку; без плёнки на поверхности | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - коричневый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Слегка горький, приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипячёного молока | | | | | |
|  | **Запах:** | Аромат кофейного напитка и кипячёного молока | | | | | |
| **Консистенция:** | | Хорошо концентрированная, жидкая, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **3,2** | **2,5** | **5,1** | | **56** | | |

Блюда из круп

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" жидкая с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Хлопья овсяные "Геркулес" | 39 | 39 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 132 | 132 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 88 | 88 |  |  |  |
|  |  | 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 овсяные хлопья "Геркулес", соль и варят помешивая при слабом кипении. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
|  |  |  | **Органолептические показатели** |  |  |  |  |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся, сверху полито растопленным сливочным маслом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый с сероватым оттенком | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру солёный, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла | | | | | |
|  | **Запах:** | Соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая, на тарелке расплывается, однородная | | | | | |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,7** | **9,9** | **30,1** | | **244** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша пшеничная жидкая с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа пшеничная | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья пшеничные быстрого приготовления | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 126 | 126 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 84 | 84 |  |  |  |
|  |  | 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 перебранную и промытую крупу пшеничную, соль и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло - кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру 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** | **34,9** | | **248** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша пшенная жидкая с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 311 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа пшенная | 50 | 50 |  |  |  |
|  |  | или Хлопья пшенные быстрого приготовления | 40 | 40 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 126 | 126 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 84 | 84 |  |  |  |
|  |  | 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 перебранную и промытую крупу пшенную, соль и варят помешивая при слабом кипении, до размягчения. Перед отпуском заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму | | | | | |
|  | **Цвет:** | Желтый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру 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** | **34,1** | | **239** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Каша ячневая с маслом** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 302 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Крупа ячневая, или хлопья ячневые | 44 | 44 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1,3 | 1,3 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 100 | 100 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 64 | 64 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовой каши** | | **200** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **200/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь молока и воды всыпают подготовленную крупу ячневую (или хлопья), соль и варят слегка помешивая при слабом кипении, до размягчения 20-25 мин. При подаче кашу поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Зёрна частично разварены, не разделяются; каша положенная горкой, сохраняет форму, на поверхности растопленное сливочное масло | | | | | |
|  | **Цвет:** | Светло-серый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру соленый, с выраженным вкусом молока и 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** | | |
|  | **7,1** | **6,5** | **27,0** | | **192** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 ржаные или ячменные, или "4 злака" или др. | 38 | 38 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 126 | 126 |  |  |  |
|  |  | Вода питьевая | 84 | 84 |  |  |  |
|  |  | Соль | 1,3 | 1,3 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **250/5** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| В кипящую смесь воды и молока всыпают хлопья "4 злака" или ячменные или ржаные, соль и варят помешивая при слабом кипении в течение 5 минут. Перед отпуском кашу заправляют растопленным сливочным маслом. Температура подачи 60-65°С. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Хлопья разварившиеся | | | | | |
|  | **Цвет:** | Кремовый | | | | | |
|  | **Вкус:** | В меру соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом хлопьев соответствующего наименования | | | | | |
|  | **Запах:** | Соответствующий хлопьям в сочетании с молоком | | | | | |
| **Консистенция:** | | Жидкая | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **8,4** | **10,7** | **27,4** | | **240** | | |

Блюда из яиц и творога

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Омлет, смешанный с мясными продуктами, с маслом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 286 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Яйца | 120 | 120 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 45 | 45 |  |  |  |
|  |  | **Масса омлетной массы** | | **165** |  |  |  |
|  |  | Колбаса варёная или полукопченая | 26 | 25 |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 2 | 2 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовых мясопродуктов** | | **25** |  |  |  |
|  |  | Масло растительное | 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 и обжаривают с маслом растительным. 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, умеренно солёный | | | | | |
|  | **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 со сметаной** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 347 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1997 г. | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Творог | 100 | 100 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 10 | 10 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **100/10** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Свежий творог кладут горкой на тарелку, делают небольшое углубление, заполняют его сметаной. При массовой подаче допускается приготовление творожной массы - тщательное перемешивание творога со сметаной непосредственно перед подачей при строгом соблюдении санитарных правил. Температура подачи 15°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Творог уложен горкой, сверху полит сметаной (или однородная творожная масса). Поверхность не заветрена | | | | | |
|  | **Цвет:** | Белый | | | | | |
|  | **Вкус:** | Свежего творога со сметаной | | | | | |
|  | **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** | | |
|  | **21,5** | **2,5** | **3,4** | | **122** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Запеканка из творога джемом или повидлом** | | | | | |
|  | **Рецептура №** | 297 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания, 1996г | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Творог | 147 | 146 |  |  |  |
|  |  | Крупа манная | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | или Мука пшеничная | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Сухари панировочные | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное | 1,5 | 1,5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готовой запеканки** | | **150** |  |  |  |
|  |  | Джем или повидло диабетическое | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150/20** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде и охлаждённой манной крупой, яйцами и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают джемом или повидлом. Температура подачи 55°С. | | | | | | | |
| **Органолептические показатели** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, с джемом или повидлом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Без лишней кислотности, умеренно солёная | | | | | |
|  | **Запах:** | Запечённого творога, с джемом или повидлом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **26,7** | **8,2** | **42,5** | | **351** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суфле творожное запеченное, с повидлом фруктовым или ягодным диабетическим** | | | | | |
| **Рецептура №** | | 365 | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г | | | | | |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Творог | 134 | 132 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Яйца | 8 | 8 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 11 | 11 |  |  |  |
|  |  | Молоко питьевое | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | Соль йодированная | 1 | 1 |  |  |  |
|  |  | Сухари пшеничные | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки листа | | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового суфле** | | **150** |  |  |  |
|  |  | Повидло фруктовое или ягодное диабетическое | 20 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150/20** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Протёртый творог смешивают со сметаной, добавляют яичные желтки, растертые добела, муку, молоко, соль. Массу вымешивают. Яичные белки охлаждают, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в приготовленную массу, осторожно перемешивая. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280°С 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. После остывания суфле нарезают на куски квадратной или прямоугольной формы и подают с фруктовым или ягодным повидлом. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с повидлом политым сбоку | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки - золотистый, в разрезе - от светло-кремового до кремового | | | | | |
|  | **Вкус:** | Характерный для запечённого творожного блюда, натуральный, без лишней кислотности в сочетании с фруктовым или ягодным повидлом | | | | | |
|  | **Запах:** | Характерный для запечённого творожного блюда, с повидлом | | | | | |
| **Консистенция:** | | Мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **18,9** | **17,2** | **20,0** | | **310** | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №** | | |  |  |  |  |
| **Наименование блюда** | | **Суфле творожное с печеньем с джемом диабетическим** | | | | | |
| **Рецептура №** | |  | **колонка** |  |  |  |  |
| **По сборнику рецептур** | | технико-технологическая карта, разработана Центром технологического контроля, г.Тюмень | | | | | |
| **Рецептура** | | Набор сырья | Расход сырья , г на | | | |  |
|  |  | Масса, г | |  | |  |
|  |  | брутто, г | нетто, г |  |  |  |
|  |  | Печенье диабетического назначения | 30 | 30 |  |  |  |
|  |  | Творог | 122 | 120 |  |  |  |
|  |  | Мука пшеничная | 12 | 12 |  |  |  |
|  |  | Без сахара |  |  |  |  |  |
|  |  | Яйцо | 15 | 15 |  |  |  |
|  |  | Сухари пшеничные | 6 | 6 |  |  |  |
|  |  | Сметана | 5 | 5 |  |  |  |
|  |  | **Масса полуфабриката** | | **185** |  |  |  |
|  |  | Масло сливочное для смазки листа |  | 3 |  |  |  |
|  |  | **Масса готового изделия** | | **150** |  |  |  |
|  |  | Джем или повидло диабетическое | 20,2 | 20 |  |  |  |
|  |  | **Выход готового блюда** | | **150/20** |  |  |  |
| **Технология приготовления** | | | | | | | |
| Творог протирают с мукой, яичные желтки перетирают с сахаром и вводят в подготовленную протертую массу. Печенье диабетического назначения измельчают в крупную крошку (для этого толкут в отдельной емкости), добавляют в творожную массу и перемешивают. Яичные белки, взбивают в густую пену и в несколько приемов вводят в подготовленную массу, осторожно перемешивая.  Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом 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 с джемом или повидлом диабетическим. Температура подачи – нарезают после остывания и подают. | | | | | | | |
| **Требования к качеству** | | | | | | | |
|  | **Внешний вид:** | Порционные куски квадратной или прямоугольной формы с равномерно запеченной поверхностью, политы джемом или повидлом | | | | | |
|  | **Цвет:** | Корочки – бледно-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-желтый или светло-кремовый с наличием печенья | | | | | |
|  | **Вкус:** | Характерный для творога (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних) в сочетании с печеньем, с привкусом джема или повидла | | | | | |
|  | **Запах:** | Характерный для творога (без затхлого, кислого, прогорклого и других посторонних) с ароматом творога и печенья | | | | | |
| **Консистенция:** | | Однородная мягкая, плотная, с наличием кусочков печенья; слегка твердая у корочки | | | | | |
|  | **Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)** | | | | | | |
|  | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | | **Энергетическая ценность, ккал** | | |
|  | **18,6** | **16,3** | **13,2** | | **274** | | |